



II Salón Gastronómico de Canarias 2015

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

## 1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® es un certamen gastronómico de carácter regional en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, que promueve el Cabildo Insular de Tenerife, a través del Plan de Gastronomía de Tenerife, que forma parte del Club de Producto “Saborea Tenerife”, dependiente de la sociedad pública Turismo de Tenerife, S.A. (TdT)
- 1.2. El 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias se hace realidad en el marco del programa de actividades del 2º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2015, promovido y organizado conjuntamente por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas, S.L.U., a través de su plataforma GastroCanarias.
- 1.3. El 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, se desarrollará en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife, celebrándose las jornadas oficiales de competición los días 12 y 13 de mayo de 2015.

## 2. ORGANIZACIÓN

- 2.1. La organización general del 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® está desarrollada por la empresa la empresa Interideas, S.L.U., en el marco de su proyecto GastroCanarias, contando con la asistencia técnica y la comercialización por parte de la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU)
- 2.2. El Comité Organizador del Certamen está formado por el Director General de GastroCanarias y Coordinador del Plan de Gastronomía de Tenerife, además de la o las personas que, en su caso, indique la Institución Ferial de Tenerife, S.A.
- 2.3. El Comité Organizador podrá contar con el posible asesoramiento y la colaboración de miembros de las asociaciones profesionales de cocineros en su delegación de Canarias, el equipo técnico de Turismo de Tenerife y de la Institución Ferial de Tenerife, S.A. así como, en su caso, de las empresas patrocinadoras y colaboradoras.

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

### 3. PARTICIPANTES

- 3.1. Podrán inscribirse en el 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, los cocineros y cocineras profesionales, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.
- 3.2. Como ha venido siendo habitual en todas las anteriores ediciones del Campeonato, los concursantes podrán inscribirse acompañados por un o una ayudante de cocina, mayor de edad, quien, asimismo, deberá ser residente en las Islas Canarias.
- 3.3. La inscripción y participación en este Campeonato (tanto del o la chef, como de su ayudante) es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosofía del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife y la plataforma GastroCanarias.
- 3.4. Los participantes inscritos lo hacen a título particular, no pudiendo representar a entidad o empresa, pública o privada alguna (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.)
- 3.5. Las personas inscritas deberán someterse a un proceso previo de selección por parte del Comité Organizador. Para proceder a dicha selección, las personas deberán inscribirse en el Campeonato entregando un cuestionario de inscripción, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *currículum vitae* profesional.
- 3.6. Los participantes, además de su *currículum* y **SÓLO A EFECTOS DE LA SELECCIÓN** de finalistas, deberán entregar las recetas de **DOS** platos. Una primera con “ingrediente principal obligatorio” (indicado por la Organización) y una segunda (que incluso podría ser de postre) con “ingrediente principal libre”

**Estas dos recetas se solicitan SÓLO para realizar la SELECCIÓN de los 10 finalistas. Estas dos recetas NO HABRÁ QUE ELABORARLAS en la competición.**

- 3.7. La receta con “ingrediente principal obligatorio”, que será el fundamental de la misma, lo fija la Organización y, en esta edición, dicha receta deberá tener como ingrediente básico y principal las verduras y, más concretamente, **Cherne Canario**.
- 3.8. Los y las concursantes deberán entregar las dos recetas especificando claramente el nombre o título de cada una de ellas, así como todos los ingredientes de las mismas, las necesarias cantidades de los mismos para 4 personas y su forma de elaboración.

### 4. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripción del chef o la chef concursante (así como la de su ayudante de cocina o asistente) deberá formalizarse, obligatoriamente, online vía internet, ante la

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

Organización del Campeonato, entrando en la página web de GastroCanarias ([www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)) o de la Institución Ferial ([www.recintoferialdetenerife.com](http://www.recintoferialdetenerife.com)) y yendo al enlace que lleva al 2º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2015

- 4.2. Excepcionalmente, dicha inscripción podrá formalizarse cumplimentando el oportuno Formulario Oficial de Inscripción, disponible en las oficinas de la Institución Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constitución, Nº12 (Avenida Marítima), Código Postal 38005, Santa Cruz de Tenerife y teléfono 922 238 400, en horario de oficina al público, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas.
- 4.3. Para cualquier información o consulta, la Organización pone a disposición de cualquier persona interesada las siguientes páginas web y direcciones de correo electrónico:

[www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)  
[www.recintoferialdetenerife.com](http://www.recintoferialdetenerife.com)  
[www.webtenerife.com](http://www.webtenerife.com)  
[www.salongastronomicodecanarias.com](http://www.salongastronomicodecanarias.com)

Y también a través de la siguiente dirección de correo electrónico:

[info@salongastronomicodecanarias.com](mailto:info@salongastronomicodecanarias.com)  
[campeonatos@gastrocanarias.com](mailto:campeonatos@gastrocanarias.com)

- 4.4. El plazo de inscripción tendrá **UN MES** (30 días) de duración. Quedará abierto el día **9 de marzo de 2015** (lunes) y se cerrará el mismo, como tiempo límite para la presentación de inscripciones, el día **9 de abril de 2015** (viernes), a las 14:00 horas.
- 4.5. Las personas inscritas, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, aceptan responsablemente de antemano y sin condiciones, el presente Reglamento de Bases, por el que se rige el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias.

## 5. FINALISTAS

- 5.1. Las 10 personas finalistas en el 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® serán seleccionados por parte del Comité Organizador de entre los y las chefs profesionales debidamente inscritas, tras el oportuno análisis de su *currículum vitae* y las dos recetas presentadas por las mismos, sólo para el proceso de selección.

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

- 5.2. Las diez personas participantes, seleccionadas como finalistas en tiempo y forma, recibirán con la debida antelación la comunicación oficial desde la Organización, que les informará de su designación oficial como finalistas del Campeonato.
- 5.3. Las personas finalistas (tanto el o la chef concursante, como su ayudante de cocina o asistente) concursan en el Campeonato a título particular, no pudiendo representar a entidad o empresa, pública o privada alguna (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.).
- 5.4. La Organización del 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, subvencionará a los posibles cocineros y cocineras finalistas que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, así como a sus correspondientes ayudantes de cocina o asistentes, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta) y el alojamiento (dos noches) en hotel de 4 estrellas, en régimen de habitación y desayuno.

## 6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 10 cocineros finalistas del 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, estará obligado a ejecutar cara al público, en los módulos de trabajo dispuestos por la Organización, la elaboración de DOS platos de obligado cumplimiento, pero con dinámicas de desarrollo y elaboración diferentes.
- 6.2. El denominado "Plato Común" tendrá UN ingrediente principal (en principio secreto), designado por la Organización, teniendo que elaborarlo cada concursante finalista en base a la receta que ellos mismos diseñen, redacten y desarrollen.
- 6.3. Para ello, el día anterior al primero de competición oficial, los concursantes finalistas se reunirán a una hora previamente establecida (que se anunciará y avisará con la debida antelación) en el recinto donde se va a celebrar el Campeonato, desde donde serán llevados en un transporte común al Supermercado Oficial del Campeonato.
- 6.4. Allí se entregará a cada finalista el ingrediente principal del "Plato Común" (hasta ese momento secreto) y una Tarjeta de Compra por importe máximo de 30,00 euros. A partir de ese momento cada finalista dispondrá de UNA HORA para comprar los restantes ingredientes que estime oportuno y conveniente, para elaborar al día siguiente la receta que haya pensado.
- 6.5. Al finalizar la hora de compra, los finalistas pasarán por la oportuna caja del Supermercado Oficial, abonarán los productos que hayan elegido con su Tarjeta de Compra y los ingredientes comprados serán guardados en cajas selladas con el nombre y apellidos de su respectivo finalista.

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

- 6.6. Al día siguiente (Jornada Única de Competición) los y las chefs finalistas deberán estar a las 9:00 de la mañana en punto en el escenario de celebración del Campeonato.
- 6.7. A las 9:15 horas, cada uno de los finalistas deberá entregar al Director del Campeonato la receta que va a elaborar con el ingrediente obligatorio y el resto de los ingredientes comprados por él mismo el día anterior en el Supermercado Oficial.
- 6.8. A continuación, a las 9:30, los y las chefs finalistas descubrirán la denominada “Caja Sorpresa” facilitada por la Organización, con una serie de productos iguales para todos, seleccionados en el Supermercado Oficial, donde se esconden los ingredientes del segundo plato, que denominaremos “Plato Libre” a elaborar en la misma jornada.
- 6.9. A partir de ese momento, los chefs y las chefs finalistas dispondrán de 30 MINUTOS para pensar, diseñar y redactar la receta (para 4 personas) del llamado “Plato Libre”, que elaborarán utilizando los ingredientes contenidos en la “Caja Sorpresa”.
- 6.10. Seguidamente, a las 10:15 horas, se celebrará un sorteo de participación por el que se decidirá el orden de ocupación de los módulos de trabajo, con los respectivos horarios de comienzo de elaboración y entrega de la receta al Jurado de Degustación.
- 6.11. Finalmente, a partir de las 10:30 horas, comenzará la competición oficial en los módulos/cocinas de trabajo, disponiendo cada uno de los chefs finalistas de 2 HORAS Y MEDIA (150 minutos) para elaborar y presentar al Jurado los DOS platos.
- 6.12. Para ello, los y las chefs finalistas contarán con el equipamiento técnico, utensilios y menaje, una “Despensa Común” con una serie de ingredientes de uso habitual, y un “Almacén Común” con aparatos y utensilios iguales para todos. La relación de estos ingredientes y utensilios comunes se pondrá en conocimiento de los finalistas en el momento de comunicarles su selección para disputar la gran final del Campeonato.
- 6.13. Tras los 150 minutos de tiempo para su elaboración, los y las chefs finalistas deberán presentar y entregar al Jurado CUATRO RACIONES de cada uno de los dos platos elaborados (uno de los platos se dispondrá en una mesa especial para la Prensa)

## 7. INSTALACIÓN

- 7.1. El 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se desarrollará en las instalaciones de la Institución ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.
- 7.2. En dicho recinto se dispondrá de un área especialmente preparada al efecto que contará con 5 módulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para el Campeonato, dispuestos frente a una grada que será ocupada por el público en general que decida asistir para ver la competición oficial.

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

- 7.3. Los módulos de trabajo estarán equipados con una cocina eléctrica de **INDUCCIÓN**, un horno eléctrico convencional, un horno microondas tipo doméstico, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, toma de corriente y una mesa de trabajo, así como nevera tipo “combi” (refrigerador y congelador), que, en algún caso, podrá ser compartida con algún otro finalista.
- 7.4. Para su uso, la Organización dispondrá en cada módulo de tomas de enchufe para corriente eléctrica, tipo estándar y debidamente protegidas.
- 7.5. Además, en cada módulo y para el servicio de mesa, la organización ofrecerá una serie de platos y bandejas (generalmente de color BLANCO), de cara al emplatado y presentación de los platos elaborados para el concurso.
- 7.6. Tras cada tiempo de competición, los puestos de trabajo y todo el material aportado por la Organización se deberán dejar perfectamente limpios y ordenados, por parte de cada finalista y su respectivo ayudante.
- 7.7. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organización serán inspeccionados, antes y después de la participación de cada finalista, por un miembro del Jurado y del Comité Organizador.
- 7.8. Tras la inspección el equipo de trabajo ofrecido por la Organización será devuelto y se hará el oportuno inventario por parte de un miembro del Comité Organizador. Los concursantes no podrán abandonar sus módulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspección.

## 8. MATERIAL

- 8.1. Aparte del material y utensilios propios de cada módulo, los concursantes finalistas dispondrán, además, de una serie de equipos y utensilios para utilización de forma común, así como una “Despensa General” facilitada por el Supermercado Oficial y otros proveedores oficiales del Campeonato, con ingredientes y productos de uso habitual en la cocina.
- 8.2. El listado de los mencionados aparatos y utensilios de uso común, así como los ingredientes de la “Despensa Común” será entregado y puesto en conocimiento de los 10 concursantes finalistas el día en que se les comunique que han sido definitivamente seleccionados para la gran final del certamen.
- 8.3. Los concursantes finalistas deberán llevar sus habituales utensilios y accesorios propios de uso personal, como estuche de cuchillos, termómetros, sifones, cronómetros, etc. Este material personal aportado por los concursantes deberá ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuación en

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

cada una de las jornadas del concurso, no responsabilizándose la Organizaci3n del Campeonato de las posibles p3rdidas o extravíos del mismo.

- 8.4. Dicho material, asimismo, deber3 quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar la actuaci3n del concursante y tambi3n podr3 ser inspeccionado por el Jurado y el Comit3 Organizador.

## 9. UNIFORMIDAD

- 9.1. Obligatoriamente, tanto los y las chefs concursantes, como sus ayudantes o asistentes, deber3n ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cocineros profesionales, incluyendo pantal3n, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 9.2. Sobre dicha vestimenta profesional, tanto el chef concursante como su ayudante de cocina o asistente, podr3n llevar serigrafiado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del establecimiento en el que trabaja (aunque se recuerda que el concursante lo hace siempre a título absolutamente personal).
- 9.3. En ning3n caso los uniformes (ni el del chef finalista ni el de su ayudante de cocina o asistente) podr3n llevar publicidad de ning3n tipo (ni nombres de empresas, ni marcas de productos, ni de servicios de ning3n tipo).
- 9.4. No obstante, la Organizaci3n del Campeonato podr3 obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que, en el formulario de inscripci3n, cada concursante deber3 anotar las tallas que habitualmente utiliza para esas prendas.
- 9.5. En ese caso, dichas prendas s3 podr3n llevar incorporado los nombres, marcas, esl3ganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. En el caso de que la haya, la utilizaci3n de la uniformidad oficial, ser3 absolutamente obligatoria cuando la Organizaci3n lo requiera y as3 lo indique.

## 10. PRODUCTOS

- 10.1. Para la elaboraci3n de la receta del "Plato Com3n", la Organizaci3n entregar3 a cada cocinero finalista, una cantidad concreta de un determinado producto (preferentemente canario y facilitado por el Supermercado Oficial) que ser3 de las mismas caracter3sticas y del mismo tama3o (aproximadamente) para cada finalista. Este producto deber3 ser el ingrediente fundamental del mencionado "Plato Com3n".

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

- 10.2. Todos los restantes ingredientes del “Plato Común” deberán ser productos comprados con la “Tarjeta de Compra de 30,00 euros o cogidos de la “Despensa Común”, siendo todos ellos ofrecidos por el “Supermercado Oficial”
- 10.3. De igual modo, para la elaboración del “Plato Libre” todos los ingredientes estarán contenidos en la “Caja Sorpresa” que le dará por igual a todos los finalistas y que contendrán productos ofrecidos por el “Supermercado Oficial”
- 10.4. Quince días antes de la celebración del Campeonato se enviará a los finalistas seleccionados un listado con la relación de todos los productos que se van a encontrar en la “Despensa Común” ofrecidos por el “Supermercado Oficial”.

## 11. CONSIGNA

- 11.1 Tanto el “Plato Común” como el “Plato Libre” se confeccionarán según la receta aportada previamente por los concursantes finalistas, quienes dispondrán de un total de 135 MINUTOS para la elaboración y presentación simultánea de ambos platos.

ORDEN DE TRABAJO	MÓDULO DE COCINA	HORA DE COMIENZO	TIEMPO PARA PLATO COMÚN	ENTREGA DEL PLATO COMÚN	TIEMPO PARA PLATO LIBRE	ENTREGA DEL PLATO LIBRE
Finalista 1	1	11:00	60 Minutos	12:00	+ 75 Minutos	13:15
Finalista 2	2	11:15	60 Minutos	12:15	+ 75 Minutos	13:30
Finalista 3	3	11:30	60 Minutos	12:30	+ 75 Minutos	13:45
Finalista 4	4	11:45	60 Minutos	12:45	+ 75 Minutos	14:00
Finalista 5	5	12:00	60 Minutos	13:00	+ 75 Minutos	14:15
<b>TIEMPO DE DESCANSO PARA FINALISTAS, JURADO, STAFF Y EQUIPO DE TELEVISIÓN Y STREAMING</b>						
Finalista 6	1	16:30	60 Minutos	17:30	+ 75 Minutos	18:45
Finalista 7	2	16:45	60 Minutos	17:45	+ 75 Minutos	19:00
Finalista 8	3	17:00	60 Minutos	18:00	+ 75 Minutos	19:15
Finalista 9	4	17:15	60 Minutos	18:15	+ 75 Minutos	19:30
Finalista 10	5	17:30	60 Minutos	18:30	+ 75 Minutos	19:45

- 11.2. Los platos deberán estar finalizados por completo en la hora previamente establecida por la Organización para cada concursante. Excepcionalmente, se concederá una prórroga de **cinco** (5) minutos.



## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

- 11.3. Para evitar que el retraso de un participante afecte en cascada al resto de los concursantes, si tras los 5 minutos de pr3rroga el plato no estuviera listo para presentar a concurso en ese momento, perder3 su turno y pasar3 al final de los concursantes que resten por presentar platos.
- 11.4. La no presentaci3n del plato a la hora oficial que corresponda a cada concursante podr3 suponer una penalizaci3n en la valoraci3n que del mismo haga el Jurado.

## 12. JURADO

- 12.1. El 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® ser3 fallado por un Jurado 3nico, que dirimir3 y otorgar3 los premios previstos por la Organizaci3n.
- 12.2. El Jurado 3nico estar3 compuesto por un determinado y limitado n3mero impar de personas (m3nimo de 5 y m3ximo de 9), ser3 designado por el Comit3 Organizador y estar3 integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronom3a, la restauraci3n y el periodismo gastron3mico.
- 12.3. Este Jurado 3nico, s3lo a efectos de puntuaci3n inicial, podr3 dividirse (si se decidiera en su momento) en dos equipos de calificaci3n, conformando un "Jurado T3cnico" y un "Jurado de Degustaci3n".
- 12.4. En ese caso, el llamado "Jurado T3cnico", evaluar3 cuatro apartados (Organizaci3n, T3cnica, Presentaci3n y Receta). Por su parte, el "Jurado de Degustaci3n" puntuar3 tres apartados (Receta, Presentaci3n y Degustaci3n).
- 12.5. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso inform3tico de recuento de las mismas, los dos equipos de jurado se reuniran, como Jurado 3nico que son, para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su "Fallo Final y Definitivo".
- 12.6. El "Jurado T3cnico", adem3s, valorar3 paralelamente el trabajo espec3fico de los ayudantes de cocina o asistentes, en la forma y manera que estimen procedente.
- 12.7. El Jurado se registrar3 en todo momento por las normas de r3gimen interior aprobadas por la Comit3 Organizador para este 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®.

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

## 13. VALORACIÓN

13.1. Los miembros componentes del Jurado Único valorarán los platos presentados en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:

<b>1.- ORGANIZACIÓN</b>	(Higiene y orden)
<b>2.- TÉCNICA</b>	(Habilidad y Destreza)
<b>3.- RECETA</b>	(Originalidad e ingredientes)
<b>4.- PRESENTACIÓN</b>	(Decoración y estética) y
<b>5.- DEGUSTACIÓN</b>	(Aroma y Sabor)

13.2. Cada miembro del Jurado dispondrá de unas planillas en las que irá valorando a cada cocinero finalista y a cada plato con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior, que corresponda calificar.

13.3. La puntuación emitida por cada miembro del Jurado será ponderada en función de unos Criterios de Ponderación establecidos internamente por el Comité Organizador. Estos criterios de ponderación establecen el orden, nivel y porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado 8.1 del presente Reglamento de Bases.

13.4. Los criterios de ponderación para esta valoración y puntuación serán:

<b>Organización,</b>	<b>15%</b>
<b>Técnica,</b>	<b>25%</b>
<b>Receta,</b>	<b>10%</b> (5% el Jurado Técnico y 5% el de Degustación)
<b>Presentación,</b>	<b>15%</b>
<b>Degustación,</b>	<b>35%</b>

Quiere decir que la puntuación de cada apartado será multiplicada así: Organización por 15, Técnica por 25, Receta por 10, Presentación por 15 y Degustación por 35.

13.5. El "Jurado Técnico" valorará paralelamente, además, el trabajo específico de los ayudantes de cocina o asistentes y, al final, propondrá al Jurado Único el nombre del que, de ser ratificado por dicho Jurado Único, recibirá el premio específico al "Mejor Ayudante de Cocina".

13.6. El resultado final del 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se dará a conocer al finalizar la segunda jornada del concurso (aproximadamente unos 30 minutos más tarde), después de la oportuna deliberación de los miembros del Jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo.

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

#### 14. PREMIOS

- 14.1. La Organizaci3n del 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, a trav3s del Comit3 Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:
- Primer Premio: **1.500,00 euros**, Trofeo y Diploma, al primer clasificado, que ostentará el t3tulo de Campe3n del Certamen y/o Medalla de Oro.
- Segundo Premio: **1.000,00 euros**, Trofeo y Diploma, al segundo clasificado, que ostentará el t3tulo de Subcampe3n del Certamen y/o Medalla de Plata.
- Tercer Premio: **600,00 euros**, Trofeo y Diploma, al tercer clasificado, que ostentará el t3tulo de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce
- A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificaci3n de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregará un Diploma Oficial.
- 14.2. Se establece un 3nico premio al “Mejor Ayudante de Cocina” dotado con **500,00 euros**, Trofeo y Diploma. El/la “Mejor Ayudante de Cocina”, adem3s, quedar3 oficialmente invitado para, si lo desea, libre y voluntariamente, acceder de forma autom3tica y ser uno de los 10 finalistas del siguiente Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®
- 14.3. Los cocineros y cocineras finalistas, podr3n recibir la invitaci3n del Comit3 Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el 3mbito nacional representando a Tenerife y/o a las Islas Canarias.

#### 15. DERECHOS

- 15.1. Todas personas participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o t3tulo, ingredientes, proceso de elaboraci3n, fotos, etc.) a la Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®
- 15.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres d3as en los que se desarrolla el Campeonato (fotograf3as y/o tomas de im3genes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboraci3n de los platos, presentaci3n de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotograf3as oficiales del certamen, etc., etc.)
- 15.3. La organizaci3n se reserva de forma permanente todos los derechos de difusi3n de las recetas y las im3genes de los concursantes presentados, la elaboraci3n de los

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

platos presentados a concurso y la presentaci3n de los mismos, a trav3s de cualquier medio de difusi3n.

## 16. PROMOCI3N

- 16.1. Las personas participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, estar3n obligados a colaborar con el Comit3 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, para la necesaria y debida promoci3n del mismo.
- 16.2. En ese sentido, los y las concursantes (tanto chefs como sus ayudantes o asistentes) deber3n estar presentes el primer d3a del certamen, a la hora que oportunamente se indicará (El martes, d3a 20 de mayo, a las 16:00 horas, aproximadamente)
- 16.3. En el caso de que los hubiere, los participantes deber3n atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicaci3n que ostenten el estatus de “Peri3dico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisi3n Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Campeonato.
- 16.4. En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la Organizaci3n en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicaci3n que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

## 17. LEGALIDAD

- 17.1. El 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se registrar3 y desarrollar3 por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- 17.2. Si en alg3n momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretaci3n de las mismas, el Comit3 Organizador estudiar3 y solventar3 las mismas en tiempo y forma.
- 17.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comit3 Organizador del 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, deber3n ser aceptadas de forma inapelable.
- 17.4. La Organizaci3n se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, as3 como la grabaci3n y difusi3n de las mismas, en torno a las personas inscritas, las que resulten finalistas y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, la im3genes del desarrollo de las mismas, la ejecuci3n de los platos a concurso y la presentaci3n de los mismos, a trav3s de cualquier medio de difusi3n.

## 11º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

- 17.5. Las cocineras y cocineros participantes (y en su caso sus ayudantes o asistentes) ceden TODOS los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas, sus nombres o títulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la Organización pueda hacer de los mismos antes, durante y después del certamen.

## 18. CAMBIOS

- 18.1. El Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de las distintas personas concursantes.
- 18.2. Asimismo, el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.
- 18.3. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® de cualquier tipo de responsabilidad.

## 19. FINAL

- 19.1. La participación en el 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, supone para las personas inscritas (cocineras y cocineros), para las finalistas, así como para sus ayudantes o asistentes, su plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 19.2. La Organización 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y las personas concursantes inscritas otorgarán su conformidad al mismo con su mera aceptación de este Reglamento de Bases.
- 19.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 1 de marzo de 2015  
Por el Comité Organizador,

**José Carlos Marrero González**  
Director del Campeonato