vinetur

Le Cordon Bleu Madrid abre su premio de alta cocina para alumnos de último curso

El ganador obtendrá una beca de 24.000 euros para estudiar en la escuela madrileña

martes 17 de noviembre de 2026



Le Cordon Bleu Madrid ha abierto este martes, 17 de noviembre, la convocatoria de la decimoquinta edición del Premio Promesas de la Alta Cocina, un certamen dirigido a estudiantes menores de 25 años que cursen el último año de formación en cocina en cualquier centro de España. La escuela sitúa esta edición en el balance de sus quince años de trayectoria, un periodo en el que el premio ha reunido a más de un millar de

alumnos y se ha convertido en una vía de acceso a formación especializada y a proyección profesional para jóvenes cocineros.

La convocatoria tiene especial interés para los centros y alumnos de Pontevedra por el peso que ha adquirido el concurso en el circuito formativo de gastronomía del país. El ganador recibirá una beca valorada en 24.000 euros para cursar uno de los programas de Le Cordon Bleu Madrid. El segundo clasificado obtendrá otra beca de más de 9.000 euros para estudiar una de las especialidades de la escuela. Además, el centro en el que estudie el primer premiado recibirá una ayuda de 1.500 euros, una cantidad que la organización presenta como un reconocimiento a la labor docente.

El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el próximo 1 de diciembre. Después, la organización elegirá un máximo de 50 candidatos y hará pública la relación de seleccionados el próximo 9 de diciembre. En esa fase, los aspirantes tendrán que presentar una receta y una videorreceta, que serán valoradas por un jurado profesional de la escuela y por un jurado popular a través de Facebook. Los diez finalistas se conocerán el próximo 4 de marzo de 2027 y la final presencial se celebrará en la sede de Le Cordon Bleu Madrid en abril de 2027.

La escuela vincula la continuidad del premio a su apuesta por la formación como base del desarrollo profesional en cocina. Andrea Loureiro, directora del Premio Promesas de la Alta Cocina, agradece la participación de los estudiantes y la implicación de las escuelas desde la primera edición. A su juicio, el certamen ha tratado de ofrecer a los jóvenes un espacio en el que mostrar sus capacidades y seguir avanzando en su aprendizaje.

Le Cordon Bleu Madrid sostiene que el recorrido del premio puede medirse por la carrera posterior de antiguos participantes. Entre ellos cita a Cristóbal Muñoz, ganador de la primera edición y actual responsable de cocina de Ambivium, con una estrella Michelin; Rafael de Bedoya, chef de Aleia Restaurant, con dos estrellas Michelin; y Alejandro Pérez Polo, jefe de cocina de Villa Sommerlust, en Alemania, con una estrella Michelin. La lista incluye también a Ausiàs Signes, al frente de un proyecto propio con un Sol Repsol y una T de Oro, y a Víctor Ródenas, impulsor de Maleducat y Casa Fierro, recomendados por la Guía Michelin y la Guía Repsol.

La organización añade otros perfiles que han seguido caminos distintos dentro del sector. Entre ellos menciona a Ezequiel Álvarez, jefe de cocina en Don Giovanni Barcelona y responsable del proyecto Croquetiel; Anna Drosyk, colaboradora de la pastelera Noelia Tomoshige en Monroebakes; Ariel Adonay, chef en Royal Hideaway Hotel de la estación internacional de Canfranc; y profesionales que han orientado su carrera hacia la consultoría y la docencia, como Nuria García, Marina de la Fuente o Pablo García, profesor en Le Cordon Bleu Madrid.

El premio ha contado además con la participación de cocineros de primer nivel en la presidencia del jurado a lo largo de sus quince ediciones. Le Cordon Bleu Madrid cita entre ellos a Joan Roca, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Diego Guerrero, Quique Dacosta, Andoni Luis Aduriz, Francis Paniego, Nacho Manzano, Jesús Sánchez, Eduard Xatruch y Javier Olleros. La escuela considera que esa presencia ha reforzado el peso del certamen entre los jóvenes que buscan abrirse paso en la cocina profesional.

La institución organizadora mantiene una red de más de 35 escuelas en 20 países y forma cada año a 20.000 estudiantes, según sus propios datos. La sede de Madrid, tercera de Europa tras París y Londres, imparte programas de cocina y pastelería, cuenta con un Diploma de Cocina Española y colabora con la Universidad Francisco de Vitoria en el grado universitario en Gastronomía.