

1. Programa

Semifinales A Coruña 3 abril de 2025

2/4/2025 -Meet and greet

3/4/2025 - Ronda de X equipos.

Entrega de premio - Entrega de premios a los finalistas que participarán en la Gran Final.

Semifinales octubre 2025

12/11/2025 -Meet and greet

13/11/2025 – Ronda de X equipos.

Entrega de premio - Entrega de premios a los finalistas que participarán en la Gran Final.

Gran Final Barcelona marzo 2026

A DETERMINAR Meet and greet

A DETERMINAR - Gran Final de X equipos.

Entrega de premios - Entrega de premios a los ganadores 2026.

*Nota:

Las fechas de las semifinales y de la final están supeditadas a posibles cambios.

En este caso o el de cualquier otro cambio en el programa, la organización lo comunicará con suficiente antelación a los participantes.

2. Requisitos participantes

Edad mínima: 21 años cumplidos en la fecha de la competición.

Edad mínima del ayudante: 18 años cumplidos en la fecha de la competición.

Ser cocinero profesional y estar en activo.

Residente en España.

3. Proceso de inscripción y de selección para las semifinales

Cada persona interesada en participar en el Concurso Cocinero del Año y que cumpla con los requisitos, deberá:

- o **Paso 1:** Enviar el formulario de inscripción (link formulario) adjuntando su currículum vitae.
- o **Paso 2:** Enviar **ANTES DEL 15/2/2025 la ficha Receta rellenada indicando** el menú (entrante, plato principal y postre) con la argumentación y filosofía de este menú, el escandallo detallado, así como la descripción paso a paso de la receta y foto de cada uno de los platos por separado (formato jpg).

Todos los documentos requeridos deben presentarse obligatoriamente mediante los formularios indicados. Se considera la solicitud oficial y completa cuando todos los documentos requeridos se hayan recibido antes de la fecha límite de inscripción (15/02/25).

Una vez recibidas todas las solicitudes y recetas en tiempo y forma, el jurado técnico del Concurso Cocinero del Año seleccionará 16 semifinalistas y dos suplentes y la organización del Concurso comunicará, a principios de marzo, quienes concursarán en las semifinales.

Si los candidatos seleccionados no participan en las semifinales o en la Gran Final, debido a una enfermedad o un imprevisto grave, los suplentes ocuparán su lugar.

4. Protocolo del Concurso

La **receta entregada** (que debe incluir el menú y la argumentación/filosofía de dicho menú, el escandallo detallado, así como la descripción paso a paso de la receta y foto de cada uno de los platos) constituye el criterio base de valoración para el jurado. Los **ingredientes y aderezos** utilizados deben armonizar con la parte principal del plato, de modo que en conjunto se cumplan los estándares de lo que se considera un plato nutricionalmente equilibrado.

El día anterior al concurso, el **jurado técnico** revisará todos los ingredientes y material necesarios para la elaboración del menú acorde al escandallo presentado pudiendo haber alguna penalización en esta etapa.

El **jurado**, compuesto por profesionales de reconocido prestigio en el sector, puntuará los menús de los concursantes en una **cata a ciegas**.

5. Dinámica y funcionamiento del Concurso

El concursante dispondrá de **5 horas para elaborar el menú**. La entrada de cada concursante a cocinas será cada 15 minutos y por riguroso orden de sorteo.

La presentación del menú será por el mismo orden de entrada y con un intervalo de 15 minutos.

- **Para las semifinales:** cada participante tendrá que elaborar 4 menús completos (3 menús para degustación de jurados y 1 menú para exposición).
- **Para la Gran Final:** los concursantes tendrán que preparar 6 menús completos (5 menús para degustación de jurados y 1 menú para exposición).

Estas cifras están supeditadas a posible cambio, en su caso se notificaría a los concursantes con la antelación suficiente que puedan necesitar.

6. Composición y presentación del menú

El **peso total del menú** para cada persona deberá oscilar entre los **500-600 gr.** netos. Los pesos (kg., gr., litro, unidades, etc.) y precios que se indiquen en el escandallo han de ser brutos. El **precio de coste del menú** completo deberá ser, como máximo, de **30€ por persona**.

Los finalistas seleccionados para la Gran Final, tendrán que cambiar el menú.

7. Pautas y recomendaciones generales para la elaboración del menú

- Originalidad.
- Conceptos y técnicas nuevos.
- Sostenibilidad y equilibrio. A la hora de preparar los menús, hay que procurar utilizar los recursos alimenticios de forma sostenible.
- El peso total del menú para cada persona deberá oscilar entre los 500-600 gr. netos. La composición de los mismos deberá ser equilibrada, con una correcta proporción entre vitaminas, hidratos de carbono, proteínas, grasas y fibra.
- Los siguientes productos pueden estar **semipreparados** de la siguiente manera:
 - **Vegetales, setas y frutas** (limpios, pero no cortados o torneados).
 - **Patatas** (limpias y peladas, pero no cortadas o torneadas).
 - **Cebollas** (peladas, pero no cortadas).
 - **Fondos o caldos** que sirven de base pueden traerse ya preparados o semielaborados.
 - Los **ingredientes básicos** pueden pesarse y medirse de antemano.
 - El **pescado** puede estar descamado o fileteado previamente, sin espinas y por supremas.
 - La **carne** puede estar previamente deshuesada y por raciones.
 - Las **masas básicas** pueden ser preparadas con anterioridad o semielaboradas.
 - Las **guarniciones de larga cocción** pueden traerse el día de la competición, previamente elaboradas.
 - Para los **postres**, se permite el uso de **bizcochos preparados**.

Notas:

El incumplimiento de estos puntos podría llevar a **penalización**.

Una vez cerradas las negociaciones con los patrocinadores, se facilitará a los concursantes los productos de los patrocinadores que así lo requieran para que los participantes puedan, o no, utilizarlos en su receta.

8. Funciones de los ayudantes de cocina

- Ayudar a montar el área de trabajo asignada.
- Lavar y pelar verduras y frutas, pero no cortarlas.
- Llevar, comprobar y traer elaboraciones e ingredientes a los hornos combi, hornos de pastelería, abatidores de temperatura, sorbeteras, thermomix, roner, pacojet, batidoras, congeladores, cámaras frigoríficas, etc.
- Limpieza de utensilios y área de trabajo durante las elaboraciones y después de éstas.
- Ayudar a filtrar fondos, caldos, fumets y salsas, pero no puede participar en su elaboración.
- Limpiar pescado o marisco, pero no filetear, cortar o realizar cocción alguna.
- Deshuesar carnes, aves y caza, pero no cortar o porcionar.
- Puede controlar que cualquier elaboración no se queme, reduzca demasiado, etc. cuando observe que el concursante se ha olvidado o pueda causar un accidente.
- Sí está permitido que en el momento del pase de platos ayude al concursante en el montaje y emplatado.

El ayudante no concursa, tiene las funciones específicas anteriormente citadas.
En ningún caso es obligatorio trabajar con ayudante.

9. Motivos de descalificación durante el concurso

- Comunicar el menú a cualquier persona externa y ajena a la organización del CCA y en las redes sociales, previo al evento.
- Cualquier comunicación externa durante y posterior al evento deberá realizarse con la imagen del Concurso, con la chaquetilla proporcionada por la organización.
- No utilizar la vajilla proporcionada por la organización.
- Plagio del menú: los platos presentados en el menú deberán ser originales y haber sido creados por el propio chef especialmente para el Concurso.
- Puntualidad: si después de reiterados avisos, un concursante no respeta los tiempos de emplatado y esto repercute en el timing del resto de los concursantes, se le podrá descalificar.
- No presentarse al Concurso o presentarse tarde.

10. Puntuación y clasificación

Puntuación menú

85 puntos máximo + puntuación por jurado técnico (máximo 2 personas)

- **Presentación:** 5 puntos por plato (15 puntos totales).
- **Innovación y técnica:** 10 puntos por plato (30 puntos totales).
- **Gusto, sabor, textura y aroma:** 10 puntos por plato (30 puntos totales).
- **Composición y argumentación del menú:** 10 puntos por menú (10 puntos totales).

Puntuación técnica

12 puntos máximo por menú (6 puntos por jurado técnico)

- Higiene y desperdicios de alimentos.
- Puntualidad.
- Orden en la cocina.
- Preparación correcta y profesional.
- Cumplimientos de las funciones del ayudante.

Funciones del jurado técnico

Las funciones del jurado técnico son revisar los ingredientes y material necesario a la elaboración de la receta acorde con el escandallo presentado, explicar el funcionamiento de las pruebas y resolver las dudas de los concursantes el día previo a las pruebas, y valorar durante el Concurso los conceptos anteriormente citados.

Penalizaciones

En caso de no cumplir con estos requisitos, el jurado técnico podrá decidir restar algún punto de esos 6 puntos máximos.

Recuento y clasificación de los 6 finalistas para la Gran Final y ganadores de la Gran Final

El recuento de la puntuación de los concursantes se realizará a puerta cerrada ante notario que levantará acta en presencia de los miembros del jurado y de la organización. En caso de empate, el jurado decidirá por mayoría de votos.

Los 6 finalistas seleccionados para la Gran Final serán en total de las dos jornadas de semifinales.

11. Normas generales

- Los concursantes se comprometen en estar presentes todos los días del concurso según el programa.
- **Vajilla:** los concursantes dispondrán de una vajilla cedida por la organización, compuesta por diferentes modelos de platos, y serán estos modelos los que deberán usar para emplatar y presentar sus platos ante el jurado del Concurso. La organización comunicará con suficiente antelación el modelo de los platos que tengan que utilizar.
- El ala de los platos debe estar libre de aliños o elementos decorativos.
- **Equipamiento cocinas:** el equipamiento estándar necesario para el cocinado (mesa de trabajo, 2 placas de inducción, focos calentaplatos, horno, microondas, neveras, congeladores y fregadero) estará proporcionado por la organización. El concursante tendrá que traer cualquier otro utensilio que necesite para la elaboración del menú. En este caso, tendrá que enviar a la organización una lista de su material, así como la potencia de los aparatos eléctricos.
- **Uniformidad:** la organización proporcionará a los concursantes una chaquetilla con la imagen del Concurso (así como delantal y gorro). Los participantes se comprometen a utilizarla durante toda la duración del evento, y especialmente durante las sesiones fotográficas. Los concursantes deberán acudir al concurso con pantalones negros u oscuros y calzado cómodo.
- Si un concursante tiene alguna duda durante el tiempo de elaboración, puede consultar al jurado técnico.
- Los participantes se comprometen a cooperar con los medios de comunicación y los patrocinadores. Estarán a disposición de los patrocinadores durante los días del Concurso para la creación de contenidos, si así lo requieren.
- El ganador del Concurso Cocinero del Año no podrá volver a presentarse al Concurso.
- La dirección del CCA agradece a todos los/las concursantes el cumplimiento de las reglas anteriormente citadas, el mantenimiento de la higiene, el profesionalismo culinario y la solidaridad entre participantes.
- La organización se reserva el derecho de modificar o quitar alguna prueba, así como, añadir una prueba tal como un Premio “powered by” para el desarrollo de una receta con un producto de un patrocinador, lo cual se comunicará con debida antelación para que el concursante pueda preparar la receta. Este premio especial no será vinculante a la puntuación total del menú.
- La organización no acepta ninguna responsabilidad por daños materiales o personales ni por la pérdida de objetos personales.
- La organización se reserva el derecho de modificar las condiciones de participación.

12. Premios Finalistas

Además del reconocimiento profesional y el prestigio de los ganadores, los premios económicos son:

- o 6.000€ para el Ganador
- o 3.000€ para el segundo clasificado
- o 1.500€ para el tercer clasificado
- o 500€ para el 4º, 5º, 6º clasificado

13. Condiciones para los concursantes

- o La inscripción al Concurso es gratuita.
- o Los concursantes se harán cargo de la materia prima/ingredientes para la elaboración del menú (en caso de poder utilizar algún producto de un patrocinador, se les notificará con debida antelación) así como de los utensilios necesarios para la elaboración de su menú.
- o La organización se hace cargo del alojamiento en habitación doble con desayuno durante los días que dure las semifinales y la Gran Final según el programa establecido.
- o Los desplazamientos y traslados correrán a cargo del concursante.

14. Difusión y derechos de imagen

En cumplimiento con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales y en virtud del derecho de la propia imagen reconocido en el artículo 18.1 de la Constitución Española, regulado por la Ley 1/1982, de 5 de mayo, sobre el Derecho al Honor, la Intimidad Personal y Familiar a la Propia Imagen, el concursante autoriza a GRUPO CATERDATA, S.L., a la captación, reproducción y difusión de las imágenes y videos sobre su persona y recetas.

Los concursantes, ceden a GRUPO CATERDATA, S.L., Las fotografías y vídeos que incluyan el uso de su propia imagen, recetas e información sobre el programa y el transcurso del concurso, para su difusión y promoción, en los siguientes términos:

- o **Usos Autorizados:** El concursante autoriza la reproducción y difusión de las mencionadas imágenes o partes de las mismas, para la totalidad de los usos que puedan tener estas y para cualquier aplicación, medio y soporte; con la única salvedad y limitación de aquellas utilizaciones o aplicaciones que puedan atentar al derecho al honor en los términos previstos por la Ley Orgánica 1/1982.
- o **Medios y soportes autorizados:** GRUPO CATERDATA, S.L. podrá reproducir y difundir las imágenes o partes de las mismas, utilizando todos los medios técnicos y soportes conocidos en la actualidad, particularmente, los soportes escritos, audiovisuales y electrónicos, incluido internet y los que pudieran desarrollarse en el futuro, con la única salvedad y limitación de aquellas utilizaciones que puedan atentar al derecho al honor en los términos previstos por la Ley Orgánica 1/1982.
- o **Cesión a terceros:** En caso de que GRUPO CATERDATA, S.L. ceda los derechos de explotación sobre las imágenes o partes de las mismas a terceras personas físicas o

jurídicas, en especial patrocinadores y similares, estos quedan autorizados a utilizarlas en los términos previstos en este apartado.

- **Ámbito geográfico de la autorización:** La cesión de derechos de imagen y la autorización del concursante no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que GRUPO CATERDATA, S.L., y otras personas físicas o jurídicas a las que GRUPO CATERDATA, S.L., pueda ceder los derechos de explotación, podrán utilizar las mencionadas imágenes o partes de las mismas, en todos los países del mundo sin limitación geográfica de ninguna clase.
- **Duración de la autorización:** La cesión de derechos de imagen y la autorización del concursante son concedidas por un plazo de tiempo indefinido, no fijándose ningún límite de tiempo o término extintivo.
- **Cesión gratuita:** La presente autorización se efectúa a título gratuito. El concursante no recibe ni recibirá contraprestación alguna a cambio de la autorización al uso de sus derechos de imagen a GRUPO CATERDATA, S.L.

El concursante podrá revocar en cualquier momento esta autorización en las condiciones de la legislación vigente, dirigiéndose a GRUPO CATERDATA, S.L., en el correo electrónico info@grupocaterdata.com o en la dirección Riera de Sant Miquel 3, 3 1ª, 08006, Barcelona.

15. Propiedad intelectual

El concursante reconoce expresamente que no ostenta ningún derecho sobre las marcas, los nombres comerciales, secretos industriales y el know-how de otros concursantes, patrocinadores y GRUPO CATERDATA a los que pueda tener acceso en virtud del concurso.

El concursante cede y transmite expresamente a GRUPO CATERDATA, S.L. la titularidad de los derechos de propiedad intelectual e industrial sobre todas las creaciones, recetas, contenidos, mejoras y modificaciones que, durante la vigencia del concurso y como resultado del desarrollo y ejecución del mismo se hayan podido generar o se generen, renunciado a reclamar derecho alguno en relación a este concepto.

Los derechos de propiedad intelectual e industrial que surjan durante el concurso no tendrán que utilizarse de una manera que dé a entender que el concursante sea el propietario de los mismos. Si a juicio de GRUPO CATERDATA, S.L., el concursante estuviera haciendo un mal uso de los derechos de propiedad intelectual, GRUPO CATERDATA, S.L. tendrá derecho a descalificar del concurso al concursante de forma inmediata, previa comunicación por escrito.

16. Protección y tratamiento de datos personales

De conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y en el art. 13 del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo al derecho a la información que le asiste cuando facilita datos personales, le informamos que sus datos, así como los que se puedan generar en un futuro, serán almacenados y tratados por GRUPO CATERDATA, S.L. (Responsable del Tratamiento), con domicilio en Riera de Sant Miquel 3, 3 1ª, 08006, Barcelona, con la finalidad de atender la presente relación, enviar información relativa al concurso y a sus patrocinadores, solventar dudas o consultas relacionadas con el concurso y el envío de productos de nuestros patrocinadores para poder usarlos, si así lo desea en el transcurso del concurso.

La legitimación que tenemos para el presente almacenamiento y tratamiento de sus datos es el consentimiento que se otorga al aceptar las presentes bases del concurso. Los datos personales se conservarán mientras se mantenga vigente la base que legitima la relación que nos vincula, una vez extinguida la relación, los conservaremos durante los plazos legalmente exigidos. Somos los únicos destinatarios de la información generada. Los datos no serán cedidos a terceros salvo que sea necesario por Ley o que dicha comunicación corresponda exclusivamente a la finalidad de desarrollo y gestión de las relaciones que nos vinculan.

Por último, le informamos que tiene derecho a solicitar, mediante correo electrónico info@grupocaterdata.com o escrito dirigido a GRUPO CATERDATA, S.L., el acceso a sus datos personales, su rectificación o supresión, o la limitación de su tratamiento, u oponerse al tratamiento, así como el derecho a la portabilidad de los datos. Asimismo, tiene derecho a presentar reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos/Autoridad de Control (www.aepd.es) si considera que el tratamiento de los datos no se ajusta a la normativa vigente o considera que no estamos atendiendo alguno de los derechos que le asisten y nos ejerce.

Para más información:

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com