

BASES III CONCURSO CULINARIO “JAÉNCHEF”

I. OBJETO DEL CONCURSO

IDEAL organiza el **III concurso culinario “Jaén chef”**. Junto a la Escuela de Hostelería “Fundación Cruz campo”

El objeto es favorecer la creatividad de jóvenes talentos del arte culinario e impulsar su posible proyección e inserción profesional en este campo. A su vez se pretende fomentar la cocina saludable y el conocimiento, apreciación y utilización de los productos de la provincia de Jaén.

II. PARTICIPANTES

El concurso está abierto a todas las personas **jóvenes amateur o profesionales** que deseen concursar con edades comprendidas **entre los 18 y los 35 años de toda la geografía nacional**.

III. MODO DE PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

Para concursar los/as participantes deberán presentar una **receta de propia autoría y original, de estilo y utilización de ingredientes libres**. Quedan excluidos postres.

En caso de que la receta presentada sea similar o parecida a una receta de un/a cocinero o cocinera en activo, quedará automáticamente descartada y eliminada.

Para concursar se podrán optar por uno de los siguientes medios:

1. **A través del correo electrónico** a la dirección: publijaen@ideal.es y sblanco@ideal.es de la siguiente manera:

* **Archivo A:** Debe contener:

- El título de la receta
- Datos personales identificativos según **Anexo I**: nombre, apellidos, edad, teléfono, e-mail,
- Fotocopia del DNI o pasaporte.
- **Declaración responsable firmada, de la autoría y originalidad** de la receta presentada a concurso según modelo (**Anexo II**), debidamente escaneada.

* **Archivo B:** Deberá contener en **no más de 5.000 caracteres**:

- **El título de la receta y la descripción de la misma**, que se explicará detalladamente en los formularios que se adjuntan a las bases (**Anexo III**), redactando con claridad toda la información, paso a paso **de la receta** con la cual quiere participar, conteniendo obligatoriamente los siguientes apartados:

- ❖ Título de la receta
- ❖ Relación de ingredientes necesarios para cada fase de la elaboración de la misma
- ❖ Proceso de elaboración
- ❖ Recomendación de emplatado
- ❖ Precio costo del plato

- **Tres fotografías** con el máximo detalle de la receta en formato jpg y en alta resolución. No se admitirán fotografías en blanco y negro ni documentos/recetas fotocopiadas.

Ambos archivos A y B deberán presentarse preferiblemente en Word (no es obligatorio).

- **Tres fotografías** con el máximo detalle tanto del producto como de la guarnición en formato jpg y en alta resolución. No se admitirán fotografías en blanco y negro ni documentos/recetas fotocopiadas.

Los anexos I, II y III, se encontrarán junto a estas Bases de participación en el III CONCURSO CULINARIO “JAÉNCHEF”.

La organización del concurso, para garantizar el anonimato de los/as participantes en la elección de las 6 recetas finalistas procederá a la valoración de la receta de acuerdo al Anexo III y fotografías; habiéndose ocultado previamente los datos identificativos (Anexo I) desde el mismo momento de la presentación.

La organización se reserva el derecho de desestimar aquellas recetas o concursantes que no cumplan con los requisitos de las bases.

IV. FASE DE PRESELECCIÓN

Las recetas podrán presentarse desde la publicación de las bases en web <http://ideal.es> hasta **el 14 Junio de 2018**.

Una vez se cierre el plazo de inscripción, entre todas las recetas recibidas el jurado **seleccionará un total de 6**.

- Para la selección de los/las finalistas se tendrá en cuenta los siguientes **criterios**:

- . Calidad de la presentación
- . Desarrollo de la receta
- . Originalidad en la utilización de los productos
- . Que tanto la técnica como los productos elegidos sean lo más saludables posible.

- Los **nombres de las personas seleccionadas** se harán públicos a través de la web <http://ideal.es>.

- **IDEAL** contactará telefónicamente con las mismas para comunicarles su selección al número de teléfono proporcionado y con la suficiente antelación.

El Día 21 de Junio de 2018 se celebrará la **semifinal**, en la que deberán realizar la receta presentada a concurso. Las características de dicha prueba serán decididas por unanimidad por el jurado y los participantes serán informados con suficiente antelación de las mismas. Con dicha prueba, jurado y organizadores podrán comprobar la capacidad técnica de los concursantes. De estos/as 6 concursantes quedarán **3 finalistas seleccionados/as** que serán los participantes en la prueba final.

-La documentación de las recetas no seleccionadas podrá ser retirada por la persona interesada, corriendo los gastos por su cuenta de haberlos, a partir del día en que se haga público el fallo del jurado. Transcurrido seis meses desde esta fecha se procederá a la destrucción de la documentación presentada.

V. NORMATIVA ESPECÍFICA DE LA FASE FINAL DEL CONCURSO.

- La fase final se celebrará en el Hotel HO de Jaén el día **5 de Julio de 2018 con asistencia de público en formato de "Show cooking"**.

- Los/as **3 finalistas** deberán **elaborar un plato de libre creación, en función de los ingredientes principales que el jurado decida**, entre los que se encontrarán productos de la provincia de Jaén que serán facilitados por la organización.

- Además dispondrán de un **presupuesto y tiempo**, que decidirá el jurado y del cual no se podrán exceder **para elegir los productos que quieran del supermercado patrocinador** que contará con una caja de pago y cajero. Si al pasar por caja se excede del presupuesto tendrá que dejar el producto sobrante, todo ello en un tiempo marcado.

- **El tiempo** del que se dispondrá **para la elaboración** será de **2 horas**, contando con media hora antes para organizar los puestos de trabajo por parte de cada concursante.

- La elaboración del plato se hará íntegramente en las cocinas montadas a tal efecto en el **Hotel HO de Jaén** y se facilitarán todos los elementos de utillaje básico, material y vestuario necesario

- Para la presentación de las raciones a elaborar, se utilizará vajilla del mismo formato, modelo y tamaño, proporcionados por la organización.

- El jurado dictará el fallo en base a los siguientes **criterios**:

* Organización, limpieza y destreza durante la elaboración de los platos	1 a 5 puntos
* Sabor.....	1 a 5 Puntos
* Presentación.....	1 a 5 Puntos

* Creatividad.....	1 a 5 Puntos
*Originalidad en la utilización de los productos.....	1 a 5 Puntos
* Utilización de técnica y productos saludables.....	1 a 5 Puntos

- Tras la degustación, el jurado se reunirá para calificar, y cada miembro puntuará los diferentes platos en la hoja oficial de puntuación. Una vez cumplimentada, la persona asignada por la organización del concurso, levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado.

- El plato ganador será el que obtenga mayor puntuación y en caso de empate, el jurado volverá a votar entre los platos igualados para decidir el ganador. Igual procedimiento se seguirá para seleccionar al segundo y tercero premio.

- El fallo del jurado será inapelable e irrevocable.

VI. COMPOSICIÓN DEL JURADO

- **Juan Pablo Gámez, jefe de cocina de restaurante Los Sentidos (Linares).**
- **Monserrat de la Torre, jefa de cocina de restaurante Cantina de la Estación (Úbeda)**
- **Pedro Sánchez, jefe de cocina de restaurante Casa Antonio (Jaén)**
- **Manuel Fernández, diputado de Promoción y Turismo de la Diputación Provincial de Jaén**
- **Rafael Fernández Romero Profesor cocina, Escuela de Hostelería Gambrinus en Jaén**
- **Pablo Madina, director de Marketing de IDEAL, que actuará como secretario del jurado.**
- **Marcos Reguera Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía.**
- **Francisco Vañó Comendador en Jaén de la Academia Andaluza de Gastronomía**

VII. PREMIOS:

- a) **Primer premio: 1.200 €** en metálico.
- b) **Segundo premio: dotado con 600 €** en metálico.
- c) **Tercer premio: dotado con 400 €** en metálico.

Los premios en metálico estarán sujetos a la correspondiente retención del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.

VIII. DATOS PERSONALES

Los datos personales facilitados por los/las participantes quedarán recogidos en un fichero, del que será responsable IDEAL. La finalidad de este fichero es la gestión de la participación en el concurso, así como la gestión de premios y publicidad.

El ejercicio de los derechos de acceso, rectificación oposición y cancelación, se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Protección de Datos.

IX. CESION DE DERECHOS

1. Las personas participantes conceden expresamente a los organizadores una licencia no exclusiva, para utilizar, reproducir, transformar, comunicar públicamente y distribuir los contenidos, fotografías y resúmenes que se publiquen de las recetas en la memoria del concurso, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover los objetivos de dicho concurso.

2. Las personas participantes responderán frente a los organizadores, o frente a terceros, de cualesquiera daños y perjuicios que pudieran causarse como consecuencia de la no autoría y originalidad de la receta presentada y dejarán indemnes a la organización frente a cualquier responsabilidad que se pudiera derivar de la infracción de los derechos de imagen, propiedad intelectual o industrial relativos a los contenidos aportados por los/las participantes en cuestión.

3. Asimismo, las personas participantes autorizan a la organización a divulgar su nombre, y les ceden los derechos de su imagen, para su tratamiento a través de cualquier sistema y soporte que permita fijar, insertar, difundir, reproducir, divulgar, explotar y comunicar públicamente los contenidos obtenidos conjuntamente con la imagen del evento. Dicha cesión no tiene ningún tipo de limitación geográfica o territorial.

X. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

Las personas participantes deben aceptar expresamente, sin reserva ni limitación, cumplir todas y cada una de las bases del presente concurso.

El incumplimiento de alguna de las bases dará lugar a la exclusión del participante del concurso.

En caso de existir dudas o discrepancias en la interpretación de las presentes bases, los organizadores realizarán una interpretación atendiendo al espíritu y finalidad para la cual se ha creado el concurso.

Cualquier incidencia que pueda surgir durante el desarrollo del concurso será resuelta por la organización según su saber y mejor criterio.

Este concurso se podrá cancelar en cualquier fase del mismo y los premios se pueden declarar desiertos atendiendo a la cantidad y calidad de las obras presentadas así como a cualquier otra razón o causa de incumplimiento del objeto y bases del concurso, a criterio de la organización y el jurado.