

BASES DEL CONCURSO de COCINA PROFESIONAL DE LA 53 EDICIÓN DEL CERTAMEN GASTRONÓMICO SEMANA INTERNACIONAL DE LA TRUCHA

BASES DEL CONCURSO

La Asociación empresarial de Hostelería y turismo de la provincia de León, Hostelería de León, convoca la el Concurso de Cocina Profesional de la 53 edición del Certamen Gastronómico Semana Internacional de la Trucha. El concurso se celebrará el día 3 de junio de 2019 en el claustro de la Diputación de León (León). La fecha de inicio para enviar las recetas y datos de inscripción de la documentación de participación comienza el día 9 de mayo y finaliza el día 29 de mayo de 2019.

Si tienes alguna duda o problemas al realizar la inscripción contacta con nosotros en el email: concurso@hosteleriadeleon.com

A este email se deben enviar las recetas de los participantes junto al resto de información que se requiere.

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

El concurso se establece en tres categorías, los concursantes deben definir una sola categoría para participar:

- 1.- Tapa
- 2.- Cocina Innovación
- 3.- Cocina Tradicional

REQUISITOS

Los concursantes deben ser cocineros profesionales en activo.

Los candidatos que deseen participar deben trabajar en un restaurante.

En el caso de recibir dos recetas e inscripciones de cocineros del mismo restaurante una será eliminada.

No podrán presentarse al concurso los cocineros que formen parte de los equipos de cocina de miembros del jurado.

Edad mínima de los participantes 20 años.

PLATOS A DESARROLLAR

Los platos a desarrollar deben tener un solo ingrediente obligatorio, **la trucha**.

Los platos a realizar deben presentarse previamente detallados por escrito según indicamos en el formulario adjunto. Junto a los datos del formulario se deberá enviar adjuntando una foto del plato en formato jpg. Las inscripciones con fotos oscuras, desenfocadas o de baja calidad serán descartadas y no podrán participar.

NORMAS Y ESTRUCTURA DEL CONCURSO

Presentación (receta y fotografía)

Los concursantes deben pasar un primer filtro de clasificación que se juzgará con la receta y fotografía enviada antes del día 29 de mayo de 2019. La publicación con los candidatos participantes que pasan a la siguiente fase se hará en la Web de la **Asociación Hostelería de León** y se comunicará todos los seleccionados.

Competición

Competirán los cocineros seleccionados por las recetas recibidas. Los participantes concursarán en una sola convocatoria, deben presentarse a las 09:00 h. en el claustro de la Diputación de León el día 3 de junio de 2019. Los concursantes deberán presentar sus propuestas entre las 09.30 y las 13.30 h. que serán juzgadas y seleccionadas por el jurado, del resultado final se hará levantamiento de acta notarial. A las 13.45 h. se conocerá el fallo del jurado y se hará la entrega de premios.

Los participantes deben realizar sus propuestas para seis personas que compondrán el jurado en cada fase eliminatoria más un plato para ser fotografiado por la prensa asistente.

Los platos serán presentados al jurado de forma escalonada con unos minutos de diferencia.

Cada participante tendrá media hora para preparar los seis platos (6 del jurado + 1 de prensa). Podrá traer todo los ingredientes previamente preparados para realizar solo el montaje final del plato.

El plato realizado para la prensa quedará en exposición durante la tarde para que lo puedan ver las personas que deseen visitar dicha exposición. Los participantes podrán realizar de nuevo el plato antes de dicha exposición si así lo desean para que se pueda ver con la frescura original, será una decisión personal de cada cocinero.

DATOS PERSONALES A ENVIAR POR EMAIL JUNTO A LA RECETA Y LA FOTOGRAFÍA:

Nombre:

Apellidos:

Fecha de nacimiento:

Nacionalidad:

Dirección completa:

Telf. Móvil:

Correo electrónico:

Restaurante donde trabajas:

Población o ciudad donde se encuentra el restaurante:

Web del restaurante:

Talla de chaquetilla de cocinero:

¿Asistirás con ayudante?:

Adjuntar C.V. y fotografía del participante

Adjuntar fotografía del plato y receta

Productos y elaboraciones

Los ingredientes utilizados en la elaboración de los platos deben cumplir las siguientes indicaciones, podrán ser revisados por los jueces antes de comenzar a cocinar. Los participantes deben cumplir las normas, en caso contrario podrán ser descalificados o se les podrán retirar todos aquellos productos o elaboraciones que no cumplan los siguientes requisitos.

1. Todos los productos a utilizar como las verduras y hortalizas se pueden llevar limpios, cortados y con forma.
2. Los pescados y carnes podrán traerse descamados, deshuesadas respectivamente y limpias las piezas para cocinar o cocinadas si es preciso.
3. En el caso de utilizar masas básicas, fondos o caldos se pueden llevar realizados con anterioridad o a punto de terminar.
4. Las guarniciones se podrán también traer previamente cocidas.
5. Los ingredientes a utilizar se pueden llevar pesados previamente.

Clasificación y valoración

Puntuación Total: **100 puntos**

Sabor, aroma y textura: **40 puntos**

Presentación: **30 puntos**

Equilibrio de los ingredientes: **15 puntos**

Elaboración y correcto tratamiento del producto: **15 puntos**

EL JURADO

El jurado estará compuesto por seis profesionales de reconocida valía profesional:

Gastrónomos:

Esteban Capdevila (Crítico y comunicador gastronómico, CEO de la agencia de comunicación gastronómica Imagen Límite)

Alberto Granados (Periodista, escritor y gastrónomo, director del programa Aquí en la Onda de Onda Cero)

Antonio Arrabal (Chef, Cuenta con más de 17 años de experiencia en cocinas de hoteles de lujo de distintas ciudades del territorio español; ha participado en numerosos campeonatos culinarios y fue segundo finalista en la primera edición de Top Chef España.

Alexandra Sumasi (Periodista y Directora de Gourmet Magazine News. Escribe para la revista Beef! (Premio nacional de Gastronomía 2016) y para 7 Caníbales (Premio nacional de Gastronomía 2018 en la categoría Publicación Periódica Digital).

Carlos Collado (Chef y Profesor del Programa de Cocina Española de Le Cordon Bleu)

Francisco Álvarez Tejedor (Pescador, presentador de TV, colaborador en revistas de pesca)

VALORACIÓN DEL JURADO

Los aspectos de valoración del jurado son:

1. Aspecto visual apetecible, estético y original
2. Equilibrio en lo visual, color y sabor
3. Respeto al producto, su sabor y color
4. Manipulación correcta de todos los ingredientes que forman el plato (temperatura, cocción, corte y presentación)
5. Los nombres de los platos deben expresar claramente el plato presentado
6. Los elementos no comestibles no deben presentarse en los platos
7. Limpieza en la ejecución y finalización de la prueba (plato, utensilios, maquinaria y zonas de trabajo)

Causas de la descalificación del concurso

1. Presentación de un plato de otro cocinero o copia evidente
2. La falta de puntualidad al presentarse a la prueba
3. Publicación, presentación o divulgación por cualquier medio (incluidas redes sociales) del plato a concursar, su foto, el enunciado de su receta o de su nombre. Si podrán ser platos presentes en la carta del cocinero concursante y podrán tener su foto publicada anteriormente.
4. El comportamiento inapropiado, la falta de respeto a los otros concursantes, a los miembros de la organización o al jurado.

Ayudantes de cocina

Los participantes podrán contar con la colaboración de un ayudante de cocina, no es obligatorio ni necesario, solo podrá desempeñar las siguientes funciones:

1. Preparación del equipamiento, máquinas y productos.

2. Limpieza de la zona de trabajo, utensilios y maquinaria, al comenzar la prueba y al finalizar la misma.
3. Manipulación básica de los productos que componen la receta (lavado y limpieza).
4. Encendido, apagado, marcación de tiempos, control de las temperaturas e introducción en todo tipo de aparatos con los que se realizarán las distintas partes del plato a presentar.
5. Colaboración en la elaboración de salsas o caldos (filtrado, batido) en ningún caso el ayudante compondrá los ingredientes de los mismos.
6. El ayudante podrá ayudar al concursante en el momento del montaje del plato realizando aquellas indicaciones que este le indique, en ningún caso el ayudante decidirá el montaje del mismo no lo cuestionará o aconsejará.
7. Cualquier miembro del jurado podrá llamar la atención a los ayudantes si no cumplen la norma y expulsarlo de la cocina si considera que las está incumpliendo conscientemente. El desconocimiento de las normas no exime de su cumplimiento.
8. El jurado y equipo de organización resolverá las dudas que los concursantes o ayudantes puedan tener respecto a estas normas.

Indumentaria

Tanto los participantes como sus ayudantes deben llevar su propia chaquetilla en perfecto estado de limpieza.

Se requiere buen aspecto e higiene apropiada para presentarse a la prueba del concurso.

Derechos de imagen

Todos los concursantes deberán firmar un documento en el que se les explica que ceden voluntariamente los derechos de imagen del rodaje y fotografías que se realicen durante todo el periodo del concurso desde su inscripción hasta su finalización con el nombramiento de los tres ganadores.

Las imágenes fotográficas o en vídeo serán utilizadas libremente por la Asociación Provincial de Hostelería de León, y por las agencias de comunicación Cinto Volando e Imagen Límite para la promoción y difusión de este concurso en cualquiera de sus ediciones en cualquier medio de comunicación propio o externo.

La organización del concurso garantiza el respeto y la buena fe en la utilización de la imagen de los participantes.

PREMIOS

Los ganadores tendrán los siguientes premios:

Primer Premio Categoría Cocina Innovación:

- Tres mil euros en metálico
- Diploma

Segundo Premio Categoría Cocina Innovación:

- Diploma

Tercer Premio Categoría Cocina Innovación:

- Diploma

Primer Premio Categoría Cocina Tradicional:

- Tres mil euros en metálico
- Diploma

Segundo Premio Categoría Cocina Tradicional:

- Diploma

Tercer Premio Categoría Cocina Tradicional:

- Diploma

Primer Premio Categoría Tapa:

- Mil mil euros en metálico
- Diploma

Segundo Premio Categoría Tapa:

- Diploma

Tercer Premio Categoría Tapa:

- Diploma

CEREMONIA DE ENTREGA DE PREMIOS

El día 3 de junio de 2019 a las 13.45 h. tendrá lugar un acto institucional donde se comunicará el fallo del jurado y a continuación se realizará la entrega de premios.

CLAUSULA LEGAL Y POLÍTICA DE PROTECCIÓN DE DATOS DEL CONCURSO de Cocina Profesional de la 53 edición del Certamen Gastronómico Semana Internacional de la Trucha

POLÍTICA DE PRIVACIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS

De conformidad con lo dispuesto en la vigente normativa relativa a la protección de datos personales, el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de Abril de 2016 (GDPR) y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, le informamos que los datos facilitados a la **Asociación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Provincia de León** y/o participar en el presente sorteo, incluido reproducciones fotográficas y/o gráficas (fotografías y dibujos, si fuera el caso), así como cualquier otra información y/o documentación que pudiera remitirnos o hacernos llegar, independientemente del formato de la misma y del medio en el que se efectúe (en adelante los “Datos”), serán incorporados a la base de datos de esta Asociación y podrán ser cedidos al conjunto de organizaciones, asociaciones de carácter empresarial representativas de las mismas y empresas colaboradoras, con la siguiente finalidad:

La finalidad del tratamiento de sus Datos (incluida la captación y/o reproducción de imágenes) es dar curso a **la LIII Edición Certamen Gastronómico “Semana Internacional de la Trucha”** objeto de las presentes bases.

Los datos que puedan ser requeridos, para la participación en el presente Certamen, son de carácter voluntario, salvo aquellos que sean expresamente de carácter obligatorio. En el caso de no contestar a las preguntas obligatorias, el formulario no se completará y su solicitud no será tramitada por estar incompleta.

La comunicación de sus datos a la **Asociación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Provincia de León** es completamente necesaria para la correcta gestión del Certamen objeto del presente documento.

La cumplimentación de los campos de datos de contacto y la participación en el presente Certamen implica que reconoce y asume que puede recibir comunicaciones de la **Asociación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Provincia de León** vía correo electrónico, correo postal o sms.

En cualquier momento, podrá ejercitar sus derechos en la **Asociación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Provincia de León**, de conformidad con los términos y condiciones previstas en la normativa legal aplicable, en **Asociación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Provincia de León**, dirección C/ Amigos del País, 1 bajo 24008 de León o al teléfono 696 327 368 a través de la dirección de correo electrónico indicando la referencia “RGPD” y debiendo, en cualquier caso, aportar, a tales efectos, copia de su D.N.I. **concurso@hostelerialeon.com**