

# Tercera Beca ICG a la Innovación y Gestión en Hostelería

Acto presidido por el Hble. Sr. Josep Bargalló, Conseller d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, en el Palacio de Pedralbes de Barcelona

## BARCELONA

En el emblemático Palacio de Pedralbes de Barcelona, el pasado día 18 de junio se celebró la entrega de los premios y reconocimientos de la tercera Beca ICG a la Innovación y Gestión en Hostelería. El acto fue presidido por el Conseller d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, Hble. Sr. Josep Bargalló, acompañado del presidente de la Fundación ICG, Sr. Antoni Siurana, el presidente del Grupo ICG, Sr. Andreu Pi, la directora de Operaciones del Basque Culinary Center, Sra. Paz Simón. El chef Xixo Castaño, del Restaurante Malena de Gimenez (Lleida), con una estrella Michelin, apadrinó los premios. También participó la ganadora de la convocatoria anterior, Mónica Gásquez.

Esta Beca, creada dentro del programa de formación ICGUniversity, tiene como finalidad fomentar la emprendeduría, la generación de ideas, y el conocimiento tec-



Jesús Manuel Ponte, segundo finalista, Antoni Siurana, presidente de la Fundación ICG, Laura Alcaide, primera finalista, Paz Simón, Directora de Operaciones del BCC, Carlota Arantxa Bilbao, séptima finalista, Josep Bargalló, Conseller d'Ensenyament, Roser Juanola, ganadora de la Beca ICG, Andreu Pi, presidente del Grupo ICG, Biel Martí, noveno finalista, Xixo Castaño, chef del Restaurante Malena, Albert Purull, octavo finalista, Mohamed Bakach, décimo finalista, María Jesús Tomàs, cuarta finalista, además de Marc Colomer, tercer finalista, Marc Abad, quinto finalista y Cristian Olmedo, sexto finalista.

## Promovida por la Fundación ICG con la colaboración del Departament d'Ensenyament y el Basque Culinary Center

nológico en la formación de los alumnos de los Ciclos Formativos de Grado Superior de Dirección de Servicios de Restauración y Dirección de Cocina.

El primer premio en esta tercera edición, ha sido otorgado a Roser Juanola Subirós, alumna del Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Girona, por la idea de negocio, conocimiento tec-

## Primer premio otorgado a Roser Juanola Subirós, del INS Escuela de Hostelería y Turismo de Girona

nológico y viabilidad del proyecto "#BIS", un espacio gastronómico vinculado a la actividad artística, con una cocina de autor, situado en el Poble Sec de Barcelona. La alumna ganadora ha sido premiada con una beca para estudiar un máster en la facultad Basque Culinary Center de San Sebastián.

También se entregaron reconocimientos a los 10 finalistas de los

diferentes institutos escuelas de Hostelería y Turismo de Cataluña que se presentaron a la Beca.

En el acto también asistió el director general de FP, Joan Lluís Espinós, y representantes de las escuelas de Hostelería y Turismo y del conjunto de la comunidad educativa de Cataluña.



El acto se celebró en el Salón principal del Palacio de Pedralbes de Barcelona con representantes de las escuelas de Hostelería y Turismo y del conjunto de la comunidad educativa de Cataluña.

## Nuestro agradecimiento a todos los centros formativos, directores y profesores de los institutos y escuelas por el éxito de la Beca ICG

INS Escuela de Hostelería y Turismo de **Barcelona**

INS Escuela de Hostelería y Turismo de **Cambrils**

INS Escuela de Hostelería y Turismo de **Girona**

INS Escuela de Hostelería y Turismo de **Lleida**

Escuela Joviat, de **Manresa**

INS Cavall Bernat, de **Terrassa**

INS Joan Ramon Benaprès, de **Sitges**

INS Mediterrània, de **Castelldefels**

Escuela de Hostelería del **Alt Empordà**

INS Baix Empordà, de **Palafrugell**

Escola d'Ostaloria **Les-Val d'Aran**

INS Bisbe Sivilla, de **Calella**

Escuela de Hostelería de **Osona**

INS Joaquim Bau, de **Tortosa**

Escola Pia, de **Igualada**

Escuela El Lllindar - El Repartidor, de l'**Hospitalet**

Centro de Formación de Hostelería del Ayuntamiento de l'**Hospitalet**

Salesians Sant Jordi - Cruïlla el Punt, de **Barcelona**

Escuela de Turismo del **Baix Penedès**

## Más información:



Dossier Prensa



Reportaje vídeo



Fotografías