

CETT Formació

L'XI Concurs de **JOVES CUINERS i CAMBRERS** de Catalunya se celebra al CETT

Enguany, el Campus CETT-UB ha estat la seu del concurs, ja que l'any passat quatre alumnes de l'Escola van resultar guanyadors de la X edició del certamen. En aquesta ocasió els estudiants de l'Escola Tècnica Professional del CETT han estat guardonats amb l'accèssit a la Millor Parella de Cambrers.

El 19 de maig, la xef Carme Rusalleda va pronunciar el discurs de benvinguda a la competició, destinada a estimular l'intercanvi entre l'alumnat de cuina i sala de totes les escoles, i el treball en equip. Ho va fer acompanyada de Jordi Blanch, subdirector general d'Ordenació de la Formació Professional Inicial i d'Ensenyaments de Règim Especial, Josep Sucarrats, director de la revista *Cuina*, i Nan Ferreres, directora de l'Escola Tècnica Professional del CETT.

Cadascun dels 16 instituts d'ensenyament secundari i de les escoles d'hostaleria de Catalunya participants van presentar equips formats per quatre estudiants (dos de cuina i dos de sala i servei, amb un total de més de 60 alumnes), que van

cuinar, servir i maridar la seva versió de dos plats prèviament seleccionats: el plat dels traguiners amb truita amb trampa, i el pa de pagès amb oli i xocolata (receptes extretes

del *Corpus de la cuina catalana* de l'Institut Català de la Cuina). Pel que fa als joves cambrers, van haver de reinterpretar el còctel Tom Collins.

El jurat, format per professionals del sector i presidit per Toni Massanés, director de la Fundació Alicia, va decidir atorgar el primer premi del Concurs a l'Institut d'Hoteleria i Turisme de Lleida. La segona posició va ser per a l'Escola Sant Ignasi, i la tercera posició va ser per a l'Institut Martí Dot. Als guardonats d'enguany es van afegir cinc accèssits especials, un dels quals, el de la Millor Parella de Cambrers, va recaure en els estudiants de l'ETP CETT Àngela González i Mario Nanin. ■

