

V CONCURSO NACIONAL DE JÓVENES COCINEROS "PROVINCIA DE CÁDIZ"

Miércoles 15 de Octubre de 2014

BASES

Art. 1. La celebración del "VIII Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros – Provincia de Cádiz" tendrá lugar en la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez, sita en Jerez de la Frontera (11407), Parque Empresarial, c/ Einstein, nº 5, el día 15 de Octubre de 2014.

Art. 2. El comité organizador es competencia de la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez, y el Exponzor.

Art. 3. Podrán participar todas aquellas personas cocineros/as, que no hayan cumplido 30 años a la fecha del concurso, acreditándose mediante fotocopia del DNI y todos aquellos alumnos, sin límite de edad, que se encuentren matriculados en un ciclo formativo.

Art. 4. Las solicitudes deberán enviarse a la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez (Ref: "Concurso Jóvenes Cocineros", Parque Empresarial c/ Einstein, nº 5. 11407, Jerez de la Frontera, Cádiz. 956 03 50 53, jefaturaestudios@escuelahosteleríajerez.org). Todas las solicitudes deberán ajustarse al modelo oficial que se adjunta en este reglamento, indicando en el sobre "**Referencia Concurso.**"

Art. 5. El plazo de recepción de solicitudes finaliza el próximo día 8 de Octubre de 2014

Art. 6. Todos los interesados en participar deberán enviar con la solicitud de participación, la receta por ellos elegida y la relación completa de los ingredientes que la misma conlleve, todo ello escrito a ordenador, siendo éste requisito imprescindible para participar, al igual que su currículum profesional y/o de formación, igualmente escrito a ordenador.

Art. 7. Todos los ingredientes serán proporcionados por el concursante.

Art. 8. El cupo de participantes es limitado. Una vez finalizado el plazo de recepción de solicitudes y después de las deliberaciones del Comité Organizador, la Organización comunicará a todos los interesados su condición de incluido, excluido o reserva para participar en el "VIII Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros-Provincia de Cádiz".

Art. 9. Los utensilios propios de cocina (cuchillos y algún otro personal de cada concursante) serán aportados por los participantes.

Art. 10. Durante la celebración del Concurso existirá un Jurado Técnico que puntuará el desarrollo del trabajo de los concursantes, este jurado estará formado por profesores y expertos.

Art. 11. Todos los participantes deberán hacer acto de presencia, al comenzar la prueba, vestidos con la ropa profesional adecuada.

Art. 12. El orden de participación será establecido por riguroso sorteo que llevará a efecto el Comité Organizador, comunicándose el resultado del mismo a los participantes.

Art. 13. El jurado estará compuesto por destacados profesionales del sector, actuando como Secretario del mismo un representante de la Organización, que lo hará con voz, pero sin derecho a voto.

Art. 14. Los participantes iniciarán la actividad en intervalos de 10 minutos. El tiempo límite de elaboración es de cuatro horas para la elaboración de los dos platos.

La organización concede 2 minutos de cortesía, y si no se ha terminado el trabajo transcurridos estos 2 minutos, se podrá presentar únicamente, tras el trabajo del siguiente concursante, y con penalización en la puntuación.

Art. 15. Para la presentación de los platos, los participantes dispondrán de lo siguiente:

- Para la preparación de la tapa LIBRE: el menaje será de libre elección, no siendo aportado por la organización, teniendo en cuenta que habrá que presentar cuatro platos para degustación del jurado, y uno para presentación y foto. En total 5

raciones. Será imprescindible usar en la receta Cerveza Cruzcampo o de la Empresa Heineken.

- El plato principal es de libre elección, pudiéndose utilizar el género que el participante considere oportuno: 5 raciones en platos, aportados por la organización o por el participante. Será imprescindible usar en la receta Vinos de Jerez.

Art. 16. Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados y toda la elaboración debe hacerse "in situ".

Art. 17. Cada participante dispondrá de un puesto de trabajo.

Art. 18. Los cocineros participantes no podrán molestar el trabajo de otros concursantes, y deberán dejar la mesa de trabajo perfectamente limpia.

Art. 19. La Clasificación será adjudicada sobre un total de 50 puntos:

- 20 puntos para calificar el gusto
- 10 puntos para calificar la presentación
- 10 puntos para calificar la originalidad de la receta
- 10 puntos para calificar la destreza.

Art. 20. Los premios establecidos son:

-Primer clasificado: 600 euros y regalos del grupo Heineken

-Segundo clasificado: 400 euros y regalos del grupo Heineken

-Tercer clasificado: 250 euros y regalos del grupo Heineken

-Resto de participantes: diploma

Art. 21. Los Premios en metálico y diplomas serán entregados al finalizar el Concurso y tras las deliberaciones del Jurado.

Art. 22. Cualquier participante acepta este Reglamento en todos sus términos, por el mero hecho de participar. Las decisiones que adopte el Comité Organizador, sobre todo, aquello que no recojan estas bases, serán inapelables.

Art. 23. Los participantes ceden, por el hecho de participar, los derechos de sus recetas a la Organización, pudiendo la Organización utilizarlas libremente en publicaciones, etc., citando siempre el nombre de los autores.

TABLA DE COMPROBACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN
IMPRESINDIBLE PARA INSCRIBIRSE

(X)	DOCUMENTO
	Fotocopia DNI. del aspirante a participar
	Currículo Vitae profesional y/o de formación escrito a ordenador
	Receta con la que participaría en el concurso. Escrita a ordenador, con relación completa de ingrediente y sus costos
	Fotocopia del DNI. Del ayudante en su caso.

Las solicitudes de participación se enviarán a la siguiente dirección:

**ESCUELA PROFESIONAL DE HOSTELERIA DE
JEREZ**

REF. "CONCURSO JOVENES COCINEROS"

PARQUE EMPRESARIAL. C/ EINSTEIN N° 5

11407. JEREZ DE LA FRONTERA. CADIZ

O al siguiente nº de fax:

956 03 50 53

O al siguiente correo electrónico:

jefaturaestudios@escuelahosteleriajerez.org

SOLICITUD DE INSCRIPCION

D.

Cargo (gerente, propietario, administrador...):

En representación de (empresa o entidad):

Domicilio:

Localidad: _____

Provincia: _____

Teléfono: _____

Fax: _____

e-mail:

Presenta a participar en el "VIII Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros- Provincia de Cádiz", al trabajador/alumno... de esta Empresa o Entidad.

CONCURSANTE

Nombre y apellidos:

Fecha de nacimiento: _____

DNI. : _____

Domicilio:

Localidad: _____

Provincia: _____

Teléfonos de contacto: <hr/>
e-mail: <hr/>

Si trae ayudante debe aportar también todos los datos del mismo.

Se necesita también nos hagáis saber vuestra talla de chaqueta de cocina