

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA, SALÓN DE LA ALIMENTACIÓN, FERIA DE VALLADOLID DEL 12 AL 14 DE MARZO DE 2013



I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

SUMARIO

- PRESENTACIÓN I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA
- INSCRIPCIÓN
- EL PRESIDENTE Y LOS CANDIDATOS
- FINANCIACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN
- SELECCIÓN AUTONÓMICA
- REGLAMENTO DEL CAMPEONATO
- CALENDARIO DE FECHAS IMPORTANTES
- FICHAS DE CANDIDATURA

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

PRESENTACION DEL CAMPEONATO

El I Certamen de Gastronomía, estará ubicado dentro del Salón de la Alimentación de Valladolid que se celebrará del 12 al 14 de Marzo de 2013 en La Feria de Valladolid.

El Comité Nacional de Organización- FACYRE está muy orgulloso de su interés en este Concurso y les agradece su participación.

El I Certamen de Gastronomía es sinónimo de excelencia gastronómica y por ello solicita de las Comunidades Autónomas participantes una seria preparación en sus selecciones autonómicas. El Comité Nacional de Organización FACYRE requiere de las personas a cargo de las selecciones autonómicas una clara presentación en el modo electivo y la correcta interpretación de las presentes normas. En este informe encontrarán el modo de inscribirse.

Su inscripción tendrá que reunir los siguientes requisitos:

- Las fichas que se encuentran al final de este informe deben de ser completadas y enviadas con todos los datos.

La secretaría de la Organización queda a su disposición para ayudarles a preparar esta inscripción y para responder a cualquier pregunta. También les recordamos que debido a las numerosas instancias que recibimos, las que no estén completas no serán procesadas.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

REQUERIMIENTOS PARA LA INSCRIPCIÓN

El I Certamen de Gastronomía nace para seleccionar a los mejores profesionales de la gastronomía española en cinco categorías: cocineros, reposteros, sumiller, maitre y coctelero. El certamen está abierto a todas las Comunidades Autónomas. **Las inscripciones serán remitidas con el conocimiento, entendimiento y aprobación de las normas, debiendo de enviarse al Comité de Organización-FACYRE antes del 28 de febrero de 2013.**

FACYRE
c/ Almirante nº 9, 2º dcha.
28004 Madrid
Tel. 91 388 11 87
facyre@aplusmk.com

Además de las fichas oficiales, se enviarán **1.900 € como cuota de inscripción** (impuestos no incluidos). El Comité Nacional de Organización – FACYRE examinará y **confirmará las inscripciones antes del 4 de Marzo y éstas serán definitivas.**

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

EL PRESIDENTE

El Presidente de cada Selección Autonómica enviará al Comité Nacional de Organización - FACYRE las fichas (con los datos requeridos y en los plazos señalados.

LOS CANDIDATOS

El concurso está abierto a profesionales de hoteles y restaurantes con 23 años cumplidos a la fecha del concurso, debiendo ser de nacionalidad española. Los candidatos tendrán que estar asistidos por un ayudante menor de 22 años cumplidos en la fecha anteriormente señalada.

Cada participante deberá hacer llegar al Comité Organizador-FACYRE antes del 28 de febrero de 2013 una fotocopia del D.N.I., una fotografía y un Currículo a la siguiente dirección de e-mail:

facyre@aplusmk.com

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

FINANCIACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN

Los equipos participantes en el I Certamen de Gastronomía son responsables de la aportación económica de su intervención. De cualquier modo, los alojamientos del Jurado y el Candidato (en régimen de alojamiento en habitación individual y desayuno durante un máximo de 3 días), serán abonados por el Comité de Organización del Salón de la alimentación de Valladolid.

IMPORTANTE: La marca y el logo FACYRE están registrados y son propiedad de los Organizadores. El uso directo o indirecto de la marca llevará consigo un proceso legal.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

LA SELECCIÓN AUTONÓMICA

Cada Comunidad Autónoma deberá organizar la selección autonómica, abierta a candidatos de acuerdo a las pautas requeridas en el punto de CANDIDATOS de estas bases. Esta selección tendrá lugar como parte de un evento profesional o incluso la celebración de un acto especial.

La selección autonómica deberá estar preparada antes del 28 de febrero de 2013. Las fichas y el pago de los 1.900 € de la cuota de inscripción deberán ser enviadas al Comité Nacional de FACYRE antes del 28 de febrero de 2013 con la ficha de Selección Autonómica adjunta.

Las inscripciones no se procesarán de no haberse realizado este pago.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

REGLAMENTO

ATENCIÓN: El Reglamento lo conforma este Documento Oficial, incluyendo las condiciones acerca de la inscripción, la preparación y la celebración XIII Campeonato de España de Cocineros, los días 12,13 y 14 de Marzo de 2.013 en el Salón de la Alimentación de Valladolid.

Cualquier Comunidad Autónoma que se inscriba, y particularmente el presidente de la Selección Autonómica, tendrá que leer al completo este documento, y así el acto de inscribirse implicará su aceptación, respeto y acuerdo con respecto a estas normas.

Artículo 1 - OBJETO

El I Certamen de gastronomía está organizado por FACYRE y el Ayuntamiento de Valladolid, y se celebrará en el marco del Salón de la Alimentación de Valladolid.

FACYRE
c/ Almirante nº 9, 2º dcha.
28004 Madrid
Tel. 91 388 11 87
facyre@aplusmk.com

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 2 - INSCRIPCIÓN

El concurso está abierto a profesionales de hoteles y restaurantes, con una edad superior a los 23 años cumplidos a la fecha del concurso y habiendo abonado los 1.900 € de cuota de inscripción en la siguiente cuenta:

FACYRE

FEDERACION ESPAÑOLA DE COCINEROS Y REPOSTEROS

Número de cuenta bancaria: 2038 0603 26 6006718904

Los equipos estarán formados por siete personas: el cocinero y su ayudante, el repostero y su ayudante, el sumiller, el maitre y el coctelero, siendo los ayudantes menores de 22 años cumplidos a fecha del concurso. Los participantes que carezcan de asistente habrán de comunicarlo formalmente en su inscripción a través de la ficha correspondiente; el Comité de Organización facilitará uno.

Las inscripciones no serán procesadas si las cuotas de inscripción no se ingresan. Estas cuotas de inscripción no serán devueltas.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 3 - PRUEBA DEL COCINERO

DÍA DE REALIZACIÓN: 14 DE MARZO

Tema del Campeonato:(12 raciones):

Plato de Pescado: Bacalao fresco de 4kg sin cabeza y eviscerado , aportado por la empresa Serpeska

Plato de Carne: Rabo de buey joven Irlandés, 4kg aportado por la empresa Bordbia

Estos platos se elaborarán en un estilo libre. Todos los candidatos deberán aportar sus ingredientes específicos.

- El plato de pescado será servido 5 horas después del comienzo del concurso.
- El plato de carne será servido 30 minutos después que el pescado.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 3 – PRUEBA DEL REPOSTERO

DÍA DE REALIZACIÓN: 13 DE MARZO

Tema del Campeonato: (12 raciones):

Pieza artística tema libre de chocolate y azúcar : Chocolate .5kg de chocolate/participante Empresa Toscaf

Postre realizado con café como ingrediente principal: Café. 1kg de café/participante. Empresa Toscaf

Estos platos se elaborarán en un estilo libre. Todos los candidatos deberán aportar sus ingredientes específicos.

-La pieza artística y el postre se presentarán simultáneamente a las 5 horas del comienzo

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 3 – PRUEBA DEL MAITRE

DÍA DE REALIZACIÓN: 12 DE MARZO 17:00 P.M

Primera prueba:

-Test en inglés

Segunda prueba:

-Test escrito

Tercera prueba:

- Identificación de errores en mesa.

Duración 10 minutos.

Cuarta prueba:

- Preparación a la vista del cliente.

Duración 10 minutos.

Quinta prueba:

- Oferta y venta de producto.

Duración 10 minutos.

Cada participante llevará su uniformidad de trabajo profesional.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 3 – PRUEBA DEL SUMILLER

DÍA DE REALIZACIÓN: 12 DE MARZO 14:00 P.M

Primera prueba:

-Test en inglés

Segunda prueba:

-Test escrito

Tercera prueba:

- Identificación de vinos

Duración 10 minutos.

Cuarta prueba:

- Técnicas de servicio de vinos

Duración 10 minutos.

Quinta prueba:

- Oferta y venta de producto.

Duración 10 minutos.

Cada participante llevará su uniformidad de trabajo profesional.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 3 – PRUEBA DEL COCTELERO

DÍA DE REALIZACIÓN: 12 DE MARZO 10:00 A.M

Primera prueba:

-Test en inglés

Segunda prueba:

-Test escrito

Tercera prueba:

- Identificación de bebidas alcohólicas

Duración 10 minutos.

Cuarta prueba:

- Elaboración de trago corto

Duración 10 minutos.

Quinta prueba:

- Oferta y venta de producto.

Duración 10 minutos.

Cada participante llevará su uniformidad de trabajo profesional.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 4: PRESENTACION

Las 12 raciones se presentarán emplatadas (platos de libre elección aportados por el candidato). No podrá existir ningún elemento móvil decorativo (como cucharas, platitos, recipientes). Sólo se permitirán elementos naturales como conchas...

El pescado y la carne que se empleen durante la final son ingredientes obligatorios y serán aportados por la Organización. El candidato que no respete esta norma y use sus propios productos, será descalificado.

En la sección de coctelería, los cocteleros aportarán sus utensilios e ingredientes necesarios para la realización de cócteles. Habrá un destilado de obligado cumplimiento aportado por la organización (ron, whiskey o ginebra, a comunicar estando más próxima la fecha)

Antes del 28 de febrero de 2.013 se enviará a los participantes las marcas de uso obligatorio, en caso de que las hubiera, para la elaboración de los platos, en base a posibles acuerdos con patrocinadores.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 5 - LA PUNTUACIÓN DEL CERTAMEN

Todos los platos, piezas, cócteles y demás pruebas presentadas deberán ser ratificados por el Comité de Supervisión de Cocina y Sala.

La calificación para Cocineros y Reposteros atenderá al siguiente baremo:

Se establecerá sobre un total de 60 puntos, 40 puntos (20 x 2) para valorar la degustación, y 20 puntos (10 x 2) para la presentación.

La calificación para maitres, cocteleros y sumillers seguirá la siguiente pauta:

Se establecerá sobre un total de 50 puntos, con una asignación máxima de 10 puntos por prueba.

Todos los candidatos obtendrán puntos por higiene y limpieza en sus puestos de trabajo. Esta valoración la hará el Comité de Supervisión de Cocina y Sala será definitiva en caso de empate.

Ni la puntuación más alta ni la más baja serán tenidas en cuenta por el Jurado. Los premios se darán en base al número total de puntos obtenidos por los candidatos.

El Comité Organizador convocará una reunión el día previo al Campeonato, para informar a los participantes sobre las normas y atender sus dudas. En esta misma reunión se sortearán los puestos de trabajo y el orden de participación.

Las pruebas darán comienzo por la mañana y los concursantes empezarán en intervalos de 20 minutos.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 6 - EL MATERIAL

El Campeonato se desarrollará en un área especialmente preparada al efecto, en el Salón de Alimentación de la Feria de Valladolid

Se instalarán 10 puestos de trabajo, cada uno provisto con una cocina eléctrica, un horno eléctrico (por cada dos puestos) un refrigerador (por cada dos puestos), un fregadero con agua corriente y una mesa de trabajo.

Los concursantes de cocina, repostería y coctelería tendrán que traer sus propios utensilios (cuchillos, batidora, tabla de trincar, cacerolas, sartenes, planchas, coctelera, lámparas de caramelo, etc.).

Tras la prueba, los puestos de trabajo serán inspeccionados, el equipo será devuelto y se hará inventario. **El puesto de trabajo y el material aportado por la Organización se dejarán limpios.** Los candidatos no podrán abandonar su puesto de trabajo antes de la inspección de un miembro del Comité de Organización.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 7 - LOS PRODUCTOS ESPECÍFICOS Y LAS RECETAS

Los participantes deberán aportar los productos específicos para la realización de sus recetas (aromatizantes, especias, verduras...). Todos ellos deberán ser cocinados en el Campeonato. **Quedará descalificado aquel participante que aporte algún producto precocinado.**

Cada participante deberá enviar a la organización la receta que presentará al concurso antes del 28 de febrero de 2.013, junto a la ficha de inscripción, con ingredientes y cantidades. Una vez entregada la receta, no podrá realizarse ninguna variación. El Jurado valorará si el plato degustado se ajusta a lo descrito en la misma.

IMPORTANTE: El participante cede, por el hecho de concursar, los derechos de sus recetas al Comité Organizador- FACYRE.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 8 - LA FOTO OFICIAL

Se tomará una foto oficial el día anterior al inicio del campeonato. Los participantes deberán llevar el uniforme de cocina: pantalón negro, zapatos negros, mandil blanco y gorro blanco. Cada modalidad deberá llevar su uniforme, a excepción de cocineros y reposteros, a quienes la Organización facilitará una chaquetilla.

Artículo 9 - EL JURADO

Cada Comunidad Autónoma participante tiene derecho a nombrar un miembro del Jurado, que preferentemente ha de ser un cocinero de prestigio dentro de su Comunidad Autónoma. El Jurado estará presidido por D. Pedro Larumbe (Presidente de Honor del Jurado), el Presidente de Honor de FACYRE, D. Salvador Gallego, y un miembro del Salón de la Alimentación de Valladolid.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 10- LOS PREMIOS

La asignación de premios por categorías será la siguiente:

- Primer Premio: 1.500 € y trofeo de primer clasificado.
- Segundo 1.000 € y diploma de segundo clasificado.
- Tercer Premio: 500€ y diploma de tercer clasificado.

Además, los primeros seleccionados en cada una de las categorías pasarán a formar parte del Equipo Nacional de Gastronomía que representará a España en el I Certamen Internacional de Gastronomía del Salón de Gourmets de 2014.

Los trofeos serán entregados el día 14 de Marzo de 2013 en el recinto del Campeonato, durante la ceremonia de clausura del mismo.

Los premios estarán sujetos a las retenciones o impuestos que en su momento estén vigentes.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 11 - CAMBIOS Y CANCELACIONES

El Comité de la Organización – FACYRE se reserva el derecho a hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, en particular en lo referente a la participación de las Comunidades Autónomas invitadas. Asimismo se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.

Artículo 12 - CARTA DE COMPROMISO

Todos los participantes firmarán un documento de compromiso antes de dar comienzo las pruebas, en el que se comprometerán, en caso de quedar entre los tres primeros clasificados, a quedar a disposición del Comité Organizador hasta la celebración del I Certamen Internacional de Gastronomía de 2014.

Artículo 13 - SEGURO

El Comité Organizador - FACYRE contratará a su cargo un seguro para los participantes en caso de que ocurriera un accidente durante el concurso, debiendo estar el accidente en relación directa con el Campeonato de España de Cocineros.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

Artículo 14 - IMPUGNACIONES

En caso de litigio es el reglamento original el que dará fe. Si así no se resolviera, se tomará una decisión inapelable tras deliberación del Jurado. Durante la competición los miembros del Jurado designados por cada Comunidad Autónoma, y únicamente ellos, podrán, durante una hora después de la publicación de las actas, presentar reclamación ante el Comité Organizador. Transcurrido ese plazo, no se tendrá en cuenta ninguna impugnación.

Artículo 15 – PROMOCIÓN

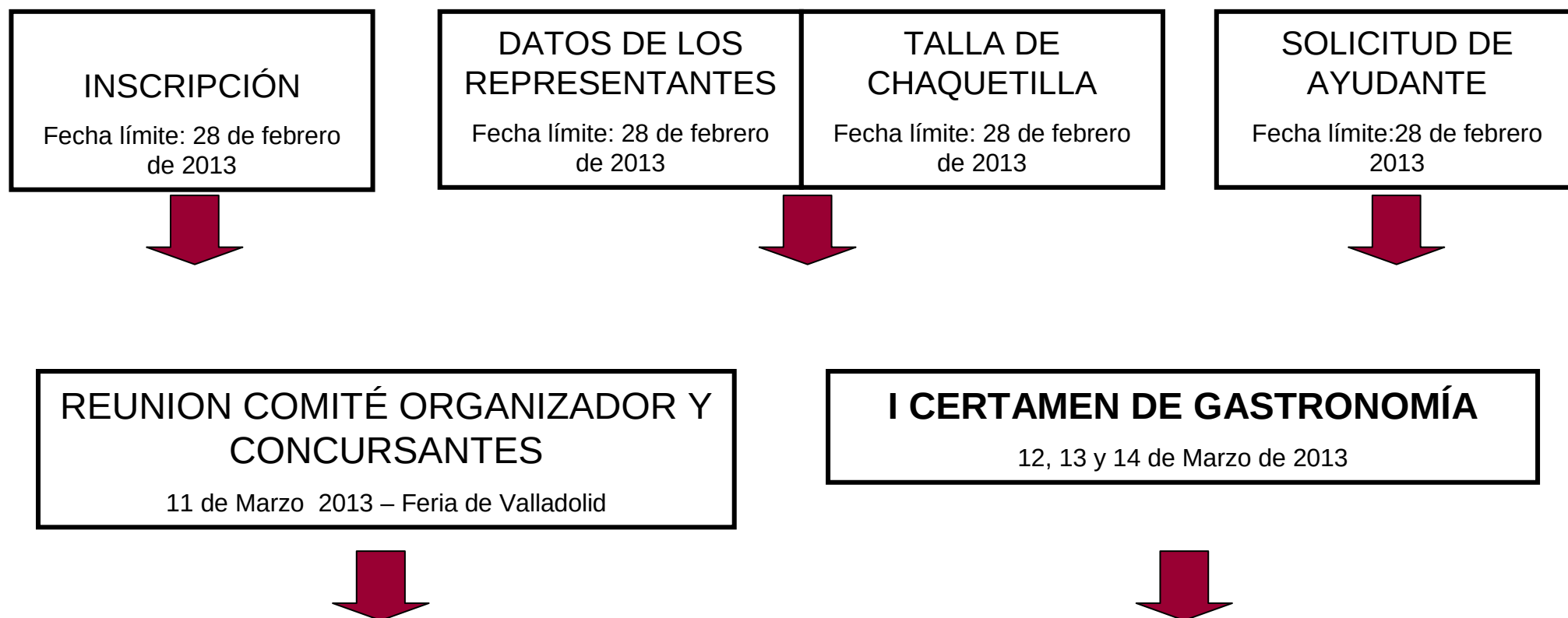
Los primeros clasificados de cada modalidad estarán sujetos a colaborar en cualquier acto del Comité Organizador hasta la fecha de celebración I Certamen Internacional de Gastronomía de 2014.

Artículo Final.

Cualquier participante acepta expresamente este Reglamento por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte el Comité Organizador, sobre todo aquello que no recojan estas bases, serán inapelables.

I CERTAMEN DE GASTRONOMÍA

CALENDARIO DE FECHAS IMPORTANTES



FICHA

1

INSCRIPCIÓN

FECHA LÍMITE DE ENVÍO: 28 DE FEBRERO DE 2013

I CERTAMEN DE
GASTRONOMÍA

COMUNIDAD AUTÓNOMA: _____

PERSONA DE CONTACTO: _____

DIRECCIÓN COMPLETA: _____

TELÉFONO: _____

FAX : _____

CORREO ELECTRÓNICO: _____

C.I.F./N.I.F.: _____

Declaro que, en nombre de la Comunidad Autónoma a la que represento, tengo perfecta constancia del Reglamento del I Certamen de Gastronomía que se celebrará en Valladolid en el Salón de Alimentación los días 12, 13 y 14 de marzo de 2013 y me comprometo a cumplir los plazos establecidos en dicho Reglamento.

Fecha _____

Firma y Sello :

REPRESENTANTES

FECHA LÍMITE DE ENVÍO: 28 DE FEBRERO DE 2013

**I CERTAMEN DE
GASTRONOMÍA**

COMUNIDAD AUTÓNOMA: _____

COCINERO REPRESENTANTE DE NUESTRA COMUNIDAD AUTÓNOMA:

NOMBRE: _____ APELLIDOS: _____

DIRECCIÓN COMPLETA: _____

TELÉFONO: _____ TELÉFONO 2: _____ MÓVIL: _____

FAX : _____ CORREO ELECTRÓNICO: _____

AYUDANTE DE COCINA:

NOMBRE: _____ APELLIDOS: _____

JURADO REPRESENTANTE DE NUESTRA COMUNIDAD AUTÓNOMA (UN MIEMBRO POR ASOCIACIÓN)

NOMBRE: _____ APELLIDOS: _____

DIRECCION COMPLETA: _____

TELÉFONO: _____ TELÉFONO 2: _____ MÓVIL: _____

FAX : _____ CORREO ELECTRÓNICO: _____

FECHA: _____ FIRMA Y SELLO :

REPRESENTANTES

FECHA LÍMITE DE ENVÍO: 28 DE FEBRERO DE 2013

**I CERTAMEN DE
GASTRONOMÍA**

COMUNIDAD AUTÓNOMA: _____

REPOSTERO REPRESENTANTE DE NUESTRA COMUNIDAD AUTÓNOMA:

NOMBRE: _____ APELLIDOS: _____

DIRECCIÓN COMPLETA: _____

TELÉFONO: _____ TELÉFONO 2: _____ MÓVIL: _____

FAX : _____ CORREO ELECTRÓNICO: _____

AYUDANTE DE REPOSTERÍA:

NOMBRE: _____ APELLIDOS: _____

FECHA: _____ FIRMA Y SELLO :

FICHA

2

REPRESENTANTES

FECHA LÍMITE DE ENVÍO: 28 DE FEBRERO DE 2013

I CERTAMEN DE
GASTRONOMÍA

COMUNIDAD AUTÓNOMA: _____

MAITRE REPRESENTANTE DE NUESTRA COMUNIDAD AUTÓNOMA:

NOMBRE: _____ APELLIDOS: _____

DIRECCIÓN COMPLETA: _____

TELÉFONO: _____ TELÉFONO 2: _____ MÓVIL: _____

FAX : _____ CORREO ELECTRÓNICO: _____

FECHA: _____ FIRMA Y SELLO :

FICHA

2

REPRESENTANTES

FECHA LÍMITE DE ENVÍO: 28 DE FEBRERO DE 2013

I CERTAMEN DE
GASTRONOMÍA

COMUNIDAD AUTÓNOMA: _____

SUMILLER REPRESENTANTE DE NUESTRA COMUNIDAD AUTÓNOMA:

NOMBRE: _____ APELLIDOS: _____

DIRECCIÓN COMPLETA: _____

TELÉFONO: _____ TELÉFONO 2: _____ MÓVIL: _____

FAX : _____ CORREO ELECTRÓNICO: _____

FECHA: _____ FIRMA Y SELLO :

FICHA

2

REPRESENTANTES

FECHA LÍMITE DE ENVÍO: 28 DE FEBRERO DE 2013

I CERTAMEN DE
GASTRONOMÍA

COMUNIDAD AUTÓNOMA: _____

COCTELERO REPRESENTANTE DE NUESTRA COMUNIDAD AUTÓNOMA:

NOMBRE: _____ APELLIDOS: _____

DIRECCIÓN COMPLETA: _____

TELÉFONO: _____ TELÉFONO 2: _____ MÓVIL: _____

FAX : _____ CORREO ELECTRÓNICO: _____

FECHA: _____ FIRMA Y SELLO :

AYUDANTE

FECHA LÍMITE DE ENVÍO: 28 DE FEBRERO DE 2.013

I CERTAMEN DE
GASTRONOMÍA

COMUNIDAD AUTÓNOMA: _____

D. _____ REPRESENTANTE DE LA
COMUNIDAD AUTÓNOMA ARRIBA INDICADA, NECESITO QUE LA ORGANIZACIÓN DEL XIII
CAMPEONATO DE ESPAÑA DE COCINEROS, ME FACILITE UN AYUDANTE DE COCINA
PARA LAS FECHAS DEL CONCURSO.

FECHA: _____ FIRMA :

FICHA

4

CHAQUETILLA

FECHA LÍMITE DE ENVÍO: 28 DE FEBRERO DE 2.013

I CERTAMEN DE
GASTRONOMÍA

COMUNIDAD AUTÓNOMA: _____

CANDIDATO: _____

Talla (si la sabe): _____

Si no conoce su talla de

Alto (1) en cm. : _____

Contorno(2) en cm. : _____

FECHA : _____ FIRMA: _____

