

CONCURSOS



XXIII CONCURS DE CUINA JOVE DE CATALUNYA

A mitjan mes de març, l'Aleix Jorba, alumne de 2n de Cuina i Serveis, va anar al XXIII Concurs de Cuina Jove de Catalunya, celebrat a l'escola d'hoteleria de Sant Pol de Mar. El plat que va presentar va ser «Calamars en conserva d'oli», amb el qual va obtenir el premi a la millor tècnica i destresa en l'elaboració. Enhorabona!

CAT SKILLS

Després de l'èxit aconseguit l'any passat al Japó per en David Garcia, aquest any dos alumnes de Cuina i Serveis, en Carlos Martínez i en Cristian Nova respectivament, els quals van ser escollits després d'un llarg procés de selecció, es van presentar a la final del concurs Cat Skills. La prova era fer un menú sencer des de cuina i a sala fer un servei complert per a quatre persones. Després de mostrar tot el que han après durant aquests anys d'Escola i més, i fent-ho molt i molt bé, el resultat va ser 2ns en cuina i 3rs en sala. Felicitats! Més endavant, al juny, es va anar a una recepció al Palau de Pedralbes, on el conseller d'Educació, Ernest Maragall, va agrair i felicitar tota la implicació i dedicació de les escoles i dels alumnes en aquest procés educatiu.



MAESTRO DEL EXPRESSO JUNIOR 2009

Durant el mes de gener, tots els alumnes de Serveis de l'Escola van realitzar un examen teòric, amb preguntes relacionades amb el món del cafè (procedència, elaboració, etc.). D'entre tots aquests alumnes, cafès Illy van seleccionar l'alumna amb millor nota en l'examen, que va resultar ser la Myriam Juste. Més endavant va participar a les semifinals, que d'entre prop de 80 escoles de tot Espanya i Portugal n'havia de seleccionar només 30 per a participar a la final. La Myriam va ser seleccionada entre aquests 30 alumnes. Finalment la seva participació en aquesta final va ser bona i competitiva, però va presentar el capuccino fora de temps (li va venir de 10 segons). No obstant, li va comentar que era dels millors capuccinos de tots. Tot i no quedar entre els tres millors, cal felicitar-la per la competitivitat i el nivell demostrats.



«RECEPTES DE NADAL» GRUP DIESA

Els alumnes de 3r i de Pastisseria es van presentar al Concurs de receptes de Nadal organitzat pel grup Diesa, i l'èxit va ser rotund: tres dels quatre premis que s'atorgaven van anar a parar a l'Escola Joviat i van ser els següents: 1r premi: Ferran Codina, amb el plat «Caneló farcit de porcell i ceps, beixamel de múrgules i gratinat amb mouselina de vainilla». 2n premi: Josep Utrero, amb el plat «Ànec a la cassola amb fruites». Menció especial: Cristian Nova, amb els postres «Caneló transparent de formatge i mel amb nous caramel·litzades».



COCTELERIA JOVE DE CATALUNYA

En aquesta edició del Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya, els alumnes seleccionats per representar l'Escola van ser J. C. Moreno i Merche Montoya i, com a suplent, Laura Fabra. L'elecció d'aquests alumnes es basa en la qualitat dels seus còctels i la seva destresa a l'hora de preparar-los. En la final, els dos alumnes de l'Escola van tenir una bona actuació; malgrat això no ens van atorgar cap premi, tot i que la Merche Montoya va quedar empatada amb el guanyador absolut, però a causa d'una nota més baixa en l'examen teòric, el premi va ser per a l'altra alumna de l'escola de Sant Pol.



PREMIS GASTRONÒMICS CUM LAUDE ERRE

Dídac Pintó, alumne de 3r d'Hoteleria, va participar a la 1a edició dels Premis Gastronòmics *Cum Laude Erre*, on va elaborar la recepta «Cub de pernil dolç aromatitzat amb mel i espigol amb gelatines de tardor i formatge gouda». La present recepta va ser catalogada com «la seva exquisidesa manifesta, una gran creativitat», i de molt original. Felicitats!