

**XIV CONCURSO NACIONAL DE
JÓVENES COCINEROS
«CIUDAD DE SEGOVIA»
-COCINA EN MINIATURA-**

MIÉRCOLES 19 DE FEBRERO DE 2014

. B A S E S .

Art. 1. La celebración del “XIV Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros - Ciudad de Segovia” -Cocina en Miniatura-, tendrá lugar en el **Centro Integrado de Formación Profesional de Segovia** situado en la calle Dámaso Alonso nº 23, el miércoles día **19 de Febrero 2014** por la tarde.

Art. 2. El comité organizador es competencia de la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos.

Art. 3. Podrán participar todos aquellos jóvenes cocineros nacidos después del 1 de Enero de 1989, acreditándose mediante fotocopia del D.N.I.

Art. 4. Las solicitudes deberán enviarse únicamente por correo electrónico a la dirección: aihs@fessegovia.es, en Word, y en el asunto indicar “nombre del concursante-Concurso Nac. Jóvenes Cocineros. Todas las solicitudes deberán ajustarse al modelo oficial que se adjunta en este reglamento. Una vez recibidas las solicitudes enviaremos confirmación de recepción.

Art. 5. El plazo de recepción de solicitudes finaliza el día 28 de enero de 2014.

Art. 6. Todos los interesados en participar deberán enviar por e-mail la solicitud de participación, la receta por ellos elegida y la relación completa de los ingredientes que las mismas conlleven, siendo éste requisito imprescindible para participar, al igual que su curriculum profesional y/o de formación.

Art. 7. **Las materias primas e ingredientes serán aportados por los participantes, a excepción de los ingredientes principales y otros de patrocinio para cada plato:**

- **SOLOMILLO DE PATO de Selectos de Castilla** este producto es fresco y suele pesar sobre 40 gr. Por lo que se sugiere que los participantes utilicen 2 o 3 unidades.
- **BACALAO LOMO ESPECIAL REFRIGERADO COPESCO SEFRISA** envasado al vacío al punto de sal con un peso de ración de 200 a 230 gr. aproximadamente.

- **NATA KEN** de 38%, este producto es versátil a la hora de hacer postres y monta muy bien. También los alumnos pueden utilizar la **NATA KEN CULINARIA** para elaborar tanto el primer plato como el segundo.
- Para la primera tapa, la empresa **SELECTOS DE CASTILLA** adherida a Tierra de Sabor, elabora productos del pato en Castilla y León, propone el solomillo de pato, la dirección es Villamartin de Campos, y tiene distribuidores en toda España. La persona de contacto es Manuel de Prado, Tfno.:979-769248 manueldeprado@selectosdecastilla.com
- Para la segunda tapa, **COPESCO SEFRISA** empresa dedicada a importación y elaboración de bacalao de Islandia, propone **BACALAO LOMO ESPECIAL REFRIGUERADO**. De este producto se intentará enviar una muestra a aquellos participantes que sean seleccionados.
COPESCO SEFRISA telf. 902200980 persona de contacto Santiago Morales correo smorales@sefrisa.com
- Para el postre, **NATA, SKI COMERCIAL (KEN)** telf.. 91-4862817 persona de contacto Pablo Fernández, correo pfernandez@skisa.com

Para más información de estos productos, indicamos la empresa que lo distribuye y datos de contacto.

Art. 8 El cupo de participantes es limitado. Una vez finalizado el plazo de recepción de solicitudes y después de las deliberaciones del Comité Organizador, la Organización comunicará a todos los interesados su condición de incluido, excluido o reserva para participar en el “**XIV Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros - Ciudad de Segovia**”- **Cocina en Miniatura**-.

Art. 9. Los utensilios propios de cocina (cuchillos, batidora, tabla de trincar, etc.) serán aportados por los participantes.

Art. 10. Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, la tapa o pincho presentado no deberá superar el costo de 2 euros al valorar la materia prima de los ingredientes que intervienen en su elaboración, una premisa sobre la que el jurado seleccionador de los finalistas será especialmente riguroso.

Art. 11. Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comenzar la prueba vestidos con la ropa profesional adecuada. La organización les proporcionará la chaquetilla.

Art. 12. El orden de participación será establecido por riguroso sorteo que llevará a efecto el Comité Organizador, comunicándose el resultado del mismo a los participantes.

Art. 13. El jurado estará compuesto por destacados profesionales del sector a nivel nacional e internacional en muchos casos con estrellas Michelin, actuando como Secretario del mismo un representante de la Organización, que lo hará con voz pero sin derecho a voto.

Art. 14. Los participantes iniciarán la actividad en intervalos de 10 minutos. El tiempo límite de elaboración es de una hora y media para las tres tapas.

La organización concede 2 minutos de cortesía, y si no se ha terminado el trabajo transcurridos estos 2 minutos, se podrá presentar únicamente tras el trabajo de todos los concursantes, y con penalización en la puntuación.

Art. 15. Para la presentación de los platos, los participantes dispondrán de lo siguiente:

El menaje lo aportará cada participante, no obstante para aquellos que no pudieran traerlo, la organización pondrá menaje a su disposición, teniendo en cuenta que habrá que presentar tres tapas por cada plato dos para degustación del jurado, (habrá dos jurados por plato) y una para presentación y foto, en total tres tapas por cada plato.

El coste no excederá de **2 €** por tapa.

Art. 16. El concursante podrá traer todo tipo de preelaboraciones cuyo tiempo sea superior a 30 minutos. **El producto principal es obligatorio elaborarlo en el concurso.**

Art. 17. El concurso comenzará a partir de las 15,30 horas, y habrá que presentarse en el Centro Integrado de Formación Profesional de Segovia antes de las 15 h.

Art. 18. Cada participante dispondrá de un puesto de trabajo.

Art. 19. Los cocineros participantes no podrán molestar el trabajo de otros concursantes, y **deberán dejar la mesa de trabajo perfectamente limpia, esto puntuará de forma muy importante.**

Art. 20. La Clasificación será adjudicada sobre un total de 60 puntos:

- 20 puntos para **calificar el gusto.**
- 20 puntos para **calificar la presentación.**
- 20 puntos para **calificar la destreza y limpieza.**

Art. 21. Los Premios establecidos son:

- Primer Clasificado: **500 €+ Trofeo y gastos**
- Segundo Clasificado: **300 €+ Trofeo y gastos**
- Receta al mejor postre: **200 €+ Trofeo y gastos**
- Resto de participantes: **Diploma y gastos**

Art. 22. Los Premios en metálico, trofeos, y diplomas serán entregados el mismo día al finalizar el Concurso, y seguidamente disfrutaremos de unas degustaciones culinarias.

Art. 23. A los concursantes que se desplacen desde una distancia superior a 200 km. **la organización les pagará 1 noche de hotel el día 19 de febrero, y el viaje hasta un máximo de gasto de 100 €** en cualquier medio de locomoción. Para ello será obligatorio aportar los justificantes pertinentes (ticket, o facturas de viaje).

Se hará el ingreso de los desplazamientos una vez tengamos los justificantes de todos los concursantes y no antes, por necesidades organizativas. El cálculo del kilometraje se hará utilizando como referencia la guía Michelin, y se pagará a 0,17 €/km. (máximo 100 €).

Los participantes que se desplacen desde una distancia superior a 400 km., y lo soliciten previamente, podrán disponer de una noche extra de hotel el martes 18 de febrero, día anterior al concurso.

Aquellos que necesiten alojamiento, rogamos nos lo soliciten con antelación suficiente para poder organizarlo.

Art. 24. Cualquier participante acepta este Reglamento en todos sus términos por el mero hecho de participar. Las decisiones que adopte el Comité Organizador sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

Art. 25. Los participantes ceden, por el hecho de participar, los derechos de sus recetas a la Organización, pudiendo la Organización utilizarlas libremente en publicaciones, etc., citando siempre el nombre de los autores.

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN**DATOS EMPRESA o ENTIDAD**

D. _____	
Cargo (gerente, propietario, administrador...): _____	
En representación de (empresa o entidad): _____	
Domicilio: _____	
Localidad: _____	Provincia: _____
Teléfonos: _____	E-mail: _____
Presenta a participar en el “XIV Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros –“Ciudad de Segovia” Cocina en Miniatura - al trabajador, alumno de esta Empresa o Entidad	

DATOS CONCURSANTE

Nombre y apellidos: _____	
Fecha de nacimiento: _____	D.N.I.: _____
Domicilio: _____	
Localidad: _____	Provincia: _____
Teléfono fijo*: _____	E-mail _____
Teléfono móvil*: _____	_____
Talla de chaquetilla: _____	_____
Alojamiento _____	<i>* Es imprescindible que faciliten al menos un teléfono de contacto del concursante</i>

**TABLA DE COMPROBACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN
IMPRESINDIBLE PARA INSCRIBIRSE**

(X)	DOCUMENTO
	D.N.I. del concursante.
	Curriculum Vitae profesional y/o de formación.
	Receta con la que participaría en el concurso. Relación completa de ingredientes y sus costos.

Las solicitudes de participación deberán enviarse en Word, y únicamente por correo electrónico a:

aihs@fessegovia.es

En el asunto indicar “nombre del concursante-Concurso Nac. Jóvenes Cocineros”, ejemplo: Andrés Martín-Concurso Nac. Jóvenes cocineros”

Todas las solicitudes deberán ajustarse al modelo oficial que se adjunta en este reglamento.

Una vez recibidas las solicitudes enviaremos confirmación de recepción.

❖ **El plazo de recepción finaliza el día 28 de enero de 2014**

Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos – A.I.H.S. Teléfono: 921-43.30.31

www.hosteleriasegoviana.es