

Segona Beca ICG a la Innovació i Gestió en Hostaleria

Promoguda per la Fundació ICG amb la col·laboració del Departament d’Ensenyament de la Generalitat de Catalunya i el suport del Basque Culinary Center

BARCELONA

A l'emblemàtic Palau de Pedralbes de Barcelona, s'ha celebrat l'acte de lliurament dels premis i reconeixements de la segona Beca ICG a la Innovació i Gestió en Hostaleria. L'esdeveniment ha estat presidit per la Consellera d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, **Meritxell Ruiz**, acompanyada del president de la Fundació ICG, **Antoni Siurana**, el president del Grup ICG, **Andreu Pi**, el director de Projectes del Basque Culinary Center, **Martxel Arozena**, i el

L'alumna guanyadora ha rebut com a premi una beca per cursar un màster a la prestigiosa universitat Basque Culinary Center

director general de Formació Professional, **Melcior Arcarons**. L'apadrinament dels premis ha anat a càrrec del xef de referència **Joel Castanyé**, que lidera el Restaurant La Boscana, i que enguany ha rebut una estrella Michelin. També hi ha participat el guanyador de la convocatòria anterior, **Aitor Minaya**. Aquesta Beca, creada dins el programa de formació ICGUniversity, té com a finalitat fomentar l'emprenedoria, la generació d'idees, i el coneixement tecnològic en la formació dels alumnes i futurs professionals del sector de l'hostaleria, com a estratègia d'excel·lència, actitud creativa i innovació a l'empresa. Els premis reconeixen la idea de negoci, el coneixement de sistemes tecnològics i la viabilitat dels projectes presentats pels estudiants que han finalitzat enguany els Graus Superiors de Formació



A darrera, Pau Solà, segon finalista, Martxel Arozena, Director de Projectes del BCC, Antoni Siurana, President de la Fundació ICG, Andreu Pi, President del Grup ICG, Meritxell Ruiz, Consellera d’Ensenyament, Melcior Arcarons, Director General de FP, i Joel Castanyé, xef de La Boscana. A davant, Arnau Panadés, setè finalista, Eloi Romero, tercer finalista, Laia Balcells, primera finalista, Mònica Gàsquez, guanyadora, Carles Jiménez, vuitè finalista, Antonio Barrabino, sisè finalista, i Antonio Cardona, cinquè finalista.

El xef de La Boscana amb una estrella Michelin, Joel Castanyé, ha apadrinat aquesta segona convocatòria de la Beca ICG

Professional de Direcció de Serveis de Restauració i Direcció de Cuina, dels diferents instituts-escoles d'Hoteleria i Turisme de Catalunya.

El primer premi en aquesta segona edició de la Beca ICG, ha estat otorgat a **Mònica Gàsquez Aràs**, alumna de l'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona, amb el seu projecte “MonLau”, un multiespai gastronòmic per captar un client divers i selectiu situat al casc antic de Sant Boi de Llobregat amb restaurant, botiga Gourmet i zona de taller degustació. El Jurat l'ha considerat el millor dels treballs presentats per la seva innovadora proposta de negoci, la seva viabilitat, i pel domini demostrat en l'ús de les solucions tecnològiques ICG pel control exhaustiu i la gestió de l'establiment.



L'acte es va celebrar en el Saló principal del Palau de Pedralbes a Barcelona amb representants de les escoles d'Hoteleria i Turisme i del conjunt de la comunitat educativa de Catalunya.



L'acte va finalitzar amb un còctel als jardins del Palau de Pedralbes.

LLISTAT DE FINALISTES

- Guanyadora:**
Mònica Gàsquez i Aràs / Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona
- Primera finalista:**
Laia Balcells i Tost / Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida
- Segon finalista:**
Pau Solà i Sabaté / Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida
- Tercer finalista:**
Eloi Romero Pedregosa / Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida
- Quart finalista:**
Gerard Boldú i Girona / Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida
- Cinquè finalista:**
Antonio Cardona i Papiol / Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils
- Sisè finalista:**
Antonio Barrabino Molinero / Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona
- Setè finalista:**
Arnau Panadés i Jordà / Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida
- Vuitè finalista:**
Carles Jiménez i Hernando / Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona

Més informació: