

LINKERS CREA LAS PRUEBAS PARA ELEGIR AL REPRESENTANTE ESPAÑOL EN BOCUSE D'OR

Seis chefs nacionales, integrantes de la Selección Nacional de Cocina Profesional, competirán este fin de semana para acudir a las llamadas 'olimpiadas gastronómicas'

El Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid acogerá los días 23 y 24 de Noviembre el 'Bocuse D'Or Spain Series', las pruebas a través de las que se elegirá al cocinero que representará a España en el concurso culinario más exigente a nivel mundial, creado en 1987 por el chef Paul Bocuse. Linkers, consultora de Recursos Humanos especializada en Hostelería y Turismo, ha diseñado las pruebas a las que se tendrán que enfrentar los aspirantes Carlos Durán, Alberto Moreno, Félix Manso, Antonio Arrabal, Rubén Sánchez y Javier Andrade, todos ellos cocineros profesionales.

21 Noviembre 2013

Estocolmo será en 2014 la sede para la fase europea clasificatoria de 'Bocuse D'Or', las conocidas como 'olimpiadas gastronómicas' y caracterizadas por la dureza de sus pruebas. Para acceder a ella, España escogerá este fin de semana su representante entre seis chefs, todos ellos miembros de la Selección Española de Cocina Profesional, en el **Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid**.

El proceso de selección, que recibe el nombre de '**Bocuse D'Or Spain Series**', ha sido diseñado por los expertos de **Linkers**, consultora de Recursos Humanos especializada en Hostelería y Restauración, y "*responde a los altos estándares de calidad en las aptitudes y habilidades que requiere la competición internacional, así como a la alta motivación personal que exige este campeonato*", destacan desde su dirección.

Para ello, Linkers realizará, **en primer lugar, el cuestionario llamado JobFit** que evalúa el perfil individual y competencial de cada candidato, analizando estilos de pensamiento y comportamientos. Posteriormente, los aspirantes se enfrentarán a una **entrevista individual con el fin de conocer sus motivaciones** y su disponibilidad real de entrenamientos y capacidad de compromiso, "*ya que representar a un país en 'Bocuse D'Or' exige una dedicación absoluta*", según subraya la Directora de Recursos Humanos, Marianela Olivares.

A estas pruebas le seguirá un **campeonato de cocina**, que se desarrollará el domingo 24 de Noviembre y en el que los seis cocineros deberán elaborar seis raciones de pescado, **seis raciones de carne y tres guarniciones libres** en diferentes ejecuciones. Esta prueba sigue de forma fidedigna las reglas de 'Bocuse D'Or' y, del mismo modo, los concursantes tendrán que utilizar exclusivamente los productos facilitados por la organización, que consisten en salmón noruego y T-Bone de vacuno.



Cada una de las tres pruebas del 'Bocuse D'Or Spain Series' otorga una serie de puntos a los candidatos, a través de un **Jurado Oficial** que será **presidido por el chef Adolfo Muñoz** y que también estará integrado por Koldo Royo, Juan Pozuelo, Juan Pablo de Felipe, Monserrat de la Torre, Jesús Almagro, Juan Andrés Morilla, Ernesto Hinojal, Tony Pérez y Antonio Gras, así como Esperanza Villarroya de La Consejería de Empleo, Turismo y Cultura de la Comunidad de Madrid, M^a Luisa Lesma, de la Catedra Ferrán Adriá (Universidad Camilo José Cela), y el Fundador del Consejo Internacional de Emprendedores, Joaquín Velázquez. Cabe destacar que esta puntuación puede ser ampliada en cuatro puntos extra si los aspirantes presentan algún Diploma Oficial de idiomas, como puede ser TOEFL, Cambridge o modelos similares.

El cocinero seleccionado para representar a España en el 'Bocuse D'Or' acudirá a la fase europea del concurso, que tendrá lugar en **Estocolmo en Mayo de 2014**. Si en dicho certamen consigue clasificarse, pasará directamente a la prueba final, la gran olimpiada gastronómica, que se celebrará en **2015 en Lyon**, Francia, ciudad donde el chef Paul Bocuse organizó la primera edición en 1987.

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



Bajar
texto



Bajar
fotos

