

BASES III CONCURSO NACIONAL DE JÓVENES COCINEROS “ALIMENTOS DE PALENCIA”

Art. 1. Objetivo, finalidad del concurso

El objetivo del III Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros “Alimentos de Palencia” es la de promover la creatividad de los jóvenes cocineros y descubrir nuevos talentos, promocionando la marca “Alimentos de Palencia” a nivel nacional.

Art. 2. Fecha y lugar de celebración

La celebración del Concurso tendrá lugar en el Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE), situado en la Avda. de Madrid s/n (Palencia) los días 12 y 13 de abril de 2018.

Art. 3. Participantes

Requisitos personales para la participación:

- Jóvenes nacidos a partir del 1 de Enero de 1988, acreditándose mediante fotocopia del D.N.I.
- Proceder de Escuelas de Cocina de España (*estar o haber estado matriculado*) o *disponer o estar en disposición de obtener certificado de profesionalidad de las siguientes especialidades: Cocina (HOTR0408), Dirección y Producción de Cocina (HOTR0110) o Dirección en Restauración (HOTR0309.*

Art. 4. Publicación de Bases y presentación y plazo de solicitudes

Las bases, una vez dictaminadas por la Comisión Informativa de Promoción Económica y aprobadas por resolución de la Sra. Presidenta de la Diputación de Palencia, se publicarán en la página web www.alimentosdepalencia.es el 23 de febrero de 2018, así como las solicitudes que se presentarán a través de la ficha de Inscripción habilitada para ello en la misma página web, acompañadas de la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI.
- Currículum vitae actualizado.

- Si está o ha estado matriculado en una escuela de hostelería: Certificado acreditativo de la escuela en la que está o ha estado matriculado (en este último caso sirve con el título o certificación académica) Y en el caso de *disponer o estar en disposición de obtener certificado de profesionalidad de las siguientes especialidades: Cocina (HOTR0408), Dirección y Producción de Cocina (HOTR0110) o Dirección en Restauración (HOTR0309), presentar la acreditación correspondiente.*
- Recetas del menú con el que el participante va a concursar, que incluirá denominación de cada plato y relación completa y cantidad de los ingredientes que conlleva (cumplimentar según modelo ANEXO I).

El plazo de recepción de solicitudes será desde el día 23 de febrero hasta el día 20 de marzo de 2018.

Art. 5 Procedimiento del concurso

5.1. Proceso de selección previa y dinámica del concurso

El cupo de participantes es limitado, por lo que un Jurado valorará los menús presentados por los solicitantes, menú que deberán incluir:

- Tres platos: un primero, un segundo y un postre.
- Denominación de los platos.
- Ingredientes de los platos y cantidad.
- Foto en color del plato montado.

Una vez finalizado el plazo de recepción de solicitudes, un jurado seleccionará a los 18 mejores participantes en virtud de las recetas presentadas, comunicando a todos los interesados su condición de admitido (comunicándole horario en que tendrá que concursar), excluido o reserva, en un plazo máximo de 12 días. Los admitidos pasarán a tres rondas en las que concursarán 6 participantes en cada una, con una duración de 2 horas. De estas 3 rondas de participación saldrán elegidos los 6 participantes que pasarán a la final al día siguiente.

5.2. Platos a elaborar

Cada participante deberá elaborar un 1er plato, un 2º plato y un postre utilizando como ingredientes principales productos pertenecientes a la Marca "Alimentos de Palencia". Sólo se permitirán otro tipo de alimentos como ingredientes minoritarios o con fines decorativos.

Los concursantes deberán presentar 3 raciones de cada uno de los platos (2 para degustar por los miembros del jurado y 1 para exponer- fotografiar). Una parte de los miembros del jurado probará el 1er plato, otra parte el 2º plato y otra parte el postre. La vajilla de presentación debe ser traída por cada concursante, que también podrá llevar otro tipo de pequeño electrodoméstico o utillaje diverso.

Pasarán a la final los 6 concursantes que hayan sacado mayor puntuación de las tres rondas. Los SEIS finalistas deberán elaborar en la final otros 3 platos diferentes a los que presentaron en las rondas anteriores. Los finalistas deberán facilitar a la organización al término de la 3ª ronda los 3 platos (título, ingredientes y cantidad), con los que participarán en la final del día siguiente (por tanto deberán llevarlo preparado con antelación por si pasaran a la final del día siguiente).

5.3. Duración del concurso

El tiempo máximo del que dispondrán será de 2 horas. El participante deberá presentarse en las instalaciones del CETECE media hora antes del inicio del Concurso.

Las rondas de participación se desarrollarán en base al siguiente cronograma:

	DIA 12 de abril	DIA 13 de abril
MAÑANA	De 9:00 a 12:00 h. Concursantes Ronda 1 6 participantes	De 9:00 a 12:00 h. FINAL 6 finalistas
	De 12:00 a 15:00 h. Concursantes Ronda 2 6 participantes	-
TARDE	De 16:00 a 19:00 h. Concursantes Ronda 3 6 participantes	-

*Se ofrece la posibilidad de alojamiento y manutención el JUEVES 12 (comida para todos y cena, alojamiento y desayuno para los 6 finalistas). En el caso de proceder de más de 300 km, se incluye la cena y alojamiento del jueves 12 al 13, así como el abono del coste del desplazamiento hasta Palencia a razón de 0,25 €/km.

5.4. Orden de participación

En cada jornada concursarán simultáneamente un máximo de 6 participantes. El orden de participación y la ubicación en los diferentes puestos será establecido por la organización por riguroso sorteo.

La organización comunicará previamente a cada participante admitido a qué hora exacta le toca concursar (los concursantes iniciarán la actividad en intervalos de 10 minutos). El tiempo límite de elaboración para los 3 platos es de 2 horas. La organización concede 2 minutos de cortesía, al final de los cuales se deberán presentar los platos tal cual se encuentren. (Ver cuadro Anexo II horarios concurso).

5.5. Atuendo de los participantes

Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comenzar la prueba vestidos con la ropa profesional adecuada. La chaquetilla, el delantal y gorro serán facilitados por la organización y su uso será obligado durante todo el desarrollo del Concurso. No podrán lucir ningún emblema o logotipo salvo los autorizados por la Organización.

5.6. Ingredientes

La Organización proporcionará todos los ingredientes necesarios para la preparación de los platos que pertenezcan a la Marca Alimentos de Palencia. Para ello facilitará el listado de productos entre los que deberá elegir el concursante para confeccionar su menú, debiendo comunicar cuáles necesita y en qué cantidad, según se detalla en el Anexo I. El listado de productos estará disponible en la página Web de Alimentos de Palencia www.alimentosdepalencia.es. El resto de ingredientes, de carácter minoritario o meramente decorativo, deberán ser aportados por el propio participante.

Toda la elaboración del plato se deberá realizar in situ, aunque los concursante podrán traer todo tipo de pre-elaboraciones cuyo tiempo sea superior a 30 minutos (caldos y/o fondos...). El producto principal debe elaborarse en el concurso. La Organización no enviará ingredientes de Alimentos de Palencia para las pre-elaboraciones.

5.7. Puesto de trabajo

Cada participante dispondrá de un puesto con material de cocina básico y maquinaria a compartir con el resto de participantes (ver Anexo III). Para cualquier otro instrumento o herramienta se deberá consultar a la organización, debiendo ser aportado por el propio participante en el caso de no disponer (previa autorización por la Organización).

El menaje para la presentación de los platos lo aportará cada participante (platos). Cada concursante deberá dejar limpio el puesto de trabajo una vez finalizada su participación.

Art. 6 Jurado del Concurso

6.1. Composición del Jurado

El Jurado, que valorará las características organolépticas y presentaciones de los menús, estará compuesto por los siguientes miembros:

- Cuatro representantes de Diputación de Palencia (uno de ellos actuará como Presidente).
- El Presidente del Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE).
- Un profesional del sector de restauración de reconocido prestigio.
- El representante de las empresas productoras de Alimentos de Palencia.
- Un experto en periodismo gastronómico.
- Dos representantes del sector de restauración palentino (cuyos votos contabilizarán como uno)
- 2 Profesores del CETECE, que únicamente valorarán la limpieza y destreza en la realización de los platos, y que sus votos contabilizarán como uno.

En caso de empate en la valoración de los 11 jurados, el voto del Presidente será voto de calidad. Como secretario actuará un representante del CETECE, con voz pero sin derecho a voto.

6.2. Criterios de valoración pase a la ronda final

La clasificación será adjudicada en base a los siguientes criterios:

- 20 puntos para clasificar la destreza y limpieza (10 y 10)
- 20 puntos para calificar la presentación.
- 20 puntos para calificar las características sensoriales (gusto, principalmente)

- 5 puntos por cada ingrediente principal de alimentos de Palencia presente en la receta.

Art. 7 Premios

Se establecerán los siguientes premios:

- 1er Premio: Trofeo, Diploma acreditativo, Chaquetilla bordada con el nombramiento obtenido y premio en metálico dotado con 700 €*. Además se donará a la Escuela de procedencia del ganador un Lote de Alimentos de Palencia valorado en 500 €.
- 2º Premio: Trofeo, Diploma Acreditativo y premio en metálico dotado con 300 €* .
- 3er Premio: Trofeo, Diploma Acreditativo y lote de Alimentos de Palencia.

Además, los 3 ganadores, tendrán derecho a participar de forma gratuita en una acción de formación específica en el sector de pastelería y repostería a celebrar en el CETECE, impartida por profesionales de prestigio.

* Será por cuenta de los premiados la retención del IRPF correspondiente, de conformidad con la vigente legislación española.

Art. 8 Consideraciones finales

8.1. Todo participante acepta estas bases y las decisiones de la Organización. La Organización del Concurso resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de la celebración del concurso en todo aquello que no esté expresamente previsto en estas bases.

8.2. La participación en este concurso implica que se cederán los derechos de las recetas a la Diputación de Palencia, pudiendo ésta utilizarlas libremente en publicaciones, páginas web y redes sociales.

En Palencia, a 23 de febrero de 2018