



LE CORDON BLEU®

Madrid



Premio
Promesas
de la **alta**
cocina

Madrid
lcbmadrid.com

Demuestra tu talento y habilidades técnicas
y podrás ganar un premio que cambiará tu futuro



LE CORDON BLEU®

Madrid



Todas las imágenes de este folleto muestran alumnos, chefs, instalaciones y elaboraciones de Le Cordon Bleu Madrid.



¿En qué consiste?

El *Premio Promesas de la alta cocina* de Le Cordon Bleu Madrid busca reconocer los buenos resultados académicos y potenciar el talento de los futuros cocineros y pasteleros que se están formando en las escuelas de toda España.

Para ello, los participantes tendrán que demostrar durante todo el proceso su destreza técnica, creatividad y talento para la cocina. ¿Cómo? Primero, el jurado preseleccionará a un total de 100 candidatos entre todas las solicitudes recibidas. Durante la siguiente fase, los candidatos presentarán una receta a concurso junto a un vídeo de participación, según las instrucciones y formatos planteados por la organización. En la última etapa, los 10 finalistas seleccionados participarán en la fase final de Madrid.

¿Cuál es el premio?

En la fase final se determinará el ganador del *Premio Promesas de la alta cocina* y el segundo clasificado. Ambos obtendrán una beca para estudiar en Le Cordon Bleu Madrid:

- **Primer premio:** Beca del 100% para estudiar un diploma de Cocina o Pastelería*.
- **Segundo premio:** Beca del 100% para estudiar un certificado de Cocina o Pastelería*.

¿Cómo puedes participar?

Presenta tu candidatura si eres menor de 25 años, estás estudiando un programa de cocina o pastelería y cursas tu último año de formación. Existen dos maneras de hacerlo:

- **A través de tu centro de estudios:** contacta con el director o jefe de estudios de tu escuela y consigue ser uno de los cinco seleccionados de tu centro.
- **Candidatura individual:** Puede ser que tu centro de estudios no presente candidatos. Si es así, no dejes de presentarte tú mismo.

Objetivos de la convocatoria

La gastronomía es un gran bien cultural de España y, sin duda, pieza clave de nuestra economía y desarrollo junto al turismo. Por ello, Le Cordon Bleu Madrid quiere:

- **Apoyar y estimular** la formación de las futuras generaciones de cocineros y pasteleros.
- **Premiar el talento** de los alumnos en formación.
- **Promover la formación** como herramienta para un profesional de las artes culinarias durante toda su carrera.
- **Fomentar el compromiso** de los estudiantes con su propia formación.
- Promover la creación de **redes de estudiantes de cocina y pastelería** en España.

* Premio valorado en más de 21.000€

** Premio valorado en más de 7.000€

Proceso de selección

1. Presentación de solicitudes de participación

Los candidatos podrán presentar sus solicitudes desde el 1 de noviembre de 2012 hasta el 21 de enero de 2013 a las 20:00 horas.

- Presentación de la solicitud a través del centro de estudios: Los centros tienen la posibilidad de presentar a los cinco alumnos que, a su criterio, consideren merecedores del premio. ¿Qué criterios deben tenerse en cuenta? Vocación por la profesión, capacidad de liderazgo, expediente académico, talento y buena predisposición hacia el trabajo.
- Presentación de la solicitud de manera individual: Existe la posibilidad de que el alumno pueda presentarse *motu proprio* a la convocatoria. Los alumnos que deseen hacerlo de manera individual, tendrán que asegurarse de que su centro de estudios no va a presentar candidatos. Las solicitudes individuales de alumnos cuyos centros hayan presentado candidatos, no serán tenidas en cuenta.

En ambos casos, para presentar la solicitud, el alumno tendrá que enviar la siguiente documentación a madrid@cordobleu.edu:

- Formulario de inscripción (descárgalo en la sección del premio en www.lcbmadrid.com)
- Fotocopia del DNI
- Foto de carnet
- Expediente académico de su escuela
- Carta de motivación de más de 500 palabras
- Carta de recomendación del director o jefe de estudios
- Serán tenidas en cuenta otras cartas de recomendación, especialmente en el caso de los alumnos que se presenten a través de “candidatura individual” (cartas del centro de estudios, empleadores, responsables de prácticas, etc.)

2. Comunicación de los 100 candidatos preseleccionados

El 11 de febrero de 2013 será publicada la lista de los 100 candidatos preseleccionados en el sitio web www.lcbmadrid.com. Además, recibirán un correo electrónico en los días posteriores a la publicación de la lista, con las instrucciones para continuar con su participación en la siguiente fase.



3. Presentación de recetas y vídeos

Los 100 candidatos preseleccionados tendrán que enviar antes del día 11 de marzo de 2013 la receta que van a elaborar y el vídeo de participación según las instrucciones recibidas:

- Receta: elaborada según el formato oficial del Premio, especificando todos los ingredientes, técnicas y pasos necesarios en la elaboración.
- Vídeo de participación: con una duración de entre 3 y 5 minutos, se grabarán los principales pasos de elaboración y las técnicas fundamentales empleadas. También se valorará la exposición de motivos por los que el candidato se presenta al Premio.

Todos los vídeos serán subidos a la página oficial del concurso en Facebook. Las personas que voten los vídeos en Facebook a través de “Me gusta” ejercerán de jurado popular y serán tenidos en cuenta en la selección de los diez finalistas.

4. Comunicación de los 10 finalistas

El 15 de mayo de 2013 se publicará la lista de los 10 finalistas en www.lcbmadrid.com. Después cada candidato será contactado por la organización para confirmar y preparar su participación en la final.

5. Final

Los 10 finalistas tendrán que presentar antes del 25 de mayo la receta que va a elaborar en la final conforme a las indicaciones facilitadas por la escuela y adjuntando la lista de ingredientes necesaria.

La final se celebrará el día 5 de junio en Le Cordon Bleu Madrid, donde los 10 finalistas tendrán que elaborar sus recetas. Serán evaluadas las técnicas utilizadas en la elaboración, la originalidad, el sabor, la presentación y la exposición del plato preparado. El jurado estará compuesto por chefs profesores de Le Cordon Bleu Madrid y por cocineros de prestigio invitados por la Escuela.

Condiciones de participación:

- La organización del premio correrá con los gastos de desplazamiento desde la ciudad de origen, del alojamiento y manutención de los participantes, así como de todos los materiales y productos necesarios para el desarrollo de las recetas.
- Es necesario enviar firmado el Formulario de inscripción, como muestra de la aceptación de las bases. Si el candidato fuera menor de edad, además deberá adjuntar una autorización de sus padres o tutores.
- Los candidatos y sus centros se comprometen a aceptar la decisión del Comité de selección en cualquiera de las fases del proceso.



LE CORDON BLEU®

Madrid

Apuesta por tu futuro

Desde su apertura en enero de 2011, Le Cordon Bleu Madrid se ha convertido en referente para muchos de los profesionales que buscan dar un paso más en sus carreras. Los programas de nuestra escuela ofrecen la posibilidad de formarse con un enfoque basado en el dominio de las técnicas y orientado a las exigencias de la alta cocina internacional. De esta forma, permiten al alumno completar su formación y continuar con el desarrollo de su potencial y creatividad. Además, la posibilidad de formarse con un equipo de profesores altamente cualificado y en un entorno dotado con las mejores instalaciones es garantía del aprendizaje. Por todo ello, Le Cordon Bleu Madrid se convierte en un lugar de interesantes oportunidades para los profesionales de la alta cocina y la hostelería.

Ciclos clásicos: Grand Diplome®

Son muchos los alumnos que, tras su paso por otras escuelas, deciden completar sus estudios con nosotros y dar un paso más hacia la alta cocina. El Grand Diplôme® es el programa de formación culinaria más completo que existe en la actualidad. Profundiza en las técnicas fundamentales de la cocina y la pastelería, y se aproxima en las tendencias contemporáneas. Los alumnos



Diploma de Cocina Española

A partir de 2013 Le Cordon Bleu Madrid ofrece la posibilidad de cursar el nuevo Diploma de Cocina Española. El programa repasará la evolución de la gastronomía española desde su origen tradicional a la cocina de vanguardia, donde las recetas de los grandes restaurantes inspirarán la aplicación de las técnicas más innovadoras.



Merluza en salsa verde, versión tradicional y su nueva interpretación



LE CORDON BLEU®

Madrid

LE CORDON BLEU MADRID, Universidad Francisco de Vitoria
Ctra. Pozuelo-Majadahonda KM. 1,800 • 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
T: +34 91 715 10 46 • www.lcbmadrid.com • cordobleu@ufv.es