

CAMPEONATO DE CATALUÑA DE COCINA Y REPOSTERÍA

Presentación oficial

14 de abril · Mercat de Sant Josep La Boqueria · Barcelona - 18.30 horas



“Hoy presentamos oficialmente la **Primera edición del Campeonato de Cataluña de Cocina y Repostería de ACYRE Barcelona**, un proyecto que nace con la voluntad de reconocer, impulsar y proyectar el talento gastronómico de nuestro territorio.”





GRAN CERTAMEN Y FINAL

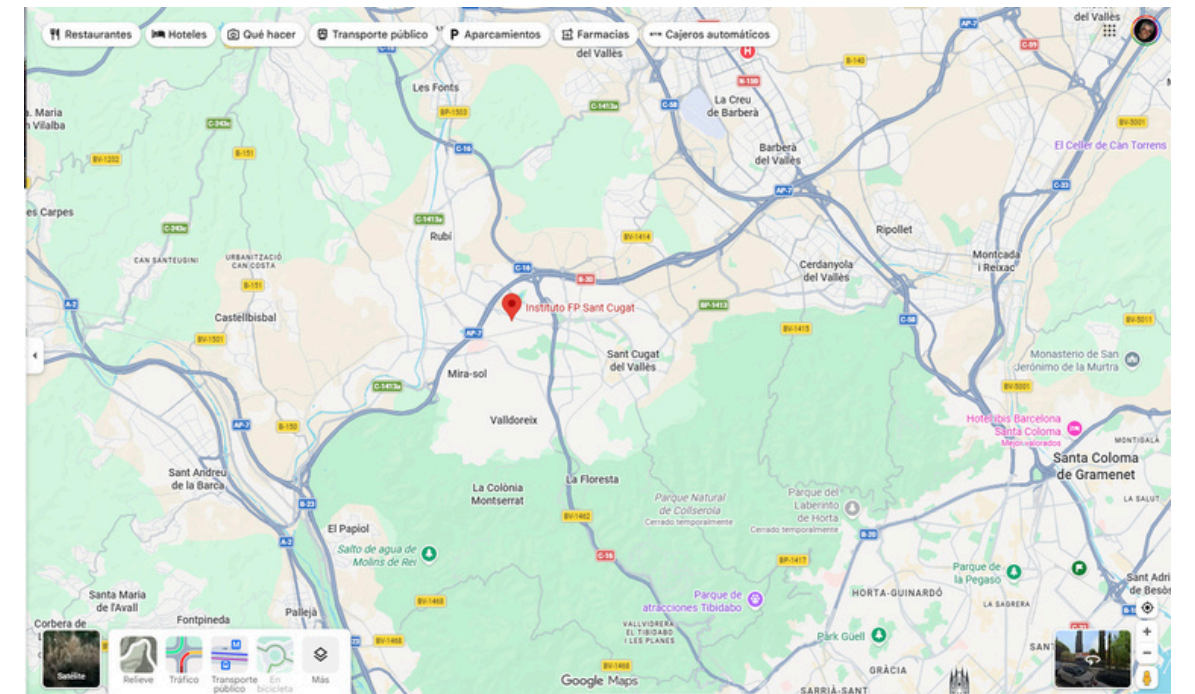


IFP SANT CUGAT

“La Final se vivirá en el IFP Sant Cugat, un espacio académico y técnico idóneo para una competición de alto nivel.”

Carretera de Rubí, 107, - 08174 **Sant Cugat del Vallès**, Barcelona

16 DE JUNIO
DE 2026



CONVOCATORIA

¿A QUIÉN SE DIRIGE LA CONVOCATORIA?

- Chefs de de cocina y/o Cocineros profesionales

- Maestros Reposteros y/o Pasteleros

- Escuelas de hostelería y cocina

- Jóvenes talentos emergentes

- Equipos mixtos de cocina y repostería

- Socios profesionales y empresas colaboradoras

“La convocatoria está abierta a profesionales, escuelas y jóvenes talentos que quieran demostrar creatividad, técnica y capacidad de trabajo en equipo en un entorno de máxima visibilidad.”



JURADO

- Chef **Jordi Esteve** (Restaurante Nectari), **presidente del Jurado**

- **Roberto Torregrosa** (presidente de la ACPT)

- Chef **Mingo Morilla**, (presidente de la FIHRT)

- Chef **Thomas Merten** (La Chaîne des Rôtisseurs - España)

- Chef **Xavier Lahuerta** (Hotel Mercer)

- Chef **Diego Mejía** (Máster Pastry Chef)

- Chef **Jaume Urgellés** (Maestro Pastelero)

- Chef **Carlos Heras** (Profesor de IFP Sant Cugat)

- **Marc Miramontes** (Foodie Black Week BCN)

- **Cristian Sánchez** (Top Food Bcn)

UN JURADO DE PRESTIGIO



“El jurado estará formado por referentes del sector, profesionales de reconocido prestigio que valorarán técnica, sabor, creatividad, presentación y coherencia conceptual.”

BASES DEL CAMPEONATO

BASES · CONCURSO DE COCINA

Presentación de receta original
Producto principal y técnica libre
Enfoque en producto catalán
Viabilidad en servicio real
Presentación para jurado y fotografía
Tiempo de ejecución definido en bases

“La modalidad de cocina premiará la excelencia técnica, la creatividad aplicada al producto y la capacidad de presentar una propuesta contemporánea y ejecutable.”



BASES · CONCURSO DE REPOSTERÍA

Postre original o reinterpretación
Equilibrio entre técnica y sabor
Valoración de textura y estética
Uso libre de formatos
Presentación final individual
Adaptación a servicio profesional

“En repostería se valorará especialmente el dominio técnico, el equilibrio gustativo y la capacidad de emocionar visualmente al jurado.”



+ PREMIOS

MUCHO MÁS QUE UN RECONOCIMIENTO

Ser finalista ya es ganar visibilidad,
prestigio y futuro profesional.



Beneficios para finalistas y ganadores

- Difusión institucional de ACYRE Barcelona
- Presencia en medios, redes sociales y comunicación sectorial
- Reconocimiento ante un jurado de máximo nivel
- Networking con chefs, pasteleros, marcas y empresas colaboradoras
- Proyección de marca personal y del establecimiento representado

GRAN PREMIO



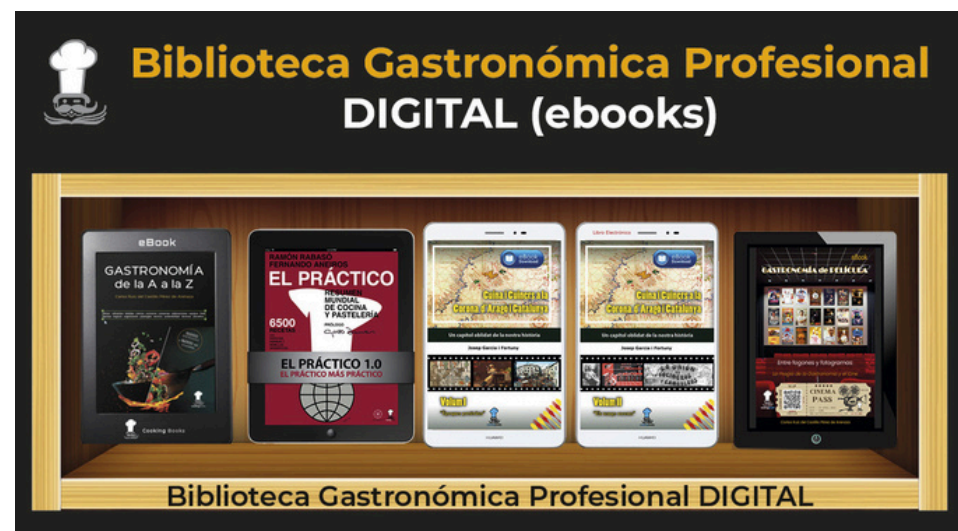
**Representación oficial de Cataluña en
Campeonato Nacional de ACYRE 2026 · Badajoz**

PREMIOS

Partners que impulsan el talento



Los Partners de ACYRE Barcelona se suman con premios y experiencias exclusivas que aportan aún más valor al reconocimiento de los ganadores.



Cooking Books

- Una Biblioteca Gastronómica DIGITAL (5 eBooks) para todos los FINALISTAS
- 2 libros GASTRONOMÍA en Papel a GANADORES



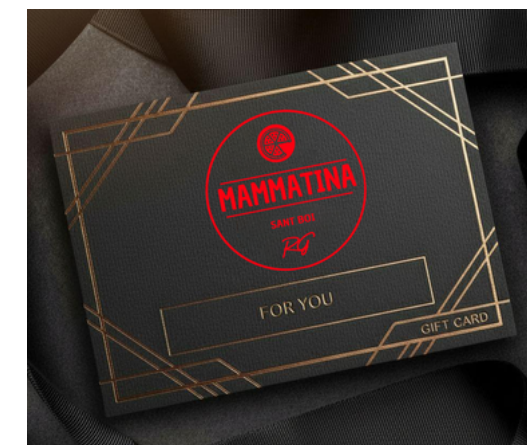
CUCHILLERÍA Primitivo Labrador

- 1 Juego de Cuchillo Profesional a Ganadores



Xavi Cels (FANG DE VIDA)

- cerámica conmemorativa a GANADORES



La Mammatina

- 1 BONO de 1 día entero en Luxury Spa
- 2 Pizzas semanales durante un año gratis a ganadores

FUNCIONAMIENTO

CRONOLOGÍA

- 1. APERTURA DE INSCRIPCIONES 14/3/26
- 2. RECEPCIÓN DE RECETAS
- 3. SELECCIÓN DE FINALISTAS
- 4. COMUNICACIÓN OFICIAL 23/5/26
- 5. GRAN FINAL EN IFP SANT CUGAT 14/6/26



GRAN FINAL



16 DE JUNIO
DE 2026



¡SUSCRÍBETE YA!

EVENTOS PARALELOS

MUCHO MÁS QUE UN CAMPEONATO



Showcooking especial de Evaristo Triano (Maestro Arrocerero)
Degustaciones
Encuentro con escuelas
Networking profesional
Espacio patrocinadores
Acciones de prensa y RRSS



PARTNERS Y COLABORADORES

Agradecimiento a las marcas, instituciones, empresas y personas que hacen posible este gran proyecto.



“Hoy presentamos oficialmente la **primera edición del Campeonato de Cataluña de Cocina y Repostería**, un proyecto que nace con la voluntad de reconocer, impulsar y proyectar el talento gastronómico de nuestro territorio.”



¡Te esperamos!



www.acyrebarcelona.cat