

4^o Certamen Nacional de *Gastronomía*

Reglamento de Bases





1.	Presentación	p 04
2.	Organización	p 06
3.	Participantes	p 08
4.	Inscripciones	p 10
5.	Financiación	p 12
6.	Instalaciones y Equipamiento	p 14
	a. Cocineros y Reposteros	p 15
7.	Reunión previa	p 16
8.	Uniformidad	p 18
9.	Fechas y Horarios	p 20
	a. Cocineros y Reposteros	p 21
10.	Desarrollo y Valoración	p 22
	a. Cocineros y Reposteros	p 23
11.	Jurado	p 24
12.	Comités	p 26
	a. Comité de Evaluación	p 27
	b. Comités de Competición	p 27
13.	Premios	p 38
14.	Legalidad	p 30
15.	Impugnaciones	p 32
16.	Final.....	p 34

1. Presentación

El IV Certamen Nacional de Gastronomía seleccionará a los mejores profesionales de la gastronomía española en dos categorías: cocineros y reposteros.

Se desarrollará en Madrid (espacio a determinar por la organización) el día 27 de Noviembre de 2017.





2. Organización

Este evento está organizado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) en colaboración con la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE MADRID).

El Comité Organizador está formado por miembros de la Junta Directiva y Gerencia de Facyre y de Acyre Madrid.



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 dos 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 ser mayores de edad (18 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 4 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 deberán, además, cumplimentar las recetas de los platos que presentarán al concurso (ingredientes y cantidades).

Deberá remitir toda esta documentación a FACYRE, por correo electrónico a la siguiente dirección: **info@facyre.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 realizará durante la competición será objeto de sanción.

La convocatoria queda abierta a partir del día 9 de octubre de 2017, cerrándose el día 15 de noviembre de 2017 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 IV 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 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.

Será FACYRE quién examinará y confirmará las inscripciones el 17 de noviembre de 2017 y éstas serán definitivas, y el Comité Organizador no será conocedor de las recetas hasta la tarde del 26 de Noviembre.

5. Financiación

FACYRE se hará cargo del alojamiento (durante la noche del 26 de Noviembre en el Hotel Escuela) y del transporte (oficial de FACYRE) durante el concurso.

6. Instalaciones y equipamiento

El IV Certamen Nacional de Gastronomía se desarrollará en un espacio adecuado para desarrollar la actividad (a determinar por la organización), tendrá diferentes áreas especialmente preparadas al efecto para el desarrollo de cada modalidad de concurso.

a. 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 una vez se haya hecho la inscripción. 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.





7. Reunión previa



La reunión informativa de la Organización con los concursantes tendrá lugar la tarde-noche del 26 de noviembre de 2017. Esta reunión se celebra para informar a los participantes sobre la mecánica de los concursos, explicar las puntuaciones de las valoraciones y para resolver posibles dudas.

En ningún caso será foro de discusión sobre este Reglamento de Bases ni para realizar variaciones sobre las recetas. También se hará entrega de las chaquetillas para el concurso.

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.

La Organización facilitará la chaquetilla que obligatoriamente deberán utilizar los participantes durante todo el desarrollo del Concurso, incluyendo el acto de entrega de premios.

Los participantes deberán indicar en la Ficha de Inscripción su talla de chaqueta de cocina.

9. Fechas y horarios

Cocineros y reposteros: 27 de Noviembre de 9:00 a 20:00



10. Desarrollo y valoración



	Cocineros	Reposteros
Pruebas	Elaboración de dos platos (carne y pescado) en estilo libre. Cada participante tendrá que elaborar 11 raciones de cada uno de los dos platos. 10 para degustación de los jurados y 1 para exposición al público y prensa. El plato de pescado será presentado al Jurado 5 horas después del comienzo del concurso de cada participante. El plato de carne será servido (máximo 10 minutos) después que el de pescado. En ambas presentaciones no podrá existir ningún elemento móvil decorativo (cucharas, platitos, recipientes...)	Elaboración de un postre en estilo libre. Cada participante tendrá que elaborar 11 raciones del postre para degustación de los jurados y 1 para exposición al público y prensa. Se presentará al Jurado 3 horas después del comienzo del concurso de cada participante.
	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.	
	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...)	
Ingrediente principal	Plato de Pescado: Trucha Plato de Carne: Picaña/tapilla de ternera de la Sierra de Guadarrama	Postre: libre (obligatorio utilizar anís de Chinchón y madroño)
	Plato de Carne: Picaña/tapilla de ternera de la Sierra de Guadarrama	
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 una vez se haga la inscripción 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 o con alguna elaboración previa.	
Valoración	Se hará público el día 26 en la reunión previa.	

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, y de postre para que la cata sea ciega.

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

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.

12. Comités

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

a. Comité de evaluación (perteneciente a ACYRE Madrid)

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.

b. Comités de competición (perteneciente a ACYRE Madrid)

Habrà 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 IV 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.

14. Legalidad

El IV 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 9 de Octubre de 2017.

Por el Comité Organizador:
Pablo Pastor, Florencio Bueyes, Barbara Buenhache.

4^o Certamen Nacional de *Gastronomía*

