

COMIENZA LA SEGUNDA EDICIÓN DEL CONCURSO CAMARERO DEL AÑO

Organizado por el Grupo Caterdata y dirigido por Linkers, el certamen celebrará su primera semifinal en Tenerife el próximo 12 de Noviembre

Cuatro semifinales y una apasionante final serán las pruebas que tendrán que enfrentar los aspirantes que quieran convertirse en el Camarero del Año 2014-2015. El concurso está abierto a todos los estudiantes de Sala de último año y profesionales que residan y ejerzan su actividad laboral en las respectivas regiones de cada clasificatoria. Entre las pruebas habrá cata a ciegas de vino, elaboración de una tapa creativa, tiraje de cerveza y el maridaje de ambos productos, entre otras.

23 Octubre 2014

Llega la nueva convocatoria para el **Concurso Camarero del Año 2014-2015**. En esta ocasión, la competición estará dividida en cuatro semifinales. La primera de ellas tendrá lugar el próximo 12 de Noviembre en Tenerife, y en ella participarán las regiones de Extremadura, Murcia, Canarias y Andalucía. La segunda será en Marzo del 2015 y la disputarán Aragón, Baleares, Cataluña y Comunidad Valenciana. La tercera semifinal se celebrará en Junio y participarán Asturias, Cantabria, Galicia, La Rioja, Navarra y País Vasco. La última prueba clasificatoria será en Noviembre, compitiendo Castilla-La Mancha, Castilla y León y Madrid.



El concurso, organizado por Grupo Caterdata y dirigido por Linkers, consultora de Recursos Humanos especializada en Hostelería, está abierto a todos los estudiantes de Sala de último año y profesionales que residan y ejerzan su actividad laboral en las respectivas regiones de cada semifinal. **Se busca el mejor camarero que no solo demuestre habilidades técnicas, sino también capacidad de persuasión, conocimientos específicos de productos y buena capacidad de comunicación.**

Entre las **pruebas** habrá cata a ciegas de vino, elaboración de una tapa creativa, tiraje de cerveza y el maridaje de ambos productos, elaboración de un café expreso y de un capuchino con *latte art* personal, creación de dos cócteles con refresco de cola -uno con alcohol y otro sin alcohol- y la defensa oral de sus cualidades, así como la preparación libre y creativa de un *steak tartar* y, por supuesto, la venta de un menú.

A nivel de organización, Linkers ha dado un paso más con respecto al pasado año y será también responsable de la dirección técnica del mismo a través de su **directora de Recursos Humanos, Marianela Olivares** quien destaca que *"la sala es el escenario donde se gestiona lo más importante del restaurante, el cliente. Si el profesional que desarrolla esta tarea de servicio no está lo suficientemente preparado, toda la labor del resto del equipo, cocina, gerencia, office, no tendrá los resultados esperados"*



Linkers destaca que lo que se busca con Camarero del Año es fomentar entre las nuevas generaciones todas las habilidades y competencias de este profesional, de la misma manera que apuestan por dar importancia a la labor de comunicación que éste debe desarrollar: saber ser embajadores de un restaurante y tener la capacidad de transmitir todo aquello que, como cliente, se demanda de un servicio.

El **jurado** del Concurso estará integrado por profesionales reconocidos del sector y representantes de las marcas patrocinadoras, siendo el Presidente del Concurso Mariano Castellanos, Presidente de Honor de la Asociación Nacional de Maitres y Camareros (AMYCE) y, a su vez, responsable de Formación de Linkers. En cuanto al jurado técnico y coordinador de mesa, la responsabilidad será llevada por Antonio Chacón, profesor del Instituto de Turismo de la Región de Murcia.

Los participantes **deberán inscribirse en info@linkers.es** enviando su CV con foto, DNI, dirección Skype y, posteriormente, completar una ficha que la organización les hará llegar. Una vez examinadas las solicitudes, se les entrevistará para seleccionar a los cinco concursantes que participarán en las pruebas clasificatorias para llegar a ser Camarero del Año.

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'.

