

3^{er} Certamen Nacional de
Gastronomía
Reglamento de Bases

Adeje (Tenerife) 21, 22 y 23 septiembre 2016



1. Presentación	4
2. Organización	4
3. Participantes	4
4. Inscripciones	5
5. Financiación	6
6. Instalaciones y Equipamiento	6
6.1 Cocineros y Reposteros	6
6.2 Maitres, Sumilleres y Cocteleros	7
7. Reunión previa	7
8. Uniformidad	8
9. Fechas y Horarios	9
9.1 Cocineros y Reposteros	9
9.2 Maitres, Sumilleres y Cocteleros	9

10. Desarrollo y Valoración	10
10.1 Cocineros y Reposteros	10
10.2 Maitres, Sumilleros y Cocteleros	12
11. Jurado	14
12. Comités	15
12.1 Comité de Evaluación	15
12.2 Comités de Competición	15
13. Premios	16
14. Legalidad	16
15. Impugnaciones	17
16. Final	17

1. PRESENTACIÓN.

El 3^{er} Certamen Nacional de Gastronomía seleccionará a los mejores profesionales de la gastronomía española en cinco categorías: **cocineros, reposteros, sumilleros, maitres y cocteleros.**

Se desarrollará en el marco del 1^{er} Congreso de Gastronomía Turística de Canarias que se celebrará en el Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje (CDTCA), en Adeje (Tenerife) del 21 al 23 de septiembre de 2016.

2. ORGANIZACIÓN.

Este evento está organizado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE CANARIAS).

El Comité Organizador está formado por miembros de la Junta Directiva y Gerencia de Facyre y de Acyre Canarias. Este Comité cuenta con el asesoramiento y colaboración de asociados de Acyre Canarias y de miembros del equipo técnico de Ashotel (Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro).

3. PARTICIPANTES.

El Certamen está abierto a todas las Comunidades Autónomas Españolas que podrán presentar una Selección conformada por un Presidente y los candidatos para cada una de las cinco categorías. Siendo este evento sinónimo de excelencia gastronómica, el Comité Organizador requiere una seria elección y preparación de los candidatos que formen parte de cada Selección Autonómica. La selección de los candidatos habrá de realizarse en un concurso/campeonato profesional de ámbito autonómico.

Los concursantes habrán de ser profesionales que realicen su actividad en establecimientos del sector de la hostelería, deberán tener la nacionalidad española y ser mayores de 23 años a la fecha del Certamen. Los participantes en las categorías de cocineros y reposteros tendrán que estar asistidos por un ayudante, también mayor de 18 años cumplidos a la fecha anteriormente señalada.

Por tanto, cada Selección Autonómica estará conformada por 7 participantes, además de su Presidente.

4. INSCRIPCIONES.

Las Fichas de Inscripción se encuentran en el Anexo 1 de este documento de Reglamento.

La inscripción será realizada por el Presidente de cada Selección Autonómica debiendo cumplimentar las Fichas de Inscripción con los datos requeridos, acompañándolas de una fotocopia del D.N.I., una fotografía y un curriculum de cada participante. Los participantes en las categorías de cocineros, reposteros y cocteleros deberán, además, cumplimentar las recetas de los platos y cocktail que presentarán al concurso (ingredientes y cantidades). Deberá remitir toda esta documentación a la Oficina del Participante, por correo electrónico a la siguiente dirección: **info@creventy.com**. No serán tenidas en consideración las inscripciones que se reciban por otro medio. Una vez recibidas las recetas, sólo podrá realizarse alguna variación hasta el cierre de la convocatoria. A partir de dicho momento no se admitirá cambio alguno y si se realizara durante la competición será objeto de sanción.

La convocatoria queda abierta a partir del día 15 de mayo de 2016, cerrándose el día 31 de agosto de 2016 a las 24,00 horas. Cualquier solicitud recibida con posterioridad a esta fecha y hora no será tenida en consideración.

La inscripción como candidato en el 3^{er} Certamen Nacional de Gastronomía implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento de Bases en todos sus términos. El Comité Organizador resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de la celebración del Certamen en todo aquello que no esté expresamente previsto en este Reglamento. Sus decisiones serán inapelables.

Los participantes ceden a la Organización, por el hecho de concursar, los derechos de sus recetas (sus nombres o títulos y los platos / cócteles elaborados y presentados a partir de ellas). Así mismo ceden también los derechos de su imagen (tomada por medios audiovisuales durante la celebración del Certamen) a la Organización, pudiendo ésta hacer uso de la misma antes, durante y después del evento.

El Comité Organizador examinará y confirmará las inscripciones el 02 de septiembre de 2016 y éstas serán definitivas.

5. FINANCIACIÓN.

La Organización subvencionará a los miembros de cada Selección Autonómica con una bolsa de viaje que incluye el transporte desde Madrid o Barcelona a Tenerife, así como el alojamiento (durante un máximo de tres noches en régimen de habitación y desayuno).

6. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

El 3^{er} Certamen Nacional de Gastronomía se desarrollará en las instalaciones del Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje (CDTCA). En este recinto se dispondrá de diferentes áreas especialmente preparadas al efecto para el desarrollo de cada modalidad de concurso.

6.1 COCINEROS Y REPOSTEROS

Cada concursante dispondrá de un módulo de trabajo con cocina individual, una mesa de trabajo, un fregadero con agua corriente, un recipiente para residuos, toma de corriente y menaje de cocina. Además dispondrán de una serie de equipos y utensilios para su utilización de forma compartida con otros concursantes. La relación de los mencionados equipos, menaje y utensilios será puesta en conocimiento de los participantes antes del día 15 de junio de 2016 y se integrará como Anexo 2 de este Reglamento. Los concursantes deberán llevar sus propios utensilios específicos necesarios para la elaboración de sus platos y que no sean aportados por la Organización (cuchillos, termómetros, pinzas, sifones, moldes, balanzas, etc.). Este material personal deberá ser custodiado por cada concursante, no responsabilizándose la Organización de posibles desperfectos o pérdidas del mismo.

Para el servicio de mesa, los cocineros y reposteros dispondrán de platos de 31 centímetros, todos de color blanco, de uso obligatorio para la presentación de sus elaboraciones.

Tras la prueba, los módulos de trabajo serán inspeccionados, el equipo será devuelto y se hará inventario. El módulo de trabajo, los equipos y utensilios aportados por la Organización se dejarán limpios y ordenados. Los concursantes no podrán abandonar su módulo de trabajo hasta la finalización de la inspección por parte de un miembro del Comité Organizador.

6.2 MAITRES, SUMILLERES, COCTELEROS

Los concursantes aportarán todo el material y utensilios que consideren oportuno para la realización de las pruebas (cuchillo y tenedor para trinchar, litos, sacacorchos, vaso mezclador, coctelera, medidores, cucharillas mezcladoras, etc.)

En la modalidad de Maitres, la Organización aportará todo el material necesario para el montaje de la mesa, así como los utensilios, vajilla e ingredientes para la preparación de los platos de las diferentes pruebas.

En la modalidad de Sumilleres, la Organización aportará la cristalería necesaria para la cata, decantación y servicio de vino.

En la modalidad de Cocteleros, las copas o vasos para la prueba los aportará el concursante, pudiendo utilizar a su elección el modelo y forma que prefiera.

7. REUNIÓN PREVIA.

La reunión informativa de la Organización con los concursantes tendrá lugar la tarde-noche del 20 de septiembre de 2016. Esta reunión se celebra para informar a los participantes sobre la mecánica de los concursos y para resolver posibles dudas. En ningún caso será foro de discusión sobre este Reglamento de Bases ni para realizar variaciones sobre las recetas.

8. UNIFORMIDAD.

Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada, en perfecta condiciones de presencia e higiene. En ningún caso los uniformes podrán llevar publicidad de algún tipo.

Cocineros y Reposteros: chaqueta blanca de cocina, pantalón negro, zapatos negros y gorro blanco.

Maitres: traje oscuro, zapatos negros, camisa o blusa blanca, corbata, pajarita o pañuelo, chaleco.

Sumilleres y Cocteleros: traje, pantalón o falda negros, zapatos negros, camisa o blusa blanca, corbata, pajarita o pañuelo, chaleco.

La Organización podrá facilitar chaqueta/gorro/delantal de cocinero y mandil/delantal de sumiller, oficiales del Certamen, con logotipos de patrocinadores, que obligatoriamente deberán utilizar los participantes durante todo el desarrollo del Concurso, incluyendo el acto de entrega de premios. Los participantes en las modalidades de Cocineros y Reposteros deberán indicar en la Ficha de Inscripción su talla de chaqueta de cocina.

9. FECHAS Y HORARIOS.

9.1 COCINEROS Y REPOSTEROS

	COCINEROS	REPOSTEROS
FECHA	21/09/2016	22/09/2016
HORARIO	Comienzo: 09.00 horas El orden de ocupación de los módulos de trabajo por parte de los concursantes se determinará mediante sorteo celebrado media hora antes del inicio del Concurso. Cada concursante se incorporará a su módulo en intervalos sucesivos de 30 minutos.	

9.2 MAITRES, SUMILLERES Y COCTELEROS

	MAITRES	SUMILLERES	COCTELEROS
FECHA	23/09/2016	23/09/2016	23/09/2016
HORARIO	Comienzo: 09.00 horas	Comienzo: 12.00 horas	Comienzo: 16.00 horas

10. DESARROLLO Y VALORACIÓN.

10.1 COCINEROS Y REPOSTEROS

	COCINEROS	REPOSTEROS
PRUEBAS	<p>Elaboración de dos platos (carne y pescado) en estilo libre.</p> <p>Cada participante tendrá que elaborar 7 raciones de cada uno de los dos platos. 6 para degustación de los jurados y 1 para exposición al público y prensa.</p> <p>El plato de pescado será presentado al Jurado 4 horas después del comienzo del concurso de cada participante.</p> <p>El plato de carne será servido 20 minutos después que el de pescado.</p> <p>En ambas presentaciones no podrá existir ningún elemento móvil decorativo (cucharas, platitos, recipientes...)</p>	<p>Elaboración de una pieza artística y un postre en estilo libre.</p> <p>Cada participante tendrá que elaborar 6 raciones del postre para degustación de los jurados y 1 para exposición al público y prensa.</p> <p>Ambas elaboraciones (pieza artística y postre) se presentarán al Jurado 5 horas después del comienzo del concurso de cada participante.</p>
	<p>La operatividad del concurso y la igualdad de oportunidades para cada concursante exigen un cronograma riguroso. Se penalizará con 2 puntos por cada fracción de 5 minutos que exceda del tiempo, hasta un máximo de 10 minutos, que en caso de superarlos, será descalificado el concursante.</p>	
	<p>Durante el desarrollo de las pruebas no estará permitido el uso de ningún dispositivo de comunicación por parte de los concursantes (teléfonos móviles, tablets, ordenadores portátiles...)</p>	
INGREDIENTE PRINCIPAL	<p>Plato de Pescado: Atún Plato de Carne: Cochino Negro</p>	<p>Pieza Artística: Chocolate y Azúcar Postre: Plátano y Miel.</p>
	<p>Estos ingredientes serán aportados por la Organización y serán utilizados obligatoriamente por los concursantes.</p>	

	COCINEROS	REPOSTEROS
OTROS INGREDIENTES	Los concursantes dispondrán de una Despensa Común con una serie de ingredientes de uso habitual, aportados por la Organización. La relación de los mencionados ingredientes será puesta en conocimiento de los participantes antes del día 15 de junio de 2016 y se integrará como Anexo 3 de este Reglamento. Los participantes deberán aportar los productos específicos (que no se encuentren en dicha Despensa Común) para la realización de sus recetas. Todos ellos deberán ser elaborados en el Certamen. Quedará descalificado aquel participante que aporte algún producto precocinado.	
VALORACIÓN	<p>Los miembros del Jurado valorarán cada plato, puntuando de 0 a 10 los siguientes conceptos, sujetos a los coeficientes multiplicadores indicados.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Degustación (sabor, aroma, textura, punto de cocción, armonía y complementariedad de ingredientes, originalidad). Coeficiente = 5 2) Presentación (estética, decoración). Coeficiente = 3 3) Elaboración (técnica, organización, destreza, limpieza). Coeficiente = 2 	

10.2 MAITRES, SUMILLERES Y COCTELEROS

	MAITRES	SUMILLERES	COCTELEROS
PRUEBAS	<p>1ª: Test escrito. Duración 10 minutos.</p> <p>2ª: Montaje de Mesa (se dará minuta con cubiertos a montar). Duración 15 minutos.</p> <p>3ª: Oferta y Venta de producto. Duración 10 minutos.</p> <p>4ª: Preparación de un Steak Tartare a la vista del cliente. Duración 10 minutos</p> <p>5ª: Preparación de una Ensalada de Frutas a la vista del cliente (cuatro piezas, una de ellas piña tropical). Duración 15 minutos.</p>	<p>1ª: Prueba Teórica. Duración 60 minutos</p> <p>1.1: Cuestionario escrito tipo test (conocimientos generales sobre enología, viticultura, vinos y vinificaciones, otros productos relacionados con la sumillería: bebidas espirituosas, licores, aguas, aceites, cervezas, infusiones...)</p> <p>1.2: Identificación de posibles errores en una Carta de Vinos.</p> <p>1.3: Cata escrita (descripción de tres vinos e identificación de dos destilados, licores...)</p> <p>2ª: Prueba Práctica. Duración 30 minutos.</p> <p>2.1: Oferta y presentación de un vino.</p> <p>2.2: Decantación y servicio.</p> <p>2.3: Descripción de posibles maridajes.</p> <p>2.4: Respuesta a preguntas del Jurado.</p>	<p>1ª: Test escrito. Duración 10 minutos.</p> <p>2ª: Identificación de bebidas alcohólicas. Duración 10 minutos.</p> <p>3ª: Elaboración de trago corto (6 tragos: 5 para degustación de los jurados y 1 para exposición al público y prensa.). Preparación de decoraciones: Duración 10 minutos. Seguidamente mise en place: Duración 2 minutos. A continuación elaboración del cocktail: Duración 7 minutos. La decoración se colocará en la cristalería una vez realizado el cocktail y no antes.</p> <p>4ª: Oferta y venta de producto. Duración 10 minutos.</p>
	En las pruebas prácticas, los concursantes no podrán ver la actuación de otros participantes. Estarán separados por paneles opacos o bien se ubicarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado su trabajo, cada participante podrá ver el resto de la competición.		
	Durante el desarrollo de las pruebas no estará permitido el uso de ningún dispositivo de comunicación por parte de los concursantes (teléfonos móviles, tablets, ordenadores portátiles...)		

	MAITRES	SUMILLERES	COCTELEROS
INGREDIENTES	Todos los ingredientes necesarios para la preparación de los platos serán aportados por la Organización.	Todos los vinos y bebidas espirituosas serán aportados por la Organización.	<ul style="list-style-type: none"> - Como ingredientes obligatorios (que serán aportados por la Organización) para la elaboración del trago corto se empleará, al menos, una de las siguientes bebidas espirituosas como base: Ron Blanco / Ron Dorado / Ginebra Premium. - El resto de ingredientes para la elaboración del cocktail, (excepto cubos de hielo que suministrará la Organización) así como los que integren la decoración, deberán ser aportados por los concursantes. - No podrán utilizarse los siguientes ingredientes: preelaborados, calientes, artificiales, colorantes.
VALORACIÓN	<p>Los miembros del Jurado valorarán cada prueba, puntuando de 0 a 10 los siguientes conceptos sujetos a los coeficientes multiplicadores indicados.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Test Escrito. Coeficiente = 1 2) Montaje Mesa. Coeficiente = 1 3) Oferta y Venta. Coeficiente = 2 4) Preparación. Coeficiente = 3 5) Preparación. Coeficiente = 3 	<p>Los miembros del Jurado valorarán cada prueba, puntuando de 0 a 10 los siguientes conceptos sujetos a los coeficientes multiplicadores indicados.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Cuestionario. Coeficiente = 2 2) Carta errónea. Coeficiente = 1 3) Cata. Coeficiente = 3 4) Prueba práctica. Coeficiente = 4 	<p>Los miembros del Jurado valorarán cada prueba puntuando de 0 a 10 los siguientes conceptos sujetos a los coeficientes multiplicadores indicados.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Test Escrito. Coeficiente = 2 2) Identificación de Bebidas. Coeficiente = 1 3) Trago corto. Coeficiente = 5 <ul style="list-style-type: none"> - Aroma. Coeficiente = 2 - Sabor. Coeficiente = 4 - Presentación. Coeficiente = 2 - Técnica. Coeficiente = 2 4) Oferta y Venta. Coeficiente = 2

11. JURADO.

El Jurado estará integrado por los Presidentes de cada Selección Autonómica, el Presidente y/o Vicepresidente de Facyre, y podrá ser completado con reconocidos profesionales del ámbito de la hostelería, el turismo y el periodismo gastronómico, designados por el Comité Organizador.

En las modalidades de concurso de Cocineros y Reposteros, este Jurado Único podrá dividirse en dos equipos de calificación, conformando un Jurado Técnico (que evaluará el apartado de "Elaboración") y un Jurado de Degustación (que evaluará los apartados de "Degustación" y "Presentación"). El Jurado de Degustación estará ubicado en una sala aislada de la zona de trabajo a fin de no poder ver al concursante que ha elaborado el plato de pescado/carne, pieza artística de pastelería, postre y cocktail, para que la cata sea ciega.

Las elaboraciones (platos de pescado y carne, pieza artística de pastelería, postre y cocktail) irán identificados por un número secreto, lo que hará imposible la identificación del concursante por parte del Jurado Degustador.

En las modalidades de concurso de Maitres, Sumilleres y Cocteleros, el Jurado Único podrá dividirse en los equipos que se consideren convenientes para la evaluación de las diferentes pruebas de cada una de las modalidades. En la modalidad de Cocteleros, la evaluación de la prueba de elaboración del cocktail será realizada por un Jurado Técnico y un Jurado de Degustación, que estará también en una sala aislada de la zona de trabajo.

Tras la recogida de las correspondientes puntuaciones y el proceso de recuento de las mismas, los diferentes equipos de jurado se reunirán como Jurado Único para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su Fallo Final.

El Jurado Degustador deberá juzgar las elaboraciones por su valor y nunca en comparación con las realizadas por otros concursantes.

Los miembros del Jurado representantes de las Selecciones Autonómicas no podrán evaluar a los representantes de su Selección.

Los miembros del Jurado no podrán utilizar teléfonos móviles ni hablar y cambiar impresiones entre ellos durante el desarrollo de la competición.

12. COMITÉS.

El Comité Organizador designará los siguientes Comités para el correcto desarrollo del Certamen.

12.1 COMITÉ DE EVALUACIÓN

Tendrá principalmente las siguientes funciones:

- Informar a los miembros de los jurados sobre los criterios por los cuales se juzgarán las pruebas.
- Controlar y totalizar las fichas de puntuación.
- Velar por el buen desarrollo de las evaluaciones.

12.2 COMITÉS DE COMPETICIÓN

Habrará uno por cada modalidad de concurso y sus cometidos serán los siguientes:

- Prestar ayuda y apoyo a los concursantes sobre sus necesidades y dudas en el desarrollo de las pruebas.
- Suministrar los ingredientes obligatorios.
- Coordinar la utilización de los equipos y utensilios comunes.
- Velar por el cumplimiento de las normas de concurso contenidas en este Reglamento.

13. PREMIOS.

La Organización del 3^{er} Certamen Nacional de Gastronomía establece los siguientes premios para los concursantes en cada una de las modalidades:

- Primer Premio: Trofeo al primer clasificado, que ostentará el título de Campeón del Certamen.
- Segundo Premio: Trofeo al segundo clasificado, que ostentará el título de Subcampeón del Certamen.
- Tercer Premio: Trofeo al tercer clasificado, que ostentará el título de Tercer Clasificado del Certamen.

A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificación de los restantes concursantes.

Los primeros clasificados en cada una de las modalidades, pasarán a formar parte del Equipo Nacional de Gastronomía que representará a España en futuros campeonatos/concursos internacionales.

14. LEGALIDAD.

El 3^{er} Certamen Nacional de Gastronomía se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.

Si en algún momento del desarrollo del Certamen se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador las estudiará y solventará en tiempo y forma.

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación del presente Reglamento, consecuencia de las circunstancias del momento. Así mismo se reserva el derecho a cancelar el Certamen si las circunstancias lo exigieran. En cualquiera de estos casos las personas inscritas en el Certamen no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización de cualquier tipo de responsabilidad.

15. IMPUGNACIONES.

Durante la competición los Presidentes de las Selecciones Autonómicas, y únicamente ellos, podrán presentar reclamación al fallo del Jurado ante el Comité Organizador en el plazo máximo de una hora después de la publicación de las Actas. Transcurrido este plazo, no se tendrá en cuenta ninguna impugnación. El Comité Organizador junto al Jurado estudiará la impugnación y tras la correspondiente deliberación, tomará una decisión inapelable.

16. FINAL.

Cualquier participante en el Certamen, por el mero hecho de su inscripción, acepta plenamente y sin condiciones este Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.

El presente Reglamento anula y reemplaza cualquier otro anteriormente publicado.

Madrid, a 15 de abril de 2016.

Por el Comité Organizador:

Pablo Pastor

Florencio Bueyes

