

La alumna de Hecansa Ivon Vera participará en la final nacional del concurso Makro Chef España 2019

La estudiante de primer curso del grado superior de Dirección de Cocina competirá junto con otros seis finalistas en el I Certamen Nacional de Gastronomía que se celebrará en Palma de Mallorca el 26 de noviembre

La estudiante de primer curso del grado superior de Dirección de Cocina de Hoteles Escuela de Canarias, Ivon Vera Martín, fue seleccionada para participar en la final nacional del concurso Makro Chef España 2019 durante la celebración de la semifinal regional de Canarias que tuvo lugar este jueves por la tarde.



“Rodaballo ahumado con texturas vegetales y sus crujientes”
Con la creación “Rodaballo ahumado
con texturas vegetales y sus crujientes” esta alumna optará a
ser la campeona
en la gran final que tendrá lugar en Palma de Mallorca el
próximo 26 de
noviembre. Tal y como explica Vera, el concepto del plato
ganador está
inspirado en una barbacoa de playa en Canarias donde se puede
disfrutar de un
pescado asado en la piedra acompañado de verduras de la
tierra. “Me gustaría
ganar el concurso nacional, pero llegar hasta la final ya
supone una alegría
inmensa, es toda una experiencia y un reto a nivel
profesional”, explica la
alumna.

El viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias en
funciones, Cristóbal de la Rosa, valora que la propuesta

seleccionada para competir a nivel nacional sea una representación del producto local, “pues supone un plus de valor añadido y una positiva promoción exterior de la materia prima de las Islas, además de visibilizar la excelencia formativa de los Hoteles Escuela de Canarias”.



Por su lado, el director gerente de Hecansa, Alberto Ávila, recuerda que este tipo de competiciones suponen “una motivación extraordinaria para el alumnado, a lo que se suma que la alta calidad de sus creaciones posiciona y visibiliza los buenos resultados de la formación en escenarios reales que se ofrece en Hoteles Escuela de Canarias”.

En el certamen final de Makro Chef España 2019, Ivon Vera competirá con seis estudiantes más de varias escuelas de hostelería de ámbito nacional. Durante el transcurso de la prueba, los siete finalistas deberán desarrollar y cocinar la receta seleccionada, que será puntuada por un jurado que

valorará la originalidad, creatividad, presentación y elaboración.



Los
galardones para los ganadores en la gran final consistirán en
un primer premio,
a elegir entre una beca de estudios en Universidad CETT para
la realización de
un curso en sus instalaciones, valorado en 3.000 euros, o el
Curso de
Perfeccionamiento en Técnicas Culinarias en Basque Culinary
Center, valorado en
el mismo importe.

Por
otro lado, habrá un segundo premio que consistirá en una cena
para dos personas
en un restaurante con dos Estrellas Michelin y un tercer
premio, con una comida
o cena para dos personas en restaurante con una Estrella
Michelin.