

## LINKERS BUSCA EN CATALUÑA, ARAGÓN Y BALEARES AL 'CAMARERO DEL AÑO'

El ganador de las pruebas, que tendrán lugar el 4 de Diciembre, obtendrá el pase directo a la gran final, que se desarrollará en el próximo Salón Alimentaria de Barcelona

**Un test que evaluará sus conocimientos sobre hostelería, una cata a ciegas en copas negras, la elaboración y explicación de un gin-tonic, tiraje y maridaje de cerveza, el montaje completo de una mesa o las habilidades de venta son algunas de las pruebas a las que tendrán que hacer frente los aspirantes a 'Camarero del Año', cuyas fases de selección llegan el 4 de Diciembre a Barcelona para elegir al finalista que represente a Cataluña, Aragón y Baleares en la última fase, en Marzo de 2014.**

27 Noviembre 2013

Continúan las **semifinales para el concurso 'Camarero del Año'**. El próximo día **29 de Noviembre se cierra el plazo** para todos aquellos profesionales de la sala que quieran presentarse a esta competición y que residan en las comunidades autónomas de **Cataluña, Aragón e Islas Baleares**. Basándose en su historia curricular, Linkers, consultora de Recursos Humanos especializada en Hostelería y Turismo, escogerá de entre todos los solicitantes a los ocho candidatos que **serán citados el día 4 de Diciembre en CETT, 'Escola d'Hoteleria i Turisme' de Barcelona**, para concursar en esta cuarta semifinal.



El equipo de expertos de **Linkers** ha diseñado un proceso de selección para elegir al candidato que mejor represente la labor de la sala, basándose en **dos fases de evaluación**. La primera, a la que accederán los ocho aspirantes elegidos, constará de un examen tipo test sobre conocimientos de hostelería, la elaboración de una carta errónea y argumentación escrita de los fallos de dicho documento, una cata a ciegas en copas negras, el tiraje y propuestas de maridaje con cerveza y la creación de un gin-tonic personal.

A la segunda fase de evaluación pasarán los tres o cuatro mejores semifinalistas, quienes se tendrán que enfrentar al montaje de una mesa de restaurante –Linkers evaluará aquí factores como el estilo, la estética, la originalidad, la sencillez y la claridad–, la elaboración y maridaje de un steak tartar, una simulación de venta para comprobar las habilidades comerciales y de servicio de los candidatos, la confección de un menú y la propuesta de maridaje para dicho almuerzo y una prueba de teoría en la que se valorará toda la información que el profesional facilita al comensal sobre los productos.

Todos los profesionales de sala que residan en estas zonas **aún tienen la posibilidad de entrar a competir** en el Concurso Camarero del Año, enviando su candidatura a [info@linkers.es](mailto:info@linkers.es) o dándose de alta en el portal de empleo [Linkers.es](http://Linkers.es) e inscribiéndose en la oferta del certamen.

La primera edición del Concurso Camarero del Año, que surge como reconocimiento a la labor del profesional de sala, se desarrolla en paralelo al Concurso Cocinero del Año durante cinco semifinales –tres de las cuales ya han tenido lugar- y con la gran final en el Salón Alimentaria Barcelona, en Marzo de 2014.

---

### Sobre Linkers

Linkers, consultora de Recursos Humanos aplicados a la Hostelería, nace en 2010 de la mano de un equipo con amplia trayectoria en el sector, ofreciendo soluciones para que los empresarios hosteleros construyan una fuerte marca a través de la excelencia de su personal: un portal web de búsqueda de empleo especializado en su ámbito, selección de personal a medida, formación customizada a profesionales e impartida por expertos en gestión de empresas turísticas, coaching, consultoría de negocio, cliente misterioso... Todo ello, con el objetivo de optimizar la calidad de servicio y bajo una filosofía: 'Linkers te ayuda a potenciar tus cualidades'.

[www.linkers.es](http://www.linkers.es)



Bajar  
texto



Bajar  
fotos

