



Grupo Sypreme

Experiencias gastronómicas, cursos y eventos corporativos

Grupo Sypreme diseña experiencias culinarias, cursos y eventos corporativos especializados en técnicas de parrilla y ahumado. Nuestra oferta integra: cursos prácticos, masterclasses, competencias BBQ, y actividades de team building diseñadas para desarrollar comunicación, liderazgo y trabajo en equipo. Además diseñamos asadores y gadgets especializados, y ofrecemos soluciones a medida para eventos y activaciones de marca. Utilizamos ingredientes premium y dirigimos las actividades con instructores certificados y chefs reconocidos en la escena nacional.



Scan para más información

Tabla de Contenidos

Esta tabla se completa automáticamente con los números de página.

Logros y Reconocimientos	3
Team Building & Eventos Corporativos	4
.....	4
Presencia en Medios	5
Club Parrillero Sypreme	6
Nuestras Marcas y Alianzas	7
Aliados y Producción	8
Calidad y excelencia garantizada	9
.....	9
Redes Sociales	10
Información adicional	11

Logros y Reconocimientos

Campeonato Nacional de Parrilleros

León, Guanajuato • Mayo 2024

Segundo Lugar General

Premio: Premio de \$30,000 MXN

Humo y Parrilla Fest

León, Guanajuato • 2024

Primer Lugar - Categoría Picanha; 2º Lugar General en Campeonato Nacional

Obtuvimos el 1er lugar en categoría adicional y 2º lugar general en este prestigioso Primer Campeonato Nacional de Parrilla en el Bajío, donde compitieron 30 equipos en diferentes categorías. Respaldo por patrocinadores como US Pork, US Beef, Weber, y entidades gubernamentales como la Secretaría de Economía y el municipio de León.

HEB Grill Master

HEB Grill Master (Latinoamérica) • 2023 - 2025

Participamos y destacamos anualmente

Participamos y destacamos anualmente en los torneos HEB Grill Master, compitiendo frente a miles de chefs de Latinoamérica.

Resultados: 2025: Top 40 • 2024: Top 20 • 2023: Top 10

Torneos y competencias nacionales e internacionales

Ganados y participaciones en todo el país y el extranjero

Hemos ganado y competido en más de 25 estados de la República Mexicana y en 5 países de Latinoamérica, llevando nuestro conocimiento, pasión y técnica a escenarios internacionales. Nuestra experiencia nos consolida como referentes en el arte de la parrilla.

Países: México, Chile, Colombia, Argentina, Estados Unidos

Acumulamos más de \$200,000 MXN en premios en competencias y festivales.

Team Building & Eventos Corporativos

En Grupo Sypreme diseñamos experiencias gastronómicas únicas para fortalecer los lazos de tu equipo de trabajo. Llevamos a otro nivel el Team Building a través de dinámicas de cocina que promueven la colaboración, comunicación y el pensamiento creativo.

Más que una actividad recreativa, es una inversión en la cohesión de tu equipo. Nuestras sesiones combinan instrucción técnica, desafíos por equipos y tiempo para compartir alimentos preparados colectivamente.

Cómo funciona

- **Diagnóstico**

Identificamos las necesidades y objetivos de tu empresa.

- **Propuesta**

Diseñamos una experiencia personalizada según tu equipo y presupuesto.

- **Logística**

Nos encargamos de todos los detalles y requerimientos, desde ingredientes hasta equipos.

- **Experiencia**

Facilitamos la actividad guiando a los participantes y fomentando aprendizaje práctico.

- **Seguimiento**

Evaluamos resultados y proporcionamos un informe con recomendaciones.

Experiencias disponibles

Sypreme Grill Experience

Experiencia gastronómica intensiva con menús exclusivos, demostraciones y retos por equipos. Público objetivo: empresas, grupos privados y aficionados avanzados.

Masterclass y Pop-ups

Clases magistrales con chefs invitados y eventos pop-up gastronómicos en locaciones seleccionadas.

Masterclass Parrillera

Aprende técnicas profesionales de asado trabajando en equipo para crear un menú completo. Duración: 3-4 horas. Ideal para 8-25 personas.

Competencia BBQ Master

Equipos compitiendo por crear la mejor propuesta culinaria usando técnicas de parrilla y ahumado. Duración: 4-5 horas. Ideal para 10-40 personas.

Mixología Creativa

Taller de coctelería con técnicas de ahumado para crear bebidas innovadoras. Duración: 2-3 horas. Ideal para 6-20 personas.

Taller: Pizzas Artesanales

Taller práctico de masa, fermentación y horneado; ideal para grupos que buscan una experiencia creativa alrededor del fuego y la masa.

Diseños a medida

Si no encuentras lo que buscas, podemos diseñar una experiencia a la medida para tu equipo, evento o presupuesto.

[Más información: https://syprememx.com/cursos-eventos](https://syprememx.com/cursos-eventos)

[Team building: https://syprememx.com/teambuilding](https://syprememx.com/teambuilding)

Espacios disponibles

Nuestras instalaciones

Espacios equipados en San Luis Potosí para actividades grupales.

Tu empresa

Llevamos todo el equipo necesario a tus instalaciones.

Locaciones al aire libre

Organizamos actividades en espacios abiertos para una experiencia más completa.

Espacios premium

Colaboramos con venues exclusivos para eventos corporativos.

Presencia en Medios

Walmart México - Maestros de la Parrilla Monterrey 2023

<https://www.facebook.com/WalmartMexico/videos/976046416994414/>

Radio Cervezas Don Chepe - Entrevista

<https://www.facebook.com/doncheperadiocervezas/videos/1846275099184813/>

San Luis A Tiempo - Masterclass en vivo

<https://www.facebook.com/sanluisatiempo/videos/6434671889946155/>

Grill Magazine - Mención en artículo

<https://www.grillmagazine.com.mx/directorio-de-parrilleros-en-mexico>

Club Parrillero Sypreme

Nacimos con la misión de elevar las técnicas tradicionales mexicanas a nivel internacional, impulsando competencias, formación y comunidad alrededor del asado y el fuego.

Presencia

Presencia en más de 25 estados de México y en 5 países latinoamericanos. Organizamos competencias, certámenes y encuentros anuales para aficionados y profesionales.

Actividades principales

- Competencias nacionales e internacionales
- Encuentros regionales de asadores
- Certificaciones y talleres especializados

Nuestras Marcas y Alianzas

SmokedHouse

Línea de productos y eventos especializados en ahumado. Colaborador estratégico en eventos y proveedor de insumos.

<https://syprememx.com/grupo/smokedhouse>

Abrazza la Vida

Concepto de experiencias premium que complementa nuestras propuestas gastronómicas y venues exclusivos.

<https://syprememx.com/grupo/abrazzalavida>

Cervecería Pixel

Respawn para tu sed. XP en cada sorbo: cervezas artesanales inspiradas en videojuegos retro de Grupo Sypreme. Ofrecemos un catálogo craft pensado para maridajes en eventos, pop-ups y experiencias de brand activation; presencia en locales del grupo y eventos especiales.

<https://syprememx.com/grupo/cerveceriapixel>

Inferno (Nuestros Asadores)

Nuestra línea de asadores y accesorios de marca propia, pensada para profesionales y entusiastas del asado.

<https://syprememx.com/grupo/inferno>

Humo Urbano by Sypreme

Un concepto único donde el fuego se convierte en identidad. Dos fundadores unen talentos: • Grill y ahumado, con maestría en carnes y sabores intensos. • Masa y fermentación, experto en pizzas, panes y texturas artesanales. El resultado: una propuesta urbana que fusiona humo, fuego y masa en experiencias gastronómicas irrepetibles. (Proyecto: taller de pizzas artesanales)

<https://syprememx.com/grupo/humourbano>

Aliados y Producción

Trabajamos con aliados estratégicos para formación, logística, producción y difusión de eventos. A continuación algunos de nuestros colaboradores y los servicios que podemos ofrecer:

Asociación Mexicana de Parrilleros (AMP) — Miembro

Somos miembros activos de la Asociación Mexicana de Parrilleros, participando en actividades, festivales y programas de formación para promover la cultura parrillera en México.

Escuela Mexicana de Parrilleros — Alianza

Alianza educativa para la formación de parrilleros y organización de talleres y certificaciones profesionales.

MAEV Entertainment — Productora aliada

Aliados estratégicos para producción integral de eventos: audio, infraestructura, mobiliario y cobertura en San Luis Potosí.

LOUST — Agencia creativa y tecnológica

Colaboramos con LOUST en difusión, distribución y generación de contenido para redes sociales. Producimos videos de las experiencias y podemos suministrar materiales para branding (mandiles, termos, lonas, material POP) y apoyo en la logística digital del evento.

Snake River Farms — Proveedor

Proveedor de carne de alta calidad, Snake River Farms garantiza un producto premium para nuestros clientes.

Calidad y excelencia garantizada

Nuestros sellos de calidad y certificaciones avalan nuestro compromiso con la excelencia en todos nuestros productos y servicios.

Calidad Suprema México — Reconocimiento

Garantizamos excelencia en carne de res, certificando sanidad, inocuidad y calidad superior en cada corte.

TIF (Tipo Inspección Federal) — Certificación

Aseguramos la calidad y seguridad de nuestros productos cárnicos, cumpliendo rigurosamente con los estándares federales.

NSF International — Certificación

Validamos nuestro compromiso internacional con la seguridad, calidad, sostenibilidad y desempeño óptimo de nuestra carne de res.

SCA (Steak Cookoff Association) — Certificación

SCA (Steak Cookoff Association): organización internacional que establece estándares y reglas para competencias de parrilla y steak cookoffs. Esta certificación/afiliación avala el cumplimiento de normas técnicas, seguridad alimentaria y criterios de juzgamiento; refuerza nuestra reputación en competencias y garantiza que nuestras técnicas y resultados cumplen estándares profesionales.

Redes Sociales

YouTube

<https://youtube.com/@SypremeMX>

Facebook

<https://facebook.com/syrememx>

Instagram

Sypreme: <https://instagram.com/syrememx>

SmokedHouse: <https://instagram.com/smokedhousemx>

Abrazza: <https://instagram.com/abrazzalavida>

Cervecería Pixel: <https://instagram.com/cerveceriapixel>

Información adicional

Para más materiales (fotografías, videos, archivos RAW, o entrevistas), por favor contacta a nuestro equipo de prensa en

eventos@syprememx.com

Formulario de prensa:

<https://syprememx.com/prensa>

¿Quieres trabajar con nosotros? Visita:

<https://syprememx.com/trabajo>

Generado por Grupo Sypreme — Última actualización: 2025-08-28