



FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

COMUNICADO DE PRENSA

Contacto

Laure Lamour

+ 33 1 73 02 50 62

llamour@seaweb-eu.org

Concurso Olivier Roellinger Para la Conservación de los Recursos Marinos ¡Las inscripciones de la I edición están abiertas!

Sevilla, 5 de noviembre de 2013. La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla en colaboración con SeaWeb y la Escuela de Hostelería FERRANDI abre hoy el plazo de inscripción para el I Concurso Culinario Nacional para la Conservación de los Recursos Marinos.

Los recursos del mar se agotan, a pesar de que peces, moluscos y crustáceos seducen cada vez más a los consumidores. La mayor parte de las especies marinas están sobre explotadas o explotadas al máximo nivel. Para sensibilizar a las nuevas generaciones de chefs y a los jóvenes profesionales del sector sobre la fragilidad de los recursos del mar y el papel que como actores pueden desempeñar, SeaWeb, la Escuela de Hostelería Ferrandi y la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, organizan el **Concurso Olivier Roellinger - Para la Conservación de los Recursos Marinos**.

Debido al éxito obtenido en Francia los dos últimos años y gracias a la motivación de las jóvenes generaciones de chefs a contribuir para la preservación de los recursos marinos, **el concurso Olivier Roellinger celebra su primera edición en España.**

Como auténtico nexo entre los profesionales de la pesca y los consumidores, los chefs tienen un papel importante para preservar los recursos, eligiendo especies que se regeneran constantemente. Por otra parte, saben comunicar mejor que nadie a los consumidores que existen muchas especies no conocidas o no denominadas como "nobles" y además se puede colaborar con la sostenibilidad del planeta.

Para **Olivier Roellinger**, chef de las Casas de Bricourt en Cancale y vicepresidente de la asociación Relais & Châteaux, el mensaje del concurso es una prioridad : *« Gracias a la filosofía original de este concurso, los jóvenes que participan dan sentido a su trabajo : actuar cada día para preservar los recursos del mar. Los candidatos de las ediciones en Francia han demostrado que la cocina puede ser tan sostenible como deliciosa. Fue un placer constatar que las nuevas generaciones son muy receptivas a estos mensajes ».*

Pedro Oliver, Director de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla : *"Nos parece que es importante actuar ahora. A través de este concurso se implementa una cocina responsable y sostenible sin comprometer el sabor y la calidad. Este concurso es una oportunidad para que los alumnos demuestren su habilidad a través de una formación orientada a la sostenibilidad. Los jóvenes son muy receptivos en este aspecto y no tenemos ninguna duda de que serán muchos los participantes. Como representantes de estos productos, deben actuar conscientemente para preservar los océanos, esta actitud es esencial para las generaciones futuras."*



Dos categorías de participantes

- 1) Jóvenes menores de 25 años matriculados en una escuela de hostelería conducidos a la obtención de un diploma en restauración.
- 2) Profesionales del sector de la restauración menores de 35 años.

Calendario

5 de noviembre 2013	Lanzamiento del concurso y de la apertura de la inscripción. Formulario de inscripción y solicitud del registro por email a la dirección concours@seaweb-eu.org
31 de enero 2014 (medianoche)	Fecha límite de presentación de las solicitudes, (incluyendo hojas técnicas)
Del 10/02 al 21/02/2014	Selección de solicitudes por un jurado profesional
Del 24/02 al 28/02/2014	Los candidatos seleccionados se les informa por e-mail.
14 de mayo 2014	Pruebas de la categoría "estudiantes menores de 25 años" en la Escuela superior de Hostelería de Sevilla.
15 de mayo 2014	Pruebas de la categoría "profesionales menores de 35 años" en la Escuela superior de Hostelería de Sevilla
15 de mayo 2014	Designación de ganadores y entrega de premios en la escuela superior de Hostelería de Sevilla.

La práctica del concurso

- Una primera receta "gourmet" libre, a base un pescado, acompañado de un molusco o crustáceo y de dos guarniciones – Tiempo de elaboración máximo en concurso 2 horas y 30 minutos.
- Una segunda receta: un plato casero, de fácil y rápida elaboración, con el mismo pescado que en la receta "gourmet". Tiene que poderse elaborar en casa en 45 minutos, con acompañamiento y salsa sin elaboración previa. Tiempo máximo de ejecución en el concurso 45 minutos.
- Presentación del plato argumentando la sostenibilidad de la especie elegida.

LOS FUNDADORES del concurso

SeaWeb es una asociación internacional que trabaja para la preservación de los océanos. SeaWeb trabaja con los profesionales de pesca y acuicultura, para contribuir al desarrollo de un mercado de producción acuático sostenible.

FERRANDI, escuela de la *Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Ile-de-France*, forma y actualiza a profesionales reconocidos en restauración, gastronomía y artes de la mesa, pastelería y panadería. La escuela recibe cada año a 1500 estudiantes, y más de 2000 profesionales en formación continua. Los diplomas para los que prepara FERRANDI Paris van desde el CAP hasta el Bac+5 (incluido bachillerato). La creación de un Observatorio de Creatividad Culinaria y el diálogo constante con el profesional, les permite estar muy próximos a las innovaciones del sector. FERRANDI Paris organiza un máster para los profesionales, manteniendo acuerdos con instituciones internacionales (Unión Europea, América y Asia), y recibe estudiantes de todo el mundo. www.ferrandi-paris.fr

LOS SOCIOS del concurso

La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla : *La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla es un Centro de Estudios Superiores cuyo objetivo principal es fomentar la excelencia y liderar los ámbitos de la formación turístico-hostelera. Con el importante respaldo del grupo empresarial hostelero Grupo Lezama, la Escuela se ha convertido en un referente en el sector turístico-hostelero y gastronómico, siendo una de las escuelas más reconocidas a nivel nacional e internacional. Además, desde el año 2007 la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, de reconocido prestigio por su rigor y calidad formativa, valida nuestros planes de estudio, tanto los de Formación Superior como los programas de Postgrado. Nuestro compromiso con la sociedad en general y con la empresa hostelera en particular se centra en realizar un trabajo congruente y sostenible para contribuir de forma activa a la mejora social y económica de nuestro sector.*

Así, trabajamos en cuatro líneas de actuación :

- apoyo a la empresa turística mediante la preparación profesional y personal de los futuros profesionales del sector en competencias, en habilidades y en actitudes, formando expertos tanto en operaciones como en gestión, en innovación y creatividad, promoviendo su competitividad, su polivalencia y su eficiencia.*
- apoyo a la industria agroalimentaria mediante el desarrollo de la investigación y la innovación gastronómica (nuevos desarrollos alimentarios, nuevos productos, arquitectura de platos, mejora en los procesos productivos, etc.).*
- fomento de la cultura a través de la gastronomía*
- inculcar en el alumnado una filosofía de cocina saludable, sabrosa y sostenible.*

Relais&Châteaux: *Relais&Châteaux es una asociación exclusiva que reúne más de 500 de los mejores hoteles y restaurantes en 60 países. Se creó en Francia en 1954, con la vocación de desarrollar un arte de vivir único en el mundo, seleccionando establecimientos de excelencia y de carácter auténtico. Además, Relais&Châteaux es una familia hostelera y de chefs que vienen de todos los rincones, reunidos por la pasión y el compromiso personal de hacer vivir un momento de armonía excepcional, una exaltación de los sentidos memorable. La firma Relais&Châteaux es el reflejo de esta ambición: "En todas partes del mundo, único en el mundo."www.relaischateaux.com*

La Escuela Superior de Hostelería de Dinard: *Situada en una de las regiones más turísticas de Francia, la Escuela Superior de Hostelería de Dinard presume de una reputación de excelencia. Al ofrecer la gama completa de formación en hostelería – restauración desde el CAP hasta la licenciatura, la escuela aún las necesidades de los jóvenes ansiosos para una cualificación de alto nivel y de una industria donde los trabajos son siempre numerosos.*
