

## LINKERS DISEÑA EL ENTRENAMIENTO PARA EL REPRESENTANTE ESPAÑOL EN BOCUSE D'OR

La consultora trabaja los factores técnicos y psicológicos en la formación de Alberto Moreno para enfrentar esta competición culinaria mundial de alto rendimiento.

**El Bocuse D'Or Spain Team de la Selección Española de Cocina lleva trabajando desde el mes de Enero en la preparación y formación del candidato español Alberto Moreno. Un proceso formativo total, diseñado y desarrollado por Linkers, consultora de Recursos Humanos especializada en alta hostelería y turismo. Se trata de la primera vez que un candidato es preparado técnica y psicológicamente de forma tan minuciosa para una competición de alto rendimiento como esta, entrenamiento en el que han colaborado grandes profesionales de diferentes disciplinas, claves para alcanzar el éxito.**

22 Abril 2014

Estocolmo acoge los próximos 7 y 8 de Mayo de 2014 la fase europea clasificatoria de '**Bocuse D'Or**', el mayor concurso culinario conocido como las 'olimpiadas gastronómicas' debido a la alta calidad de sus participantes. A esta clasificación, en la que se elegirán los finalistas europeos que participarán en la final de Lyon en 2015, acudirá el chef y miembro de la **Selección Española de Cocina Alberto Moreno como representante español.**



Su entrenamiento para la competición consiste en convertirle en un rival de calidad, trabajando las áreas técnicas y psicológicas de su perfil, con el fin de lograr una actuación imbatible para el resto de países y, al mismo tiempo, la admiración del jurado. Por ello, se ha realizado una intensa labor en el desarrollo de técnicas culinarias, recetas y aprovechamiento de los productos en concordancia con lo que exige el concurso, una tarea de la que se encarga **Linkers**, consultora de Recursos Humanos especializada en alta hostelería y turismo, y en la que también están colaborando el Director Técnico de la Selección Nacional de Cocina, **Sergio Fernández**, y, en calidad de coach, **Jesús Almagro**. Una combinación de fuerzas que da lugar a una poderosa fórmula de rigor y experiencia.

La socia fundadora de Linkers y Directora General de RRHH de la Selección, Marianela Olivares, afirma que "*durante este período de formación y entrenamiento, Alberto Moreno ha trabajado con dos factores que, a nuestro entender, deben estar bien desarrollados a la hora de enfrentar un concurso mundial de alto rendimiento: el técnico y el psicológico*". "*Ambos definen la fortaleza de un competidor, desde donde se ha elaborado la estrategia de competición*", añade.

Para que el candidato enfrente este desafío gastronómico internacional, Olivares ha diseñado una hoja de ruta de **entrenamiento** donde ha ejercido un gran peso la investigación y estudio de la historia del concurso, sus normas, sus competidores, qué es lo que define el espíritu Bocuse D'Or y los puntos de inflexión que, a lo largo del tiempo, le han ido transmitiendo los diferentes participantes españoles, por lo que ha supuesto una estrategia de inmersión total en el mundo de este concurso.



A nivel individual, la Directora de RRHH ha trabajado con el DAFO personal de Moreno y, en base a él, el candidato ha profundizado en elementos tan cruciales como áreas de gestión y efectividad de tiempos, convivencia de equipo, organización, desempeño y el mensaje que se quiere comunicar al jurado. Son conceptos y actitudes que, juntos, resultan decisivos para la trayectoria en el concurso.

### Profesores de primer nivel

Como sede oficial de Bocuse D'Or en España, la Universidad Camilo José Cela y la **Cátedra Ferrán Adrià** han contribuido en el plan de formación que se ha llevado a cabo. En esta hoja de ruta del entrenamiento, diseñado de forma minuciosa y estratégica por Marianela Olivares, se han integrado diferentes especialidades profesionales de esta Universidad. *"Hemos tenido el privilegio de tener los distintos matices profesionales que nos han ayudado a establecer parámetros precisos de cara a enfrentar la competición"*, señala la responsable.

Entre dichas figura se encuentra el Dr. Miguel Ángel Pérez Nieto, del departamento de Psicología, los Profesores de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte Juan del Coso, la Dra Lidón Soriano Segarra, María Bravo Aguilar y Diego Gutiérrez y, de la especialidad de Protocolo, Ana Fernández. *"Son profesionales que han demostrado una calidad profesional y humana enorme"*, subraya Olivares.

Por otra parte, dentro de los **asesoramientos externos**, Linkers también ha conseguido la colaboración de Jordi Bordas, Campeón del Mundo de Pastelería 2011, quien ha demostrado que un español puede ganar un certamen internacional de esta entidad y quien ha trasladado su vivencia y visión sobre cómo afrontar la prueba. También se ha contado con la colaboración de Evarist Miralles y Juan Andrés Morilla como últimos participantes españoles en Bocuse D'Or, que han vertido su experiencia en el certamen con el fin de mejorar todo aquello que ellos consideraban necesario para una buena clasificación.

Marianela Olivares señala que desde su posición de responsable de este plan de formación ha buscado *"fomentar la competición con un entrenamiento que ayude a fortalecer la estrategia en concursos internacionales, para que como país nos encuentren preparados, formados y seguros en cada enfrentamiento de alto rendimiento y exigencia"*.

---

#### 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

