



del 26 al 29 de marzo

8º CONCURSO NACIONAL
ESCUELAS DE
COCINA 
PROTUR CHEF

Protur Biomar Sensatori Resort
Mallorca, 2026



INFO
CONCURSO

Índice

1.	EMPRESA ORGANIZADORA	2
2.	LUGAR DE CELEBRACIÓN	4
3.	FECHAS DEL CONCURSO	6
4.	PARTICIPANTES	7
5.	JURADO	8
6.	ACTIVIDADES Y CONFERENCIAS	8
7.	PREMIOS	9



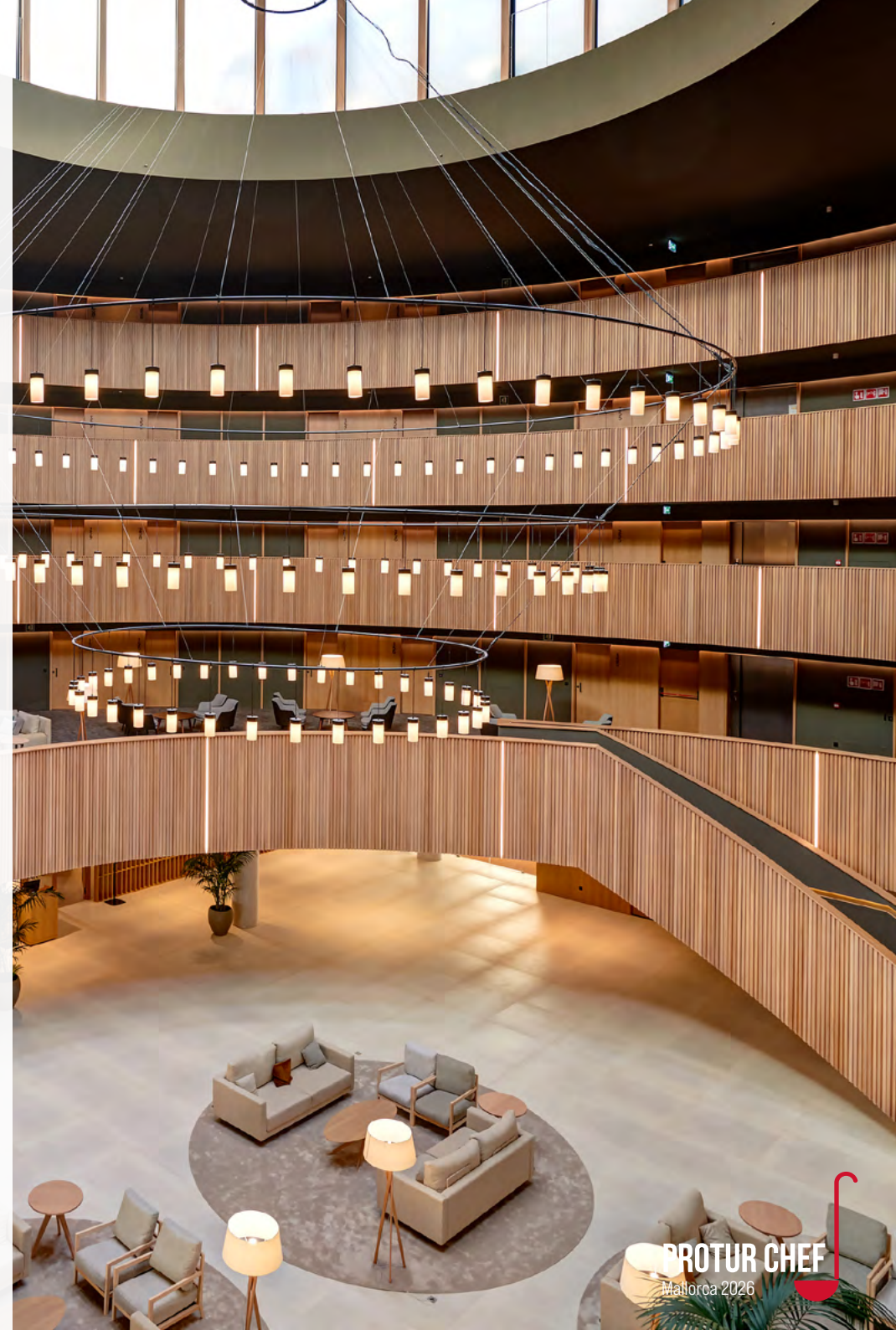
1. Empresa organizadora

La cadena hotelera Protur Hotels organiza la sexta edición del concurso de cocina dirigido a aquellos estudiantes que estén en su penúltimo o último curso de formación. El concurso Protur Chef acogerá a 18 concursantes pertenecientes a escuelas de hostelería de distintas zonas de España y con posibilidad de alguna escuela extranjera.

La cadena cuenta con un total de 18 establecimientos, 17 situados en la zona noreste de Mallorca y 1 en Roquetas de Mar, Almería.



Protur Hotels, fundada en 1985, que gestiona a día de hoy unas 11.000 plazas, es el buque insignia del Grup Bauzá, que tiene actividades también en el sector de la construcción, promoción inmobiliaria, estaciones de servicio, coches de alquiler, lavandería y distribución de agua.



PROTUR CHEF
Mallorca 2026

Tomeu Caldentey

El distinguido chef Tomeu Caldentey será la figura que coordine este evento.

Tomeu Caldentey, Sant Llorenç des Cardassar (Mallorca) 1972, fue el primer chef mallorquín en conseguir la distinción de una Estrella Michelin para su Restaurante Es Molí d'en Bou (2004), con poco más de 30 años, tras tan sólo cuatro años al frente de la cocina gestionando el restaurante.

En 2009, el restaurante Es Molí d'en Bou se trasladó al lado del Protur Sa Coma Playa Hotel & Spa****, en la zona costera de Sa Coma. Allí, ya como Bou Restaurant, le siguió llegando el reconocimiento de la Estrella Michelin (15 ediciones consecutivas) y de los soles Repsol.

Hoy, tras más de veinte años de trayectoria y experiencia, Tomeu, en plena madurez personal y profesional, muestra su evolución y transforma Bou Restaurant en un formato más simple, más sencillo, más universal..., sin perder un ápice de creatividad y sin olvidar la raíz ancestral de su cocina mallorquina de siempre. Se aleja de los focos y la alfombra roja de la gastronomía actual para presentarse como lo que él siente que es, como lo que realmente es, Tomeu Caldentey, "Cuiner".



2. Lugar de celebración

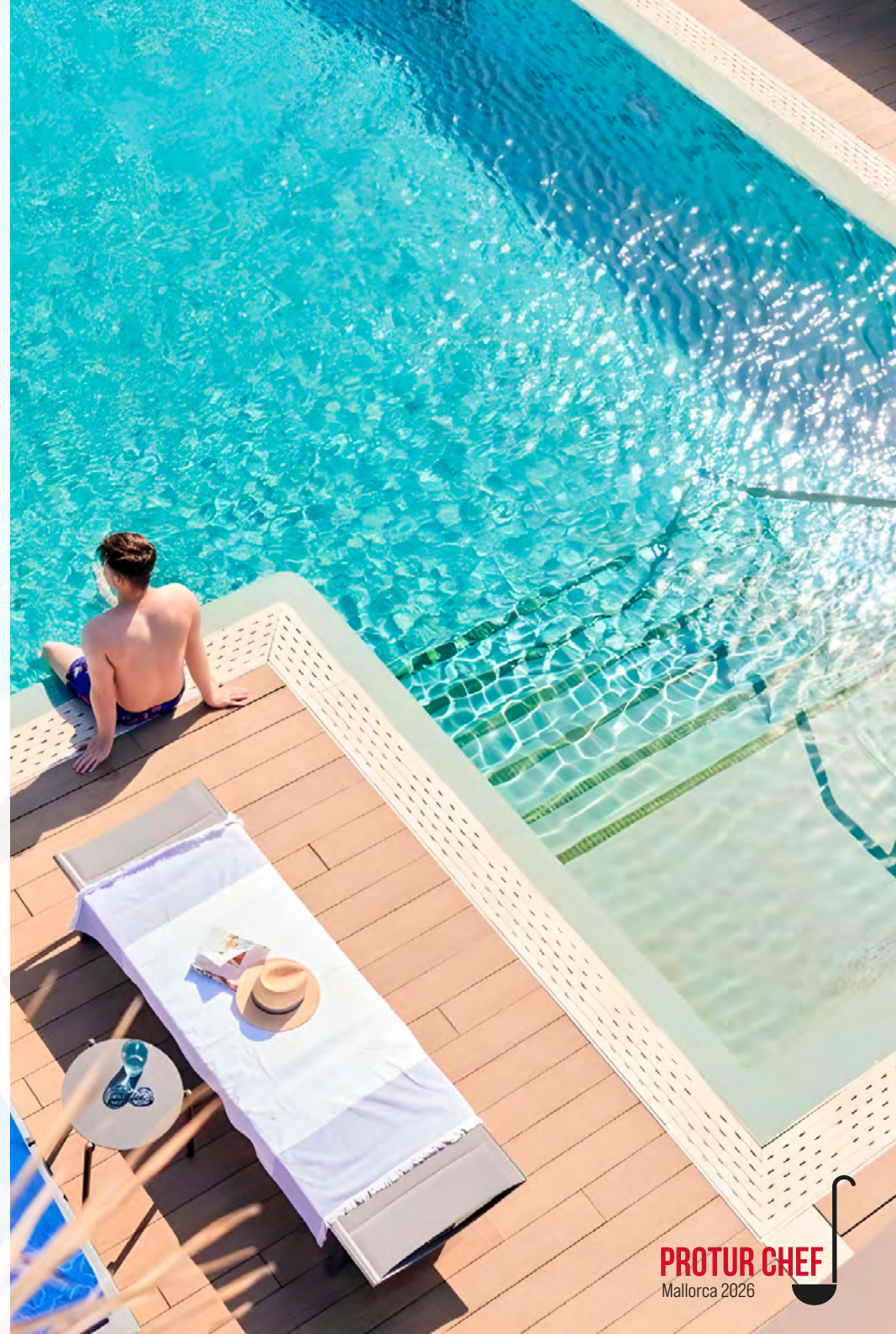
Protur Biomar Sensatori Resort acogerá el 7º Concurso Protur Chef. El hotel de cinco estrellas se encuentra situado junto al parque natural de Sa Punta de n'Amer y a 300 metros de la playa de Sa Coma.

El hotel dispone de 354 habitaciones distribuidas en distintas modalidades. Entre los jardines del hotel encontramos varias piscinas exteriores, además de una piscina interior.

El circuito hidrotermal de Biomar Spa cuenta con más de 3.500m² dedicados al relax y bienestar del cuerpo.

Así mismo, el Hotel también destaca por su apuesta gastronómica.

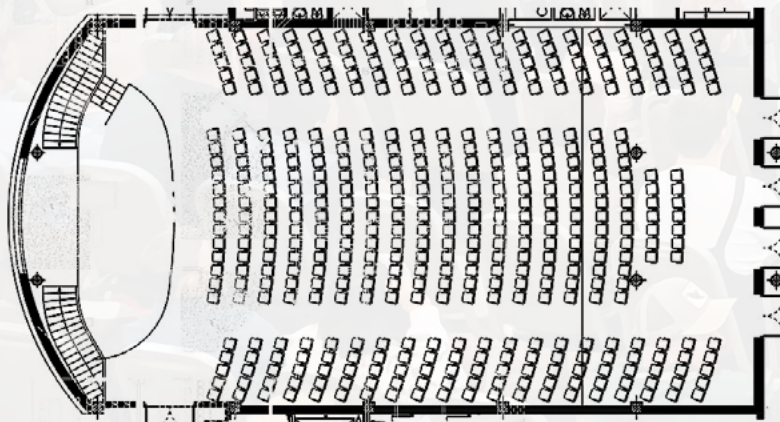
El show cooking del buffet del restaurante principal ofrece sabores internacionales que se elaboran en vivo por el chef. Además, el hotel ofrece distintos restaurantes para todo tipo de paladares. El Restaurante Azafrán ofrece platos propios de la cocina española. Por otro lado, el Restaurante La Toscana dispone de una carta con productos italianos. Para disfrutar de la cocina asiática se encuentra el Restaurante Asian y, por último, The Terrace Grill, una barbacoa con las mejores carnes y pescados.



2. Lugar de celebración

El concurso se llevará a cabo en el Gran Auditorium, con capacidad para 350 personas, donde situaremos en el escenario una gran cocina con dos puestos de trabajo.

El espacio cuenta con más de 400m² de superficie útil y hasta 8,5m de altura. La sala dispone de un escenario móvil que permite adoptar todas las formas posibles dependiendo de la ocasión.



Protur Biomar Sensatori Resort, destaca por sus más de 1.500 m² de espacio para acontecimientos, el más avanzado equipamiento audiovisual y multitud de servicios a disposición del cliente.



3. Fechas del concurso

26/03/2026 Llegada al hotel para los preparativos previos al concurso.

27/03/2026 Primera semifinal con 6 concursantes.

28/03/2026 Segunda semifinal con 6 concursantes por la mañana.

28/03/2026 Tercera semifinal con 6 concursantes por la tarde.

29/03/2026 Final y entrega de premios con los 6 mejores concursantes.



4. Participantes

Protur Hotels propone a las escuelas de hostelería el poder inscribirse para enviar un representante/s de los últimos cursos.

Entre todas las solicitudes, el staff técnico del concurso seleccionará 18 concursantes siguiendo criterios de calidad, presentación, entre otros.

El concursante seleccionado contará con alojamiento y manutención en Protur Biomar Sensatori Resort, de jueves a domingo, de forma totalmente gratuita.

Los concursantes únicamente deberán afrontar los gastos del viaje.



5. Jurado

El concurso estará coordinado por el Chef Tomeu Caldentey. El jurado estará formado por distinguidos cocineros y críticos gastronómicos de ámbito nacional.

Los componentes del jurado serán comunicados antes del inicio del concurso.

6. Actividades y conferencias

Paralelamente al concurso, se efectuarán conferencias y ruedas de prensa, así como cocina en directo.

Mercado gastronómico

Talleres gastronómicos

Cenas maridaje



7. Premios

Los participantes clasificados en cuarto, quinto y sexto lugar, tendrán una estancia gratuita de una semana para 2 personas en régimen de media pensión en uno de nuestros hoteles.

PRIMER CLASIFICADO

Premio de 3.000€

SEGUNDO CLASIFICADO

Premio de 1.500€

TERCER CLASIFICADO

Premio de 1.000€

A todos los clasificados se les ofrecerá un circuito de aprendizaje en nuestros hoteles. La duración de dicho circuito con contrato remunerado será de 6 meses e incluirá alojamiento.





CONCURSO NACIONAL
ESCUELAS DE
COCINA 
PROTUR CHEF

desde 2017



Protur Biomar Sensatori Resort
★★★★★

C/ Baladres, 5 · 07560
Sa Coma (Mallorca) · t. 971 587 662 · proturchef.com

 Protur
hotels
Enjoying Life!