Tercera Beca ICG a la Innovació i Gestió en Hostaleria

Acte presidit per l'Hble. Sr. Josep Bargalló, Conseller d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, al Palau de Pedralbes de Barcelona

BARCELONA

A l'emblemàtic Palau de Pedralbes de Barcelona, el passat dia 18 de juny es va celebrar el lliurament dels premis i reconeixements de la tercera Beca ICG a la Innovació i Gestió en Hostaleria. L'acte va ser presidit pel Conseller d'Ensenyament, Hble. Sr. Josep Bargalló, acompanyat del president de la Fundació ICG, Sr. Antoni Siurana, el president del Grup ICG, Sr. Andreu Pi i la directora d'Operacions del Basque Culinary Center, Sra. Paz Simón. El xef Xixo Castaño, del Restaurant Malena de Gimenells (Lleida), amb una estrella Michelin, va apadrinar els premis. També hi va participar la guanyadora de la convocatòria anterior, Mònica Gàsquez.

Aquesta Beca, creada dins el programa de formació ICGUniversity, té com a finalitat fomentar l'emprenedoria, la generació d'idees, i el coneixement tecnològic en la formació dels alumnes dels Cicles Formatius de Grau Superior de Direcció de Serveis de Restauració i Direcció de Cuina.



Jesús Manuel Ponte, segon finalista, Antoni Siurana, president de la Fundació ICG, Laura Alcaide, primera finalista, Paz Simón, Directora d'Operacions del BCC, Carlota Arantxa Bilbao, setena finalista, Josep Bargalló, Conseller d'Ensenyament, Roser Juanola, guanyadora de la Beca ICG, Andreu Pi, president del Grup ICG, Biel Martí, novè finalista, Xixo Castaño, xef del Restaurant Malena, Albert Purull, vuitè finalista, Mohamed Bakach, desè finalista, María Jesús Tomàs, quarta finalista, a més de Marc Colomer, tercer finalista, Marc Abad, cinquè finalista i Cristian Olmedo, sisè finalista.

Promoguda per la Fundació ICG amb la col·laboració del Departament d'Ensenyament i el Basque Culinary Center

El primer premi ha estat atorgat a Roser Juanola Subirós, alumna de l'INS Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, per la idea de negoci, coneixement tecnològic i viabilitat del projecte "#BIS", un espai gastronòmic vinculat a l'activitat artística, amb una cuina d'autor, situat al Poble Sec de Barcelona. L'alumna guanyadora ha estat premiada amb una beca per estudiar un màster a la prestigiosa facultat Basque Culinary Center de San Sebastián. També es van lliurar reconeixements als 10 finalistes dels diferents instituts escoles d'Hoteleria i Turisme de Catalunya que es van presentar a la Beca.

Primer premi atorgat a Roser Juanola Subirós, alumna de l'Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

A l'acte també hi va assistir el director general d'FP, Joan Lluís Espinós i representants de les escoles d'Hoteleria i Turisme i del conjunt de la comunitat educativa de Catalunya.



L'acte es va celebrar en el Saló principal del Palau de Pedralbes a Barcelona amb representants de les escoles d'Hoteleria i Turisme i del conjunt de la comunitat educativa de Catalunya.

El nostre agraïment a tots els centres formatius, als directors i professors dels instituts i escoles per l'èxit de la Beca ICG

INS Escola d'Hoteleria i Turisme de **Barcelona**
INS Escola d'Hoteleria i Turisme de **Cambrils**
INS Escola d'Hostaleria i Turisme de **Girona**
INS Escola d'Hoteleria i Turisme de **Lleida**
Escola Joviat, de **Manresa**
INS Cavall Bernat, de **Terrassa**
INS Joan Ramon Benaprès, de **Sitges**
INS Mediterrània, de **Castelldefels**
Escola d'Hostaleria de l'**Alt Empordà**
INS Baix Empordà, de **Palafrugell**
Escòla d'Ostalaria **Les-Val d'Aran**
INS Bisbe Sivilla, de **Calella**
Escola d'Hostaleria d'**Osona**
INS Joaquim Bau, de **Tortosa**
Escola Pia, d'**Igualada**
Escola El Llindar - El Repartidor, de l'**Hospitalet**
Centre de Formació d'Hostaleria de l'Ajuntament de L'**Hospitalet**
Salesians Sant Jordi - Cruïlla el Punt, de **Barcelona**
Escola de Turisme del **Baix Penedès**

Més informació:

Dossier Premsa

Reportatge vídeo

Fotografies