vinetur

Le Cordon Bleu Madrid abre su premio para estudiantes de cocina con una beca de 24.000 euros

Dirigido a alumnos menores de 25 años que cursan el último año en centros de toda España

lunes 16 de noviembre de 2026



Le Cordon Bleu Madrid ha abierto la convocatoria de la XV edición del Premio Promesas de la Alta Cocina, un certamen dirigido a estudiantes de cocina menores de 25 años que cursen el último año de formación en cualquier centro de España. La escuela sitúa

esta nueva edición en el año en que el premio cumple 15 años y mantiene su apuesta por vincular el reconocimiento al acceso a estudios superiores: el ganador obtendrá una beca valorada en 24.000 euros para cursar uno de los programas del centro y el segundo clasificado recibirá otra beca de más de 9.000 euros para una de sus especialidades. Además, el centro en el que estudie el primer clasificado percibirá una ayuda de 1.500 euros.

La convocatoria se ha dado a conocer este lunes, 16 de noviembre, con un balance de más de un millar de alumnos participantes desde la creación del premio. Le Cordon Bleu Madrid sostiene que el certamen se ha convertido en una referencia nacional para quienes se forman en cocina y buscan una primera vía de proyección profesional. Andrea Loureiro, directora del Premio Promesas de la Alta Cocina, agradece la participación de los estudiantes y la implicación de las escuelas y de sus docentes, y afirma que el objetivo ha sido ofrecer a los jóvenes un espacio en el que puedan mostrar sus capacidades y seguir formándose.

El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el próximo 1 de diciembre. Una vez cerrada esa fase, la organización elegirá un máximo de 50 estudiantes y hará públicos sus nombres el próximo 9 de diciembre. Después, los candidatos deberán presentar una receta y una videorreceta, que serán evaluadas por un jurado profesional de la escuela y por un jurado popular a través de Facebook.

La siguiente fecha fijada por la organización es el 4 de marzo de 2027, cuando se conocerán los diez finalistas. La final presencial se celebrará en la sede de Le Cordon Bleu Madrid durante abril de 2027. La escuela explica que en esta edición busca premiar a jóvenes con talento, vocación, capacidad creativa y una relación clara con la gastronomía.

La evolución del premio se mide también por la trayectoria de antiguos participantes. Entre los cocineros que han pasado por el certamen figura Cristóbal Muñoz, ganador de la primera edición y actual responsable de cocina de Ambivium, restaurante con una estrella Michelin. También aparecen Rafael de Bedoya, al frente de Aleia Restaurant, con dos estrellas Michelin; Alejandro Pérez Polo, jefe de cocina de Villa Sommerlust, en Alemania, con una estrella Michelin; y Ausiàs Signes, fundador de un proyecto propio

que suma un Sol Repsol y una T de Oro.

La relación de exalumnos incluye además a Víctor Ródenas, impulsor de proyectos como Maleducat o Casa Fierro, ambos recomendados por la Guía Michelin y la Guía Repsol. Junto a ellos, Le Cordon Bleu Madrid cita perfiles con recorridos distintos, como Ezequiel Álvarez, jefe de cocina de Don Giovanni Barcelona y responsable del proyecto Croquetiel; Anna Drosyk, que trabaja junto a la pastelera Noelia Tomoshige en Monroebakes; y Ariel Adonay, chef en el Royal Hideaway Hotel de la estación internacional de Canfranc. La escuela añade otros nombres vinculados a la consultoría y a la docencia, entre ellos Nuria García, Marina de la Fuente y Pablo García, profesor en Le Cordon Bleu Madrid.

El jurado del premio también ha reunido en estos 15 años a algunas de las figuras más conocidas de la gastronomía española. Han presidido distintas ediciones Joan Roca, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Diego Guerrero, Quique Dacosta, Andoni Luis Aduriz, Francis Paniego, Nacho Manzano, Jesús Sánchez, Eduard Xatruch y Javier Olleros. Para la escuela, esa participación refuerza el peso del certamen entre los alumnos de cocina que buscan visibilidad y continuidad en su aprendizaje.

Le Cordon Bleu cuenta con más de 35 escuelas en 20 países y forma cada año a 20.000 estudiantes, de acuerdo con los datos facilitados por la institución. La sede de Madrid es la tercera en Europa, tras París y Londres, e imparte programas de Cocina y Pastelería, además del Diploma de Cocina Española, propio del centro madrileño. También colabora con la Universidad Francisco de Vitoria en el grado universitario en Gastronomía.