

EUROPEAN YOUNG CHEF AWARD

Objectiu



Organitzar i participar en esdeveniments gastronòmics d'abast internacional a Catalunya i fer xarxa entre els membres IGCAT.

Descripció



L'esdeveniment és una **competició internacional anual promoguda per IGCAT i amb seu rotatòria a diferents regions del món**. Competeixen una desena de finalistes de concursos regionals i són jutjats per xefs estrella i experts internacionals.

El 2025 Catalunya serà la seu del concurs i se celebrarà a l'escola de Sant Pol de Mar per pre-acord amb IGCAT. Els premis del concurs es lliuren en una gala amb participants, mentors, cuiners, mitjans especialitzats i representació institucional.



**24 a 28 de
novembre
de 2025**

EUROPEAN YOUNG CHEF AWARD



Projecte



2 dies / Escola de cuina de Sant Pol de Mar

L'escola de cuina acull durant dos dies un concurs tècnic. La primera jornada es prepara el plat tradicional i la segona l'innovador. A aquestes jornades assisteix el jurat i representació institucional.

1 nit / Gala de lliurament de Premis a

Barcelona. Esdeveniment de nit amb potencial mediàtic per convidar a periodistes, personalitats de l'àmbit gastronòmic i institucions.

1 dia / Viatge de bones pràctiques per públic internacional en acabar el concurs.

Resum de les jornades

Jornada	Data	Dia	Fites del dia	Ubicació
Jornada 1	24/11/2025	dilluns	Arribades participants a Catalunya Benvinguda del concurs i introducció de l'esdeveniment i participants	St. Pol de Mar
Jornada 2	25/11/2025	dimarts	Joves xefs cuinen el plat tradicional / Experiències Territori	St. Pol de Mar
Jornada 3	26/11/2025	dimecres	Joves xefs cuinen el plat innovador / Trasllat a BCN	St. Pol de Mar / BCN
Jornada 4	27/11/2025	dijous	Experiències + Gala entrega de premis	BCN / experiències regionals
Jornada 5	28/11/2025	divendres	Sortides des de BCN	BCN

Parts de l'esdeveniment

Part A) Forma part de la primera part de l'esdeveniment: el dia 1) on es produeixen les arribades i la benvinguda dels participants, mentors i jurat així com les instruccions generals, recepció dels ingredients de cada comitiva. El dia 2) on hi ha una demostració culinària d'un plat tradicional de cada candidat a Young Chef. El dia 3) on es produeix el concurs retransmès per Internet. Es tracta d'una demostració culinària en la qual els diferents 10 cuiners cuinen la versió innovadora del seu plat tradicional i en intervals van presentant el seu plat al jurat. Totes aquestes activitats compreses en la part A, es realitzaran a les instal·lacions de cuina i hotel de l'Escola Universitària d'Hosteleria i Turisme de Sant Pol de Mar ([EUHT](#)) entre els dies (24 i 26 de novembre).

Part B) Forma part de la segona part, la primera part del dia 4) on es desenvoluparà una experiència al territori per visitar productors i iniciatives de referència del sector alimentari i turístic es durà a terme en territori català amb sortida des de Barcelona.

Part C) Forma part de la part 3, la segona part del dia 4) i compren la celebració de la gala de lliurament de premis, en endavant gala EYCA25. Aquesta gala serà a Barcelona, a les instal·lacions i recinte del Palau de Pedralbes el dia 27 de novembre.

Les dates previstes per a l'esdeveniment podrien estar subjectes a modificacions en funció de circumstàncies actualment imprevisibles.

Detalls dels àpats i comensals

Quadre resum dels àpats i previsió de comensals:

Jornada	Data	Tipus	Àpat	Previsió pax
Jornada 1	24/11/2025	A	Sopar benvinguda format per banquet a EUTH Sant Pol de Mar	60
Jornada 2	25/11/2025	B	Dinar <u>buffet</u> + taules i cadires de <u>seating</u> lliure (aeroport + taules tradicionals)	60
		C	Servei <u>coffee</u> break permanent + fruita + entrepà + dolços tradicionals catalans	60
		D	Experiència + sopar Maresme	60
Jornada 3	26/11/2025	B	Dinar <u>buffet</u> + taules i cadires <u>seating</u> lliure (aeroport + taules tradicionals)	60
		B.1.	Dinar jurat Sant Pol de Mar (format no <u>buffet</u>)	8
		C	Servei <u>coffee</u> break permanent + fruita + entrepà + dolços tradicionals catalans	60
		D	Experiència + sopar Barcelona	60
Jornada 4	27/11/2025	D	Dinar experiència a territori	60
		E	Sopar Gala EYCA25	200
Jornada 5	28/11/2025		No hi ha àpats	

Característiques dels àpats

- A) Sopar en sala reservada al grup amb aperitiu a peu dret i resta de l'Àpat en taules vestides amb estovalles, ornamentació decorativa vegetal. Constarà de primer, segon i postre. Servei de vi, pa i cafès i infusions. Duració màxima 150 minuts. Vaixella no d'un sol ús.
- B) Dinar buffet en sala reservada al grup amb 50% taules altes i tamborets per a àpats ràpids i 50% taules baixes, ambdues vestides amb estovalles. Duració màxima 150 minuts. Vaixella no d'un sol ús
- B.1) Dinar emplatat del dinar buffet B) en sala reservada. Servei per a 8 persones amb equipament de taules, estovalles i vaixella.
- C) Servei en format autoservei amb reposició i manteniment de punt de cafè, té i infusions amb llets animals, vegetals i aigua. Entrepans, fruita i elements de pastisseria.

Característiques dels àpats

D) Experiència amb taller divulgatiu, showcooking, tast o trobada amb agents gastronòmics en un equipament universitari, de promoció agroalimentària local, turística o gastronòmica amb un sopar en sala reservada al grup en format cocktail o banquet. Pot ser un celler, un restaurant o un espai habilitat per fer l'àpat.

E) Sopar buffet desenvolupat per una escola de cuina i servei de sala al Palau de Pedralbes. Es disposaran diferents estacions on els comensals puguin degustar de forma experiencial especialitats catalanes. S'adaptaran plats tradicionals a un llenguatge culinari contemporani, es mostraran aliments de qualitat certificada.

Informació complementària

[Homepage - European Young Chef Award](#)

[European Young Chef Award 2023 – IGCAT](#)

[Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo Sant Pol de Mar | Barcelona](#)

[Palau Reial de Pedralbes - Viquipèdia, l'enciclopèdia lliure](#)

Referències escenografia concurs



Concurs de cuina

Referències escenografia concurs



Concurs de cuina



Referències escenografia concurs



Concurs de cuina



Referències escenografia concurs



Concurs de cuina

Referències escenografia concurs



 AARHUS-CENTRAL DENMARK 2017
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY



Frida Jensen

Just Another Cabbagehead



Concurs de cuina

Imatge de marca



Gala dinner

Imatge de marca



Gala dinner