

# Primera Beca ICG a la Innovació i Gestió en Hostaleria

*Per fomentar l'empreneduria, la generació d'idees i el coneixement tecnològic dels futurs professionals de l'hostaleria*

## BARCELONA

L'emblemàtic Palau de Pedralbes de Barcelona, va acollir, el dia 21 de juny de 2016 l'acte de lliurament dels premis i reconeixements de la primera Beca ICG a la Innovació i Gestió en Hostaleria. L'esdeveniment va estar presidit per la Consellera d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, Meritxell Ruiz, acompanyada del president del Grup ICG, Andreu Pi, la directora de Màsters del Basque Culinary Center, Idoia Calleja, i el director general de Formació Professional, Melcior Arcarons.

**L'alumne guanyador ha rebut com a premi una beca per a cursar un màster a la prestigiosa universitat Basque Culinary Center**

L'apadrinament dels premis va anar a càrrec del xef de referència Paco Pérez, que lidera diferents formats de negoci d'hostaleria i suma un total de cinc estrelles Michelin.

En aquesta primera edició de la Beca ICG, el jurat format per 12 membres representants de la comunitat educativa va atorgat el primer premi a Aitor Minaya Alonso, alumne de l'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, com el millor dels treballs presentats per la seva innovadora proposta de negoci i la seva viabilitat, i pel domini demostrat en l'ús i aplicació de les solucions tecnològiques ICG pel control exhaustiu i la gestió, augmentant la eficiència i la productivitat del mateix.

El premi va ser una beca per estudiar un Màster en Innovació i Gestió de Restaurants a la prestigiosa



D'esquerra a dreta: Albert Capdevila, quart finalista, Idoia Calleja, directora de Màsters del Basque Culinary Center, Carlos Puertas, primer finalista, Andreu Pi, President del Grup ICG, Aitor Minaya, guanyador, Meritxell Ruiz, Consellera d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, Alba Figueroa, cinquena finalista, Melcior Arcarons, Director General de Formació Professional, Mireia Farnós, segona finalista, el xef Paco Pérez, i Gerard Monge, tercer finalista.

**El xef de referència Paco Pérez, que lidera diferents formats de negoci d'hostaleria i suma un total de cinc estrelles Michelin, ha apadrinat aquesta primera convocatòria de la Beca ICG**

facultat de ciències gastronòmiques Basque Culinary Center, valorat en 8.400 €, i l'estada de tot el curs a San Sebastián. D'altra banda, l'Institut Escola d'Hostaleria de Lleida va ser guardonat amb una dotació econòmica per la seva tasca i qualitat formativa, amb les solucions de software ICG.

També es van premiar els cinc finalistes i els centres on han estudiat amb un reconeixement pels seus treballs i la seva participació als premis. En la primera convocatòria de la Beca es van presentar un total de 12 alumnes dels diferents centres formatius de Catalunya on s'utilitzen les solucions tecnològiques ICG

## LLISTAT DE FINALISTES

### Guanyador:

**Aitor Minaya Alonso**

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

### Primer finalista:

**Carlos Puertas Calvo**

Institut Joan Ramon Benaprès de Sitges

### Segona finalista:

**Mireia Farnós Espuny**

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

### Tercer finalista:

**Gerard Monge López**

Institut Cavall Bernat de Terrassa

### Quart finalista:

**Albert Capdevila Piró**

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

### Cinquena finalista:

**Alba Figueroa Cid**

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils



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.

## Més informació:



Dossier Premsa



Fotografies



Notícia Lleida TV



Reportatge vídeo