

Segunda Beca ICG a la Innovación y Gestión en Hostelería

Promovida por la Fundación ICG con la colaboración del Departamento de Educación de la Generalitat de Catalunya y el apoyo del Basque Culinary Center

BARCELONA

En el emblemático Palacio de Pedralbes de Barcelona, se celebró el acto de entrega de los premios y reconocimientos de la segunda Beca ICG a la Innovación y Gestión en Hostelería. El evento ha sido presidido por la Consejera de Educación de la Generalitat de Catalunya, **Meritxell Ruiz**, acompañada del presidente de la Fundación ICG, **Antoni Siurana**, el presidente del Grupo ICG, **Andreu Pi**, el director de Proyectos del Basque Culinary Center,

La alumna ganadora ha recibido como premio una beca para cursar un máster en el prestigioso Basque Culinary Center

Martxel Arozena, y el director general de Formación Profesional, **Melcior Arcarons**. El apadrinamiento de los premios ha ido a cargo del xef de referencia **Joel Castanyé**, que lidera el Restaurante La Boscana, y que este año ha recibido una estrella Michelin. También ha participado el ganador de la convocatoria anterior, **Aitor Minaya**.

Esta Beca, creada dentro del programa de formación ICGUniversity, tiene como finalidad fomentar el emprendimiento, la generación de ideas, y el conocimiento tecnológico en la formación de los alumnos y futuros profesionales del sector de la hostelería, como estrategia de excelencia, actitud creativa e innovación en la empresa.

Los premios reconocen la idea de negocio, el conocimiento de sistemas tecnológicos y la viabilidad de los proyectos presentados por los estudiantes que han finalizado este año los Grados Superiores



Detrás, **Pau Solà**, segundo finalista, **Martxel Arozena**, Director de Proyectos del BCC, **Antoni Siurana**, Presidente de la Fundación ICG, **Andreu Pi**, Presidente del Grupo ICG, **Meritxell Ruiz**, Consejera de Educación, **Melcior Arcarons**, Director General de FP, y **Joel Castanyé**, chef de La Boscana. Delante, **Arnau Panadés**, séptimo finalista, **Eloi Romero**, tercer finalista, **Laia Balcells**, primera finalista, **Mònica Gàsquez**, ganadora, **Carles Jiménez**, octavo finalista, **Antonio Barrabino**, sexto finalista, y **Antonio Cardona**, quinto finalista.

El chef de La Boscana con una estrella Michelin, Joel Castanyé, ha apadrinado esta segunda convocatoria de la Beca ICG

res de Formación Profesional de Dirección de Servicios de Restauración y Dirección de Cocina, de los diferentes institutos escuela de Hostelería y Turisme de Catalunya.

El primer premio en esta segunda edición de la Beca ICG, ha sido otorgado a **Mònica Gàsquez Aràs**, alumna del Instituto Escuela de Hostelería y Turisme de Barcelona, con su proyecto "Mon-Lau", un multiespacio gastronómico para captar un cliente diverso y selectivo ubicado en el centro histórico de Sant Boi de Llobregat con un restaurante, tienda Gourmet y zona de taller degustación. El Jurado lo ha considerado el mejor de los trabajos presentados por su innovadora propuesta de negocio, su viabilidad, y por el dominio demostrado en el uso de las soluciones tecnológicas ICG, por el control exhaustivo y la gestión del establecimiento.

LISTADO DE FINALISTAS

Ganadora:	
Mònica Gàsquez i Aràs	/ Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona
Primera finalista:	
Laia Balcells i Tost	/ Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida
Segundo finalista:	
Pau Solà i Sabaté	/ Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida
Tercer finalista:	
Eloi Romero Pedregosa	/ Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida
Cuarto finalista:	
Gerard Boldú i Girona	/ Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida
Quinto finalista:	
Antonio Cardona i Papiol	/ Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils
Sexto finalista:	
Antonio Barrabino Molinero	/ Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona
Séptimo finalista:	
Arnau Panadés i Jordà	/ Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida
Octavo finalista:	
Carles Jiménez i Hernando	/ Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona



El acto se celebró en el Salón principal del Palacio de Pedralbes en Barcelona con representantes de las escuelas de Hostelería y Turismo y del conjunto de la comunidad educativa de Catalunya.



El acto finalizó con un cóctel en los jardines del Palacio de Pedralbes.

Más información:



Dossier Prensa



Fotografías



Reportaje video