vinetur

Le Cordon Bleu Madrid abre la inscripción del Premio Promesas para alumnos de cocina de Pontevedra

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

martes 24 de noviembre de 2026



Los estudiantes de cocina de Pontevedra disponen hasta el próximo 1 de diciembre para inscribirse en la XV edición del Premio Promesas de la alta cocina, convocado por Le Cordon Bleu Madrid. El certamen está dirigido a alumnos menores de 25 años que

cursen el último año de formación en cocina en cualquier centro del país y llega a su decimoquinta edición tras reunir, en sus catorce convocatorias anteriores, a más de un millar de participantes.

La escuela ha fijado para esta edición una beca de 24.000 euros para el primer clasificado, que podrá cursar uno de sus programas formativos. El segundo premio consistirá en una beca de más de 9.000 euros para estudiar una de las especialidades del centro. Además, el centro donde estudie el ganador recibirá una ayuda de 1.500 euros.

La convocatoria tiene también un interés especial para Galicia. En las catorce ediciones anteriores, la comunidad ha tenido presencia en seis finales. Entre esos alumnos figuran Jacobo Diz y María Bazar Verdes, del CIFP Paseo das Pontes de A Coruña, vencedores de las dos últimas ediciones del premio.

Le Cordon Bleu Madrid sitúa esta edición como una fecha redonda para un certamen que nació con la idea de localizar y acompañar a jóvenes cocineros en sus primeros pasos profesionales. La organización sostiene que el premio ha servido durante estos años para dar visibilidad a alumnos de distintas escuelas y para facilitar su continuidad formativa mediante becas.

Andrea Loureiro, directora del Premio Promesas de la alta cocina, afirma que la escuela ha trabajado “con la convicción de que el talento necesita oportunidades para desarrollarse” y agradece la participación de los estudiantes y la implicación de los centros y del profesorado desde la primera edición.

El recorrido del certamen se refleja también en la carrera de antiguos participantes. Le Cordon Bleu Madrid cita, entre otros, a Cristóbal Muñoz, ganador de la primera edición y actual responsable de la cocina de Ambivium, con una estrella Michelin; a Rafael de Bedoya, chef de Aleia Restaurant, con dos estrellas Michelin; a Alejandro Pérez Polo, jefe de cocina en Villa Sommerlust, en Alemania, con una estrella Michelin; a Ausiàs Signes, al frente de un proyecto propio con un Sol Repsol y una T de Oro; y a Víctor Ródenas, impulsor de proyectos como Maleducat o Casa Fierro, recomendados por la Guía Michelin y la Guía Repsol.

La escuela también incluye en esa relación a profesionales que han seguido otros caminos dentro de la gastronomía. Entre ellos menciona a Ezequiel Álvarez, jefe de cocina en Don Giovanni Barcelona y responsable de Croquetiel; a Anna Drosyk, integrante del equipo de Monroebakes junto a la pastelera Noelia Tomoshige; a Ariel Adonay, chef en el Royal Hideaway Hotel de la estación internacional de Canfranc; y a perfiles ligados a la consultoría y la docencia, como Nuria García, Marina de la Fuente o Pablo García, profesor en Le Cordon Bleu Madrid.

El proceso de selección arrancará con una primera criba entre todas las candidaturas recibidas. La organización elegirá a un máximo de 50 alumnos, cuyos nombres se conocerán el próximo 9 de diciembre. A partir de ese momento, los aspirantes deberán presentar una receta y una videorreceta, que serán evaluadas por un jurado profesional de la escuela y por un jurado popular en Facebook.

Los diez finalistas se anunciarán el próximo 4 de marzo de 2027. La final presencial se celebrará en la sede de Le Cordon Bleu Madrid en abril de 2027, con los candidatos ya reducidos a ese último grupo.

A lo largo de estas quince ediciones, el jurado ha contado con cocineros de primer nivel de la gastronomía española. La escuela 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.

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 europea tras París y Londres y, además de sus programas de cocina y pastelería, imparte un Diploma de Cocina Española y colabora con la Universidad Francisco de Vitoria en el grado universitario en Gastronomía.