

36è Concurs de Cuina  
40è Concurs de Cocteleria  
**Jove de Catalunya**

# JORNADA **43<sup>a</sup>** UNIVERSITÀRIA DE GASTRONOMIA

**Organitza**



ESCOLA UNIVERSITÀRIA  
D'HOTELERIA I TURISME  
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR

Centre adscrit:



# Índex

01

**Presentació de l'esdeveniment**

2

02

**36è Concurs de Cuina Jove de Catalunya**

Presentació

3

President del Jurat convidat per aquesta edició

4

Estructura de la Jornada

5

Bases del Concurs

6

Membres del Jurat

9

Guardons

9

03

**40è Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya**

Presentació

10

President del Jurat convidat per aquesta edició

11

Estructura de la Jornada

12

Bases del Concurs

13

Membres del Jurat

15

Guardons

15

04

**Condicions, organitzadors i contacte**

16

Amb l'esperit de crear una jornada única, més complerta i amb més ressò, **per primera vegada**, la Jornada Universitària de Gastronomia serà el paraigües on convergiran el Concurs de Cuina Jove de Catalunya i el Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya en un únic dia, el **5 de març de 2024**.

**Des de 1980**, l'**EUHT StPOL** organitza la Jornada Universitària de Gastronomia, un acte que des de 1987 inclou el Concurs de Cuina Jove de Catalunya. De fet, ha estat la primera entitat en crear els primers concursos de cuina i cocteleria joves de Catalunya, aquest darrer des del 1984.

Els dos concursos se celebraran a les instal·lacions de l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar de manera simultània, però en escenaris diferents. El **Concurs de Cuina Jove de Catalunya** es realitzarà durant el matí i la *master class* de cuina serà durant la tarda. I per la seva banda, el **Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya** es durà a terme per la tarda, i la *master class* de cocteleria serà pel matí.

Es tracta d'una cita on representants de diferents escoles i joves professionals es reuniran per mostrar el talent emergent del nostre país tant a la cuina com a la cocteleria. Aquesta convergència d'enguany preten ser un punt d'inflexió per a la Jornada Universitària de Gastronomia.

## Presentació

El Concurs de Cuina Jove de Catalunya arriba a la seva 36<sup>a</sup> edició, on la temàtica és la **versió moderna de receptes o plats tradicionals de la gastronomia catalana amb productes de proximitat i de temporada**. Hi participaran fins a 10 concursants de diferents escoles de cuina i gastronomia i joves professionals de Catalunya, que hauran de repensar de manera original i innovadora un plat típic de la nostra cuina.

Com és habitual, després del Concurs, el xef convidat i president del jurat oferirà una **demostració** de la seva cuina més característica a través de l'elaboració de diversos plats. A la demostració hi estan convidats els participants del Concurs, els membres del jurat, premsa i alumnes de l'EUHT StPOL.

A més a més, des de 2016, d'entre els finalistes del concurs en surt el representant de Regió Gastronòmica de Catalunya a la fase final de l'**European Young Chef Award** (EYCA), que enguany se celebrarà el novembre a Sicília.

## El President del Jurat de la present edició



**Albert Sastregener** s'ha convertit en un dels xefs catalans amb més auge dels darrers anys, especialment gràcies a la seva tasca al capdavant de la cuina del **Bo.TiC**, que ostenta **dues estrelles Michelin** i dos Sols Repsol.

Natural de Torroella de Montgrí, ha estat un apassionat de la cuina empordanesa. Va estudiar a l'Escola d'Hostaleria de Girona i, tot seguit, va treballar en restaurants prestigiosos com l'**Àbac** o **La Cuina de Can Pipes**, entre d'altres. És el 2007 quan, amb 28 anys, obre conjuntament amb la seva parella, **Cristina Torrent**, el restaurant Bo.TiC, que ha esdevingut el seu gran projecte culinari. Al cap de dos anys rebien la primera estrella Michelin. El 2017, es traslladen a Corçà, la seva ubicació actual, on obtindran la seva segona estrella.

El 2022, Sastregener és reconegut amb el **Premi Nacional de Gastronomia**, atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que qualifica la seva proposta gastronòmica com "innovadora i d'arrel catalana".

## Estructura de la Jornada

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| 8:00 h          | Arribada participants       |
| 8:15 h          | Presentació normes          |
| 8:30 h          | Inici preparació dels plats |
| 11:00 h         | Presentació dels plats      |
| 12:30 h         | Deliberació                 |
| 13:15 h         | Dinar                       |
| 15 - 16:30 h    | Classe Magistral de Cuina   |
| 17:00 h         | Entrega guardons            |
| 17:30 - 18:00 h | Cloenda amb còctel          |



## Bases del Concurs

**A)** Hi podran participar **estudiants d'escoles de cuina i hoteleria de Catalunya**, així com joves professionals que portin menys d'un any treballant des del seu darrer dia de classe. No s'inclouen els cursos de formació continuada. **Tots els concursants hauran de tenir entre 18 i 26 anys el 5 de març de 2024.**

**B)** El plat haurà d'estar inspirat en una recepta tradicional de la cuina catalana que podrà ser reinterpretada i realitzada en la seva versió avantguardista per l'autor/a. El plat a realitzar serà de lliure elecció amb productes de proximitat i temporada que, de forma habitual, es trobin als mercats, La proximitat es refereix a un radi de 50 km del lloc d'origen del concursant: ja sigui l'escola on estudia o bé el lloc de residència si es tracta de professionals.

**C)** En cap cas l'elaboració del plat serà superior a les 2 hores i 30 minuts de realització.

**D)** Es valorarà que els ingredients siguin de temporada i de proximitat. Cada proposta ha de comptar amb 5 plats, realitzats amb la mida de plat de menú de degustació. El cost total no podrà superar els 20€.

**E)** Cada participant haurà de portar els ingredients i les matèries primeres necessàries per elaborar el plat. No es podrà portar cap elaboració prèvia.

**F)** No es podrà realitzar cap tipus de maridatge. No es pot incloure cap beguda en la degustació del plat.

**G)** El Jurat valorarà la tècnica en l'elaboració de la recepta, el producte o plat final, l'explicació o storytelling dels plats i la sostenibilitat i suport als productes locals.

## Bases del Concurs

H) Per participar al concurs, els interessats hauran d'enviar la informació indicada a continuació al correu electrònic **concursos@santpol.edu.es** indicant a l'assumpte del missatge inscripció concurs cuina fins el **15 de febrer de 2024**, inclòs. Caldrà aportar la informació i materials següents:

1. Nom i cognoms
2. Data de naixement
3. Lloc de feina i càrrec (per a professionals) o nom de l'escola on cursa els estudis
4. Telèfon i correu electrònic de contacte
5. Recepta amb els ingredients i escandall en format Excel amb una fotografia del plat.
6. Breu biografia
7. Fotografia de mig cos amb jaqueta de cuina
8. Relat: motiu de la recepta, inspiració, paisatge al plat, ingredients autòctons, tradició culinària de la comarca d'origen, etc.

I) El Consell de Direcció de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar, segons proposta del professor-xef de cuina, seleccionarà els 10 finalistes que passaran a la fase final el dia 20 de febrer. El dia **21 de febrer es comunicarà als finalistes el pas a la fase final.**

J) El 5 de març es presentaran els concursants finalistes que hagin estat convocats, els quals hauran de preparar un plat per a 5 persones. L'hora d'arribada és a les 08.00h.

K) Els participants podran presentar el plat amb el material i la vaixela preparats per l'escola organitzadora o també tindran l'opció de fer-ho amb la seva vaixela.

L) Els finalistes aniran uniformats durant tot el procés del concurs amb jaqueta de cuina, pantalons de cuina i barret de cuina. El davantal serà proporcionat per l'escola organitzadora.

M) El veredicte del Jurat serà inapel·lable.



## Bases del Concurs

**N)** Per poder **participar a l'EYCA**, el guanyador/a haurà de complir també els següents **requisits**: a) tenir almenys 18 anys l'1 de novembre de 2024 i un màxim de 26 anys; b) tenir un màxim d'un any d'experiència professional, després d'haver realitzat els estudis de cuina (les pràctiques curriculars o extra-curriculars estan dins d'aquest període). S'haurà d'acreditar la data de finalització dels estudis acadèmics previs a les pràctiques. Es considerarà experiència professional aquelles pràctiques curriculars o extra-curriculars dutes a terme fora del període lectiu de l'últim curs d'estudis dels participants. c) Tenir un nivell mínim de B2 de Català.

**Qui representi la Regió Gastronòmica de Catalunya no serà necessàriament el guanyador del concurs sinó que serà escollit d'entre tots els finalistes.** Per a la tria del candidat/a, el jurat ponderarà el conjunt de requeriments culinaris recollits a les bases del Concurs de Cuina Jove de Catalunya juntament amb el perfil i presentació del candidat, l'aptitud per traslladar el relat gastronòmic del seu plat, la capacitat expressiva en català i anglès i l'habilitat per integrar missatges sobre la riquesa del patrimoni alimentari de Catalunya així com productes autòctons al seu plat.

Es requereix, juntament amb les dades personals dels candidats, aportar un petit vídeo presentació en anglès (entre 60 i 90 segons) on el cuiner/a explicarà qui es, perquè es dedica a la cuina, què li agrada cuinar i perquè considera que el concurs és una bona oportunitat per ell.

## Membres del Jurat

### Albert Sastreger

President del Jurat i xef convidat a l'edició 2024 de la Jornada Universitària de Gastronomia

### Rosa Mayordomo

Membre de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia

### Membre de PRODECA

Representant de la Generalitat de Catalunya

### Fernando Toda

Grupo Vilbo - Saber y Sabor

### Ramon Serra

President de l'EUHT StPOL

(Amb veu però sense vot)

## Guardons

### PREMI ABSOLUT: Premi EUHT StPOL

Atorgat per l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar.

### PREMI CATALAN FOOD

Atorgat per la Generalitat de Catalunya

Al plat amb més potencial per representar la Regió Gastronòmica de Catalunya a l'EYCA

### PREMI A LA DESTRESA I MILLOR TÈCNICA D'ELABORACIÓ

Atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

### PREMI A LA IMAGINACIÓ I CREATIVITAT

Atorgat per Prodeca (Generalitat de Catalunya).

### PREMI A LA MILLOR PRESENTACIÓ

Atorgat per l'Ajuntament de Sant Pol de Mar.

## Presentació

El Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya és un dels concursos de cocteleria més antics del país, en el qual s'entrega el **Premi al Millor Cocteler Jove de Catalunya**. Un esdeveniment anual en el qual participen estudiants i professionals menors de 26 anys residents a Catalunya.

El concurs, de caràcter anual i impulsat per l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar, és un dels certàmens de cocteleria més veterans del país amb 40 edicions, amb la missió d'incentivar entre les noves generacions l'interès per la cocteleria.

La peculiaritat del concurs radica en dos aspectes: un d'ells és que no s'atorguen premis en metàl·lic i, l'altre, que persegueix l'objectiu de despertar entre els joves estudiants i professionals l'interès per **desenvolupar una carrera a l'àrea de servei de sala**, molt demandada per les empreses hoteleres i de restauració.

A més a més, el guanyador del Concurs passarà a la final de Catalunya del final de Catalunya del Campionat Nacional de Cocteleria de la Federació d'Associacions de Barmans Espanyols (FABE).

## El President del Jurat de la present edició



**Josep Maria Gotarda**, és un referent de la cocteleria clàssica catalana. Dirigeix l'**Ideal Cocktail Bar** des de fa més de 30 anys, inaugurat el 1931 pels seus avis i que els anys '50, sota el seu pare, es convertí en una de les cocteleries més conegudes d'Europa.

Als 17 anys va guanyar el seu primer concurs en la primera edició del Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya de l'EUHT StPOL. Ha treballat a les cocteleries de l'**Hotel Palace** de Madrid i a la de l'**Hotel Warwick** de Paris.

L'any 2000 va rebre el **Diploma de Mèrit Turístic** de la Generalitat de Catalunya i un any més tard quedà segon classificat al Golden Flûte - Campionat del Món Carpené-Malvolti, celebrat a Connegliano (Itàlia). Ha realitzat seminaris de Cocteleria a diverses ciutats del món, ha estat professor en escoles d'hostaleria de Barcelona i ha col·laborat amb diferents mitjans de comunicació. A més a més, ha presidit el **Club del Barman de Catalunya** i ha estat seleccionat per prestigioses marques de destil·lats com un dels millors coctelers del món.

## Estructura de la Jornada

|                 |                                   |
|-----------------|-----------------------------------|
| 11:00 h         | Arribada participants             |
| 11:30 h         | Classe Magistral de Cocteleria    |
| 13:00 h         | Dinar                             |
| 15:00 h         | Presentació del concurs           |
| 15:15 h         | Inici de presentació dels còctels |
| 16:30 h         | Deliberació                       |
| 17:00 h         | Entrega guardons                  |
| 17:30 - 18:00 h | Cloenda amb còctel                |

## Bases del Concurs

**A)** Hi podran participar **estudiants d'escoles d'hostaleria i professionals menors fins a 26 anys complets** en el moment del concurs. Les empreses hi poden participar amb un únic participant. En el cas dels participants procedents d'escoles: cada institució hi podrà participar amb un concursant (més reserva). La decisió la prendrà l'organització depenent del nombre final de sol·licitants, essent sempre el mateix per a totes les escoles. Els concursants que es presentin com a professionals i estiguin matriculats a una escola d'hostaleria hauran de presentar un certificat de no incompatibilitat amb la seva escola.

**B)** Els còctels presentats al Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya han de ser inèdits. Es valorarà la destresa en les decoracions durant l'execució del còctel.

**C)** Per participar al concurs, els interessats hauran d'enviar la informació indicada a continuació al correu electrònic **concursos@santpol.edu.es** indicant a l'assumpte del missatge inscripció concurs cocteleria fins el **15 de febrer de 2024**, inclòs. Caldrà aportar la informació i materials següents:

1. Nom i cognoms
2. Data de naixement
3. Lloc de feina i càrrec (per a professional) o nom de l'escola on cursa els estudis
4. Telèfon i correu electrònic de contacte
5. Recepta amb els ingredients, les seves proporcions en centilitres i la descripció.
6. Breu biografia
7. Fotografia de mig cos amb uniforme de sala.

**D)** El Consell de Direcció de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar, segons proposta del professor-cap de sala, seleccionarà els 10 finalistes que passaran a la fase final. El dia **21 de febrer se'ls hi comunicarà als finalistes**.

## Bases del Concurs

- E) El 5 de març es presentaran els concursants finalistes que hagin estat convocats. L'hora d'arribada és a les 11.00h.
- F) Els concursants actuaran per ordre de sorteig, que es farà el mateix dia del concurs.
- G) L'uniforme ha de ser el de l'escola o lloc de treball del concursant.
- H) Abans d'elaborar el còctel, el concursant haurà d'explicar al jurat la seva composició i les seves característiques, amb un temps límit d'un (1) minut.
- I) El temps màxim de preparació del còctel serà de **set (7) minuts**.
- J) El concursant haurà de realitzar el còctel per a quatre (4) preses.
- K) Les quantitats seran expressades en centilitres, dividits en enters i/o mitjos. Les petites quantitats seran expressades com a gotes o cops.
- L) El còctel no podrà contenir més de 7 cl. d'alcohol. Es podran utilitzar 6 ingredients com a màxim, tenint en compte que la *garnish*/decoració compta com a ingredient.
- M) Cada concursant portarà els ingredients necessaris i les seves eines de treball.
- N) No es podran fer servir begudes que no s'hagin proposat en la inscripció.
- O) No es podrà utilitzar foc ni flames, excepte petits bufadors per caramel·litzar fruita o sucre, sempre que compti amb l'aprovació de l'organització i mai a la taula del concurs.
- P) Abans del concurs es destinen 15 minuts per preparar decoracions que ho requereixin.
- Q) El veredict del Jurat serà inapel·lable.



## **Membres del Jurat**

**Josep M<sup>a</sup>. Gotarda**

President del Jurat

**Marc Álvarez**

President del Club del Barman de Catalunya

**Mariona Vilanova**

Vicepresidenta del Club del Barman

**Anna Vicens**

Presidenta de l'Associació de Sommeliers de Catalunya

## **Guardons**

**PREMI ABSOLUT: Premi EUHT StPOL**

Atorgat per l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar.

**PREMI AL SEGON CLASSIFICAT**

Atorgat per El Club del Barman de Catalunya

**PREMI A LA MILLOR DEGUSTACIÓ I SABOR**

Atorgat per l'Associació Catalana de Sommeliers

**PREMI A LA MILLOR TÈCNICA I DESTRESA**

Trofeu Manuel Villalante

**PREMI A LA MILLOR PRESENTACIÓ**

Trofeu Josep Maria Gotarda

## Condicions

La participació al concurs suposa l'acceptació d'aquestes bases.  
El no acompliment de les bases comporta la desqualificació del concursant.

## Organitzadors

### Organitza:



**ESCOLA UNIVERSITÀRIA  
D'HOTELERIA I TURISME**  
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR

Centre adscrit:



**HOTEL-ESCOLA  
DE SANT POL DE MAR**  
DIRECCIÓ HOTELERA  
I ARTS CULINÀRIES



**CENTRE DE GASTRONOMIA  
I RESTAURACIÓ**  
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR

Centre autoritzat per:



### Final de Catalunya per a:



European Young Chef Award



EUROPEAN REGIONS OF GASTRONOMY



### Amb el suport:



**Generalitat  
de Catalunya**



### Col·laboren:



**Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició**



CLUB DE BARTENDERS  
DE CATALUNYA - FASE



**Ajuntament de  
Sant Pol de Mar**

## Més informació

**Hotel – Escola de Sant Pol de Mar:**

Ctra. N-II Km 664 s/n. 08395 Sant Pol de Mar, Barcelona

Tel. 93 760 02 12 | [santpol.edu.es](http://santpol.edu.es)