

Yaiza Castilla felicita a una alumna de Hecansa por clasificarse para la final nacional del concurso GM Chef 2019

La estudiante del Hotel Escuela Santa Brígida Rosa Nazareth Ortiz Ruíz competirá en noviembre para ser la vencedora de la 4ª edición del certamen nacional de GM Chef 'Alimenta tu talento'. La consejera destaca el talento de los jóvenes canarios y la excelencia de la formación que se imparte en los Hoteles Escuela de Canarias

La consejera de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias felicita a la estudiante de Hoteles Escuela de Canarias Rosa Nazareth Ortiz Ruiz por su reciente elección para representar al Archipiélago en la final nacional del concurso GM chef 'Alimenta tu talento' 2019, que se celebrará el 12 de noviembre en Madrid.



Rosa Nazareth Ortiz Ruiz

Yaiza Castilla asegura que la designación de Rosa Nazareth para participar en este certamen es “un ejemplo más de la excelencia de la formación que se imparte en [Hecansa](#), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias que ha recibido diferentes reconocimientos tanto en el ámbito nacional como europeo”.

En este contexto, la consejera destacó “el talento y el potencial de los jóvenes que deciden formarse en las instalaciones de Hoteles Escuela de Canarias. Estamos muy orgullosos de todos ellos, y les animamos a seguir formándose y preparándose para su futuro”.

La joven estudiante de segundo curso de Dirección de Cocina del Hotel Escuela Santa Brígida compitió con otros jóvenes

canarios en la semifinal regional con su propuesta de 'Delicias de agriote con mojo de salvia'.



'Delicias de agriote con mojo de salvia'.

La gran final, que se celebrará en Madrid el próximo 12 de noviembre, consistirá en la elaboración de una tapa, que será evaluada por un prestigioso jurado con Estrellas Michelin, que será quien elija al nuevo GMchef Nacional 2019.



Rosa Nazareth Ortiz Ruiz con su mentor el chef Erlantz Gorostiza

El ganador de GMchef 2019 realizará prácticas en un restaurante de 3 Estrellas Michelin con todos los gastos pagados, además de disfrutar de una experiencia gastronómica para dos personas, y recibir un vale de 2000 euros para realizar compras en cualquier centro de GMcash.

Rosa Nazareth compitió con otros jóvenes de Canarias en la semifinal regional, presentando su propuesta ante un jurado profesional- En esta prueba también participaron las estudiantes de Hecansa de segundo curso de Dirección de Cocina Sara Mora González y Tamara Morales que presentaron las propuestas de 'Galleta de naranja con carne de cabra' y 'Bocao majorero' respectivamente.