



01 EL CONCURSO

El Concurso de Cocina **Transgourmet Jóvenes Chefs** tiene como objetivo descubrir y promover el talento culinario de los estudiantes de Escuelas de Hostelería.

El Reto: Crear un plato bajo la filosofía "Zero Waste".



TRANSFORMAR LO QUE NORMALMENTE SE DESCARTA EN VALOR CULINARIO

02 ¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?



Estudiantes de hostelería de nivel medio y superior



Escuelas de Hostelería de Catalunya, de la Comunidad Valenciana, la Región de Murcia y Baleares.



1 alumno representante por escuela

03 INSCRIPCIÓN



Formulario de inscripción online



Receta del plato e ingredientes



Fecha límite de inscripción **02/10/26**



Inscripción gratuita

04 FECHAS Y PROCESO



INSCRIPCIÓN
Hasta el 2 de octubre



TOP 10
Anuncio 5 de octubre



SEMIFINAL
Barcelona 2-4 noviembre



TOP 5
Anuncio en el Fòrum Gastronòmic



FINAL
2 de diciembre de 2026

04 VALORACIÓN Y PREMIOS

Se valorará:

El sabor del plato. El aprovechamiento del producto y la filosofía Zero Waste. La presentación del plato. La técnica culinaria.

El discurso y la defensa del plato. La higiene y la organización.



Stage Hermanos Torres
Cuchillos + chaquetilla de chef
Trofeo + Menú 3* para 2 personas



Stage Castell Peralada
Cuchillos + chaquetilla de chef
Trofeo + Menú 2* para 2 personas



Cuchillos + chaquetilla de chef
Trofeo + Menú 1* para 2 personas



Premios también para escuelas y profesores mentores



II CONCURSO JÓVENES CHEFS

Concurso gastronómico para estudiantes de hostelería

¡Inscríbete!

gmcash.es/transgourmet-jovenes-chefs

