

Bases del Certamen

REQUERIMIENTOS PARA LA INSCRIPCIÓN

El II 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 15 de abril de 2015.

LOS CANDIDATOS

El concurso está abierto a profesionales de hoteles y restaurantes con 18 años cumplidos a la fecha del concurso, debiendo ser de nacionalidad española. Los candidatos tendrán que estar asistidos por un ayudante menor de 18 años cumplidos en la fecha anteriormente señalada.

Cada participante deberá hacer llegar al Comité Organizador-FACYRE antes del 15 de abril de 2015 una fotocopia del D.N.I., una fotografía y un Currículo a la siguiente dirección de e-mail:

facyre@aplusmk.com

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.

Las fichas de inscripción deberán ser enviadas al Comité Nacional de FACYRE antes del 15 de abril de 2015 con la ficha de Selección Autonómica adjunta.

REGLAMENTO

ATENCIÓN: El Reglamento lo conforma este Documento Oficial, incluyendo las condiciones acerca de la inscripción, la preparación y la celebración II Certamen de Gastronomía, los días 5, 6 y 7 de Mayo de 2015 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 II 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.

Artículo 2 - INSCRIPCIÓN

El concurso está abierto a profesionales de hoteles y restaurantes, con una edad superior a los 18 años cumplidos a la fecha del concurso.

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 18 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.

Artículo 3 - PRUEBA DEL COCINERO

DÍA DE REALIZACIÓN: 5 DE MAYO

Tema del CERTAMEN (12 raciones):

Plato de Pescado: Viera irlandesa. 3kg/participante.

Plato de Carne: (a definir)

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

- El plato de pescado será servido 4 horas después del comienzo del concurso.
- El plato de carne será servido 30 minutos después que el pescado.

Artículo 3 – PRUEBA DEL REPOSTERO

DÍA DE REALIZACIÓN: 6 DE MAYO

Tema del CERTAMEN (12 raciones):

Pieza artística de chocolate y azúcar: Chocolate .5kg de chocolate/participante

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

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

Artículo 3 – PRUEBA DEL MAITRE

DÍA DE REALIZACIÓN: 5 DE MAYO

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.

Artículo 3 – PRUEBA DEL SUMILLER

DÍA DE REALIZACIÓN: 5 DE MAYO

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.

Artículo 3 – PRUEBA DEL COCTELERO

DÍA DE REALIZACIÓN: 5 DE MAYO

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.

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...

Las porciones número 11 y 12 se presentarán en un plato blanco (aportado también por el concursante) como modelo de servicio.

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 Certamen 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.

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 Certamen, 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.

Artículo 6 - EL MATERIAL

El Certamen 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.

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 CERTAMEN. Quedará descalificado aquel participante que aporte algún producto precocinado.

Cada participante deberá enviar a la organización la receta que presentará al concurso antes del 15 de Abril de 2015, 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.

Artículo 8 - LA FOTO OFICIAL

Se tomará una foto oficial el día anterior al inicio del Certamen. 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.

Artículo 10- LOS PREMIOS

Además de los trofeos y diplomas, los primeros seleccionados en cada una de las categorías pasarán a formar parte del Equipo Nacional de Gastronomía que representará a España en los Juegos Gastronómicos Mundiales 2016.

Los trofeos serán entregados el día 7 de Mayo de 2015 en el recinto del Certamen, durante la ceremonia de clausura del mismo.

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

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 Certamen 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 Certamen Internacional de Gastronomía de 2016.

Artículo 13 - 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 14 – PROMOCIÓN

Los primeros clasificados de cada modalidad estarán sujetos a colaborar en cualquier acto del Comité Organizador hasta la fecha de celebración Certamen Internacional de Gastronomía de 2016.

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.