



Participantes de la primera edición del concurso de cocina de la AEHH. ©AEHH.

La AEHH organiza un concurso nacional de cocina para el ámbito sociosanitario

10-02-2016

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) ha convocado para el próximo 13 de mayo, el II Concurso nacional de cocina para profesionales del ámbito hospitalario y sociosanitario. El concurso es de ámbito nacional y se celebrará en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

A falta de bastantes días aún para que se cierre el plazo de inscripción de los participantes, **José Luis Iáñez**, presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) nos confirma que el concurso supone ya un éxito de convocatoria por la cantidad de inscripciones recibidas. El *Concurso nacional de cocina sociosanitaria* cuenta con un precedente que tuvo lugar también en Madrid hace unos años.

Para poder participar en el certamen, y como requisito principal e indispensable, se requiere ser un/a profesional perteneciente a un centro hospitalario o sociosanitario del estado Español, público o privado, con categoría de cocinero/a o jefe/a de cocina y estar en activo en el momento de la convocatoria; además, cada concursante podrá estar acompañado/a de un ayudante que deberá, obligatoriamente, pertenecer a su equipo de trabajo habitual.

El día del evento cada concursante deberá elaborar cuatro raciones de un menú completo (primer plato, segundo plato y postre) utilizando unos alimentos concretos: verdura como ingrediente principal del primero; pollo campero como ingrediente principal del segundo; y un lácteo como ingrediente principal del postre.

Cada concursante debe remitir por correo certificado a la Secretaría de la AEHH, la ficha técnica de su plato y ficha nutricional del mismo antes del viernes, 22 de abril. Este plazo será improrrogable y el requisito será condición *sine qua non* para la admisión en el concurso. La organización del concurso facilitará todos los ingredientes en base a la ficha técnica facilitada por los concursantes.

El jurado de esta edición estará compuesto por cuatro jefes de cocina, socios de la AEHH, profesionales del ámbito de la

restauración colectiva y un profesional acreditado de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid; los aspectos que tendrán que valorar serán la presentación, el sabor, la limpieza en el trabajo y la adecuación del plato a la dieta hospitalaria.

En total se otorgarán cuatro premios (1º premio: trofeo y cheque 700€, 2º premio: trofeo y cheque 400€, 3º premio: trofeo y cheque 200€ y 4º premio: trofeo), y los cuatro concursantes galardonados ejercerán de jurado en la siguiente edición.

– [Inscripciones y más información.](#)