

Madrid, 17 de diciembre de 2024

Llega a Telecinco ‘Next Level Chef’, el *talent show* de cocina más espectacular de la televisión

**Con Blanca Romero como maestra de ceremonias y la participación de los chefs Francis Paniego, Rakel Cernicharo y Marcos Morán como jueces y mentores.**

**Martín Berasategui, Ángel León, Jordi Cruz, Jesús Sánchez, Paco Morales, Toño Pérez, Oriol Castro, Fina Puigdevall y Martina Puigvert, Begoña Rodrigo y David Pallás serán los chefs invitados en cada programa.**

Tras revolucionar el universo de los *talent shows* de cocina en Estados Unidos al protagonizar el estreno más visto en la historia de estos formatos, próximamente llegará a Telecinco **‘Next Level Chef’**.

La presentadora de la adaptación española de esta espectacular competición gastronómica será **Blanca Romero**, a la que acompañarán los **reputados** **chefs Francis Paniego, Rakel Cernicharo y Marcos Morán** con la doble función de **jueces y mentores** de los concursantes. Cada uno liderará un equipo heterogéneo de cocineros elegidos entre los **influencers foodies**, **chefs profesionales** y **cocineros amateurs** que acuden para demostrar que pueden convertirse en el próximo **chef revelación de España** y llevarse **el premio de 100.000 euros** reservado para el ganador.

Producido en colaboración con Shine Iberia (Banijay Iberia), **‘Next level Chef’** es un formato desarrollado por Studio Ramsay, la productora del mítico **Gordon Ramsay**, y producido por Fox Alternative Entertainment y Studio Ramsay.

**Así es ‘Next Level Chef’**

Una selección de **influencers gastronómicos, chefs profesionales** y **cocineros amateurs** cocinarán en unas **imponentes cocinas** habilitadas en los **tres niveles** de una estructura de **más de 25 metros** de altura:

* El **ático** alberga una **cocina de última generación** equipada con los aparatos y utensilios más modernos y sofisticados del mercado: abatidores, roners para cocinar a baja temperatura, robots de cocina, parrillas, envasadoras, hornos de vapor para todos, flexinducción y licuadoras, entre otros, conforman este paraíso culinario.
* Justo debajo se ubica la cocina del **primer piso**, con una equipación muy completa, pero que **dista de los lujos de los que dispone el ático**. En este caso, los hornos son compartidos, no hay posibilidad de cocinar al vapor y no hay tantos aparatos.
* Por último, en el **sótano** no hay ni rastro de pulcritud ni de tecnología avanzada. Los concursantes deberán trabajaren **una cocina de lo más precaria**, con aparatos usados y viejos, sartenes sin antiadherente y cuchillos sin afilar.

Sin embargo, el **elemento más desestabilizador** de la competición no es la diferencia de equipación en las cocinas sino **la plataforma**, una **despensa móvil** con los ingredientes necesarios para cocinar que permanecerá en cada uno de los niveles **durante solo 30 segundos**. Pasado este tiempo, bajará al siguiente nivel con menos ingredientes, que serán con los que tendrán que conformarse los concursantes de las cocinas inferiores. No tienen permitido compartir ni desperdiciar y todos deberán utilizar todo lo que cojan.

**El estreno acogerá por sorpresa la última fase de *casting***

Un total de **21 candidatos** -siete influencers, siete amateurs y siete profesionales- llegarán a las cocinas ilusionados por ser parte de la competición. Sin embargo, pronto descubrirán que **todavía no son concursantes de pleno derecho**. De entre todos ellos, los jueces **deberán decantarse por cinco** para conformar cada uno de sus equipos, de manera que **solo 15 de ellos** conseguirán enfundarse un delantal del programa.

Para lograrlo, el desafío al que se enfrentarán consistirá en **presentar el mejor plato que sean capaces de preparar**. De manera excepcional, todas las cocinas dispondrán de **los mismos utensilios** para que todos tengan las mismas oportunidades de demostrar su valía. La distribución de cocinas se realizará, en esta ocasión, a través de un sorteo. Tras este cocinado que descartará a siete aspirantes, los jueces conformarán sus equipos y comenzará la verdadera competición de **‘Next Level Chef’**.

**La dinámica**

Cada programa constará de **tres pruebas**. La primera será **un examen de precisión** en el que los concursantes se enfrentarán individualmente a **un desafío de habilidad**. El resultado de este reto será determinante para **la distribución de los equipos** en cada una de las cocinas.

A esta prueba seguirá un **cocinado de mayor duración** en el que los integrantes de cada equipo **trabajarán ya en el nivel que les haya sido asignado**, supervisados por su mentor. Finalizada la elaboración, deberán tener buen cuidado de **colocar los platos terminados en la plataforma**, ya que el concursante que no lo haga irá **directo a la expulsión**. Tras la cata, cada mentor decidirá cuál es el peor plato de su equipo.

Los tres autores de esos platos disputarán entonces la **prueba de expulsión,** esta vez supervisados por **un chef invitado**. Los mentores no estarán presentes para no condicionar su criterio, pues la cata será a ciegas. De esta forma, en cada programa decidirán quién de estos tres concursantes es **el expulsado definitivo**.

**Los mentores**

**Francis Paniego**

Dirige las cocinas de los restaurantes El Portal de Echaurren (dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol) y Echaurren Tradición (un Sol Repsol) en el Hotel Echaurren de Ezcaray (La Rioja), el negocio de su familia desde hace cinco generaciones. Se ha formado en los mejores restaurantes de España, pero lleva en su ADN la influencia de su madre, Marisa Sánchez, referente de la buena cocina tradicional riojana. Ha recibido el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor jefe de Cocina de España 2011 y el Premio al Chef de L’Avenir 2015 de la Academia Internacional de Gastronomía, entre otros galardones. Actualmente también es asesor gastronómico del Hotel Hermitage de Andorra, donde logró también este reconocimiento, del Hotel Marqués de Riscal en el Elciego (Álava) y tiene también el restaurante Tondeluna, en Logroño.

**Marcos Morán**

Nacido en Prendes (Asturias) en 1979, representa la quinta generación de una saga que cocina y regenta Casa Gerardo desde 1882 en esta localidad asturiana, restaurante al que hoy acreditan una Estrella Michelin y tres Soles Repsol. Se formó en restaurantes de primer nivel como El Bulli, El Celler de Can Roca o Quique Dacosta, entre otros. Ha sido reconocido con el título de Chef de L'Avenir en 2016 y con la Medalla de Honor del Senado francés por su labor de internacionalización de la gastronomía, gracias a su trabajo al frente de la dirección gastronómica de los restaurantes Hispania en diversos lugares del mundo como Londres, Bruselas y Vietnam.

**Rakel Cernicharo**

Autodidacta, artista y todoterreno, Rakel se inició en la cocina de manera profesional muy joven, en el club social en el que trabajaba como camarera, al sustituir a la cocinera de manera provisional. Hoy desarrolla su enorme talento culinario al frente del restaurante Karak, en Valencia, una propuesta valiente y mestiza en la que es clave la fusión, el producto de mercado, la estética y la sofisticación. En 2017 Rakel se proclamó vencedora de un exigente talent show culinario en televisión y en 2022, Karak recibió el reconocimiento de su primer Sol Repsol.

**Otras 36 Estrellas Michelin iluminarán ‘Next Level Chef’**

Los jueces de ‘Next Level Chef’ contarán con un apoyo fundamental en el momento decisivo de cada programa: **la prueba de expulsión**. En cada uno de estos retos, un chef de gran renombre acompañará y supervisará el trabajo de los concursantes. **Martín Berasategui** (12 Estrellas Michelin), **Jordi Cruz** (cinco Estrellas Michelin), **Ángel León** (cuatro Estrellas Michelin), **Jesús Sánchez** (tres Estrellas Michelin), **Paco Morales** (tres Estrellas Michelin), **Toño Pérez** (tres Estrellas Michelin), **Oriol Castro** (tres Estrellas Michelin), **Fina Puigdevall y Martina Puigvert** (dos Estrellas Michelin), **Begoña Rodrigo** (una Estrella Michelin) y **David Pallás** (World Chocolate Master y Copa de España de Pastelería) visitarán las cocinas de ‘Next Level Chef’.

**Los concursantes**

**EQUIPO INFLUENCERS GASTRONÓMICOS**

**RoRo, Madrid, 22 años**

Estudió Traducción e Interpretación y habla cuatro idiomas, pero actualmente se dedica a las redes sociales a tiempo completo, donde cuenta con más de 2,5M seguidores en Instagram y 6,5M en TikTok. Publica recetas que prepara desde cero y le encanta la nutrición. En un futuro aspira a dedicarse profesionalmente a la cocina, ya sea en su propio restaurante o en las redes.

**Alberto, Valencia, 19 años**

Más de un millón de seguidores disfrutan en las redes con sus recetas, en la que el gran protagonista es el queso. Empezó a estudiar Artes Escénicas, pero actualmente estudia Magisterio. Confiesa que es presumido y algo criticón y admite que su mayor defecto es hablar cuando no debe.

**Chef Bosquet, Castellón, 38 años**

Reparó en la importancia de la alimentación saludable mientras se preparaba para las oposiciones a bombero y a los nueve años de realizar este trabajo pidió una excedencia para dedicarse exclusivamente a la divulgación gastronómica. Hoy en día acumula 2M seguidores en Instagram, presta servicios de asesoría a restaurantes y es socio de una cadena de locales.

**Imma, Barcelona, 50 años**

Periodista, escritora, divulgadora sexual y la auténtica reina del robot de cocina en TikTok. Se define como una persona con mucha energía y con un gran sentido del humor. Aunque también tiene un pronto muy malo si la ofenden. Colabora en varios programas radiofónicos y escribe artículos de opinión en un conocido diario.

**Arturo, El Saucejo (Sevilla), 38 años**

Conocido en redes sociales por su cuenta de ‘recetas para vagos’, combina la cocina de supervivencia con el humor. Cree que la clave de su éxito es su carisma y positividad. Es muy sociable y extrovertido y se considera muy ligón. Llega a ‘Next Level Chef’ con la intención de exprimir al máximo su mayor virtud: la improvisación.

**Ana, Madrid, 29 años**

Estudió Psicología, pero su hobby de subir sus recetas a Instagram terminó convirtiéndola en una de las influencers de cocina con más seguidores de España, con un total de 1,5M seguidores a los que deleita con sencillas recetas de cocina española, italiana y mexicana. Su gran sueño es tener un pequeño negocio de cafés y batidos en el que ofrecer platos dulces y salados.

**Lucía, Madrid, 29 años**

Fundadora y directora de un catering. Ha estudiado ADE, tiene estudios de cocina y se ha formado en un restaurante con una Estrella Michelin. En las redes destaca por su habilidad en la cocina tradicional gallega y en la cocina contemporánea española y mexicana. Ha recibido un reconocimiento del Basque Culinary Center como uno de los 100 mejores jóvenes talentos de gastronomía en 2024.

**EQUIPO CHEFS PROFESIONALES**

**Jaime, 22 años, Valencia, Chef en Masía Rocafort (Valencia)**

Tiene un alma creativa y emprendedora. La persona más importante de su vida es su madre, que le anima y le apoya en todas sus decisiones. Su padre, por su parte, es el que le baja a tierra y le hace ver la realidad del día a día. Ha viajado mucho por Europa y señala que ‘Next Level Chef’ es una oportunidad para demostrar que pese a ser joven, tiene sus objetivos claros y el talento necesario para alcanzarlos.

**Jurgi, 35 años, Bizkaia, Chef en Ondori Botxo (Bilbao)**

En su especialización en cocina asiática vivió en Japón, donde abrió un restaurante. En su tiempo libre, da clases de cocina en el Txoko, cuida del huerto y de los animales que tiene en su caserío y, además, está federado en pelota vasca. Se considera muy bilbaíno y callejero, así como muy competitivo, aunque siempre opta por ser optimista.

**Bosco, 34 años, Sevilla, chef en La cochera del abuelo (Sevilla)**

Tras trabajar de adolescente en cocinas y caterings, se formó como cocinero profesional en la Facultad de Hostelería de Westminster Kingsway College de Londres. Ha trabajado en restaurantes como Arzak o Le Caprice London y en 2019 abrió su propio restaurante, La Cochera del Abuelo, que ha recibido varias recomendaciones de la Guía Repsol. También presenta el programa ‘Tierra de Sabores’ en Canal Sur.

**Skander, 34 años, Granada, chef y empresario de hostelería**

De padre tunecino y madre francesa, Skander tiene seis negocios de hostelería y es el chef ejecutivo de todos ellos. Tiene un máster de cocina profesional avanzada, un curso de cocina a baja temperatura y brasas y dos cursos de cocina al vacío. Sin embargo, asegura que no le interesan los títulos y los galardones, sino la rentabilidad de sus negocios. Practica boxeo y sus mayores virtudes son la paciencia, la amabilidad y la seguridad en él mismo.

**Toni, 39 años, Barcelona, director de operaciones de hostelería**

Toni empezó a trabajar en la cocina del restaurante de sus padres. Estudió hostelería y, pese a que trabajó de cocinero durante un tiempo, se trasladó a Marbella para formarse en Gestión y Restauración. Ha vivido en Londres, Marbella, Marrakech e Ibiza y recientemente ha regresado a Barcelona para comenzar su andadura como director de operaciones de un grupo gastronómico. Se define como competitivo y muy disciplinado.

**Melissa, 38 años, Granada, chef privado**

Desde hace cuatro años, Melissa cocina en villas de lujo durante la temporada estival para clientes con gran poder adquisitivo. El resto del año es chef ejecutiva en un conocido restaurante fusión de Barcelona. Asegura que cuando está entre fogones se evade y se llena de felicidad. Además de cocinar, también canta, pinta y le encanta competir y asumir retos en los que dar rienda suelta a la improvisación, su mayor virtud.

**Carmen Paloma, 36 años, La Rioja, Cocinera**

A los 16 años se marchó de casa y empezó a estudiar Magisterio, pero terminó realizando un módulo de dirección de cocina. Hizo prácticas en un restaurante con estrella Michelin y desde entonces ha aprendido mucho. Actualmente trabaja como cocinera en un restaurante de Zaragoza y es una auténtica artista en los fogones, pero también en los escenarios: su sueño es ser cocinera profesional y cantante reconocida. Afirma que es empática, trabajadora y muy cariñosa.

**EQUIPO CONCURSANTES AMATEURS**

**Alba, 28 años, Valencia, Graduada en Derecho y ADE**

La cocina es su manera de mostrar cariño a las personas que quiere. Desde pequeña acompañaba a sus abuelas en la cocina, y como a su madre no le gustaba cocinar, terminó encargándose ella. En la actualidad trabaja en el departamento de administración de una empresa, pero su gran pasión son las Fallas: adora la indumentaria valenciana y fue Fallera Mayor durante tres años. Su objetivo es formar una familia junto a su pareja y ser madre.

**Bruno, Barcelona, 24 años, creador de contenido**

Estudió Marketing e hizo un máster en Moda, pero después de hacer prácticas en una firma de alta costura se dio cuenta de que aquello no era lo suyo. Ahora se dedica a la creación de contenido de humor en redes sociales. Todo lo que sabe de cocina se lo ha enseñado su padre. Se considera curioso y bastante maniático. Además confiesa que tiene un lado infantil, pero a la vez reconoce que a veces tiene una actitud de un anciano.

**Carmen, 23 años, Zamora, ingeniera**

Empezó a interesarse por la cocina durante la pandemia, pero su gran pasión es la moda. Se define como una persona perfeccionista, sensible, comprometida y polivalente. Sus mayores defectos son la autoexigencia y el multitasking: quiere hacer tantas cosas que siente que a sus días le faltan horas.

**José, 55 años, Alicante, director creativo en una empresa de hostelería**

Tras una época de rebeldía, se centró en sus estudios y logró un trabajo que le permitió viajar por todo el mundo durante 15 años. Practica paddle surf y yoga sobre tabla, se define como una persona divertida, práctica y con mucho gusto y confiesa que su mayor defecto es ser demasiado directo. Sueña con abrir un restaurante y cree que ‘Next Level Chef’ puede ser el camino para conseguirlo.

**Ibai, 47 años, Gipuzkoa, operario**

Trabaja en una empresa de reciclaje de papel y cartón, pero aprendió sobre cocina tradicional vasca en una sociedad gastronómica de la mano de su padre y en su tiempo libre participa en campeonatos de cocina de sociedades gastronómicas. Llega a ‘Next Level Chef’ tras participar en un programa de cocina en ETB y ser el único amateur que llegó a la final. Es trabajador y muy perseverante.

**Noelia, 22 años, Málaga, pescadera**

Noelia tiene una conocida pescadería en Málaga a la que acuden clientes que hacen hasta cinco horas en coche para ir a comprar por su calidad y buen precio. Hace un año empezó a compartir en redes sociales su divertido y didáctico contenido en la pescadería. Como cocinera se pone un notable, porque se le da muy bien pero cree que aún tiene margen de mejora. Es muy nerviosa y desvergonzada.

**Marta, 23 años, Murcia, opositora a agente de Hacienda**

Marta se graduó en Periodismo, pero decidió opositar a agente de Hacienda. Hasta hace cuatro años no sabía ni freír un huevo, pero se puso manos a la obra y encontró en la cocina una vía de escape. Es muy competitiva y autoexigente entre fogones y no se permite que ninguna elaboración le salga mal. En su tiempo libre también le gusta escuchar música tecno, ir al gimnasio y salir a comer.

**Uno de los platós más espectaculares de la televisión**

Ubicado en los **Ashford Studios** de Irlanda, el plató de **‘Next Level Chef’** tiene una superficie de **3.600 m2 y más de 25 metros de altura.** Hasta allí se ha trasladado **un equipo de** **135 profesionales** para asistir la grabación, a la que se ha sumado **otra quincena de personas** involucradas en las fases de preproducción y postproducción.

Para registrar todo lo que ocurre en los tres niveles de cocinas, se ha contado con **un gran despliegue técnico**: **31 cámaras de alta definición**, entre las que se incluye una **cámara Spider** y una **Winch Cam** que se desplaza entre los distintos niveles del plató. Asimismo, se ha apostado por una **iluminación sostenible** a través del uso de **318 focos LED**. También se han necesitado **cinco kilómetros de cable OB**, **182 metros de cable de fibra** y **500 metros de cable CAT 5 y CAT 6**. Para seguir en directo todo lo que ocurre en las tres cocinas de forma simultánea, se ha dispuesto de una **sala de control con ocho pantallas de 55 pulgadas**, así como **19 monitores** distribuidos por toda la sala. A ello se suman las **15 salas de montaje** que se han empleado para la postproducción del formato.