



Campeonato Regional de Canarias 2020

Cocineros y Reposteros

Adeje (Tenerife) 29 de octubre de 2020

REGLAMENTO DE BASES



Índice

1. Presentación	4
2. Organización	4
3. Participantes	4
4. Inscripciones	5
5. Selección	6
6. Financiación	6
7. Instalaciones y Equipamiento	7
8. Reunión previa	7
9. Uniformidad	8
10. Desarrollo y Valoración	8
11. Jurado	10
12. Comités	11
12.1 Comité de Evaluación	11
12.2 Comités de Competición	11



13. Premios	12
14. Legalidad	12
15. Impugnaciones	13
16. Final	13





1. PRESENTACIÓN.

El 4º Certamen Regional de Gastronomía de Canarias seleccionará a los mejores profesionales **cocineros y reposteros** de la gastronomía del archipiélago.

Se desarrollará en el marco del 3º Congreso de Gastronomía Turística de Canarias: CULINARIA TENERIFE, que se celebrará en el Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje (CDTCA), en Adeje (Tenerife) los días 27, 28 y 29 de octubre de 2020.

La fecha del Concurso de Cocineros será el día 29 de octubre a las 9.00 h. y Reposteros a las 09.30 h.

2. ORGANIZACIÓN.

Este evento está organizado por Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE CANARIAS) y cuenta con el aval y homologación de la Federación Nacional de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE)

El Comité Organizador está formado por miembros de la Junta Directiva de Acyre Canarias, profesionales de la gastronomía y periodistas.

3. PARTICIPANTES.

El Certamen está abierto a todos los cocineros y reposteros que realicen su actividad profesional en la Comunidad Autónoma de Canarias en establecimientos del sector de la hostelería, deberán tener la nacionalidad española y ser mayores de 22 años a la fecha del Certamen.

Los participantes actúan a título personal no pudiendo representar a ninguna empresa o entidad, pública o privada.



4. INSCRIPCIONES.

La inscripción será realizada por el concursante debiendo cumplimentar la Ficha de Inscripción (Anexo 1 de este Reglamento) con los datos requeridos, acompañándolas de

- una fotocopia del D.N.I.
- una fotografía.
- un curriculum vitae actualizado del participante.
- Recetas. Estas recetas deberán incluir tres apartados: ingredientes, elaboración y presentación.
 - **Cocineros:** Deberán presentar recetas de dos platos: carne (Conejo) y pescado (Túnido de temporada), en estilo libre.
 - **Reposteros:** Habrán de presentar la receta de un postre elaborado (Aguacate y Queso de Canarias), en estilo libre.

Deberán adjuntarse una o varias fotografías de las elaboraciones.

Estas recetas se solicitan únicamente para la realización de la selección de los Finalistas y no para ser ejecutadas en la competición.

Toda esta documentación deberá ser remitida a la Oficina del Participante, por correo electrónico a la siguiente dirección: info@acyrecanarias.es. No serán tenidas en consideración las inscripciones que se reciban por otro medio.

La convocatoria queda abierta a partir del día 17 de agosto de 2020, cerrándose el día 28 de septiembre de 2020 a las 24.00 horas. Cualquier solicitud recibida con posterioridad a esta fecha y hora no será tenida en consideración.

Los participantes ceden a la Organización, por el hecho de concursar, los derechos de su imagen (tomada por medios audiovisuales durante la celebración del Certamen), pudiendo ésta hacer uso de la misma antes, durante y después del evento.



La inscripción como candidato en el 4º Certamen Regional de Gastronomía de Canarias implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento de Bases en todos sus términos. El Comité Organizador resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de la celebración del Certamen en todo aquello que no esté expresamente previsto en este Reglamento. Sus decisiones serán inapelables.

5. SELECCIÓN.

De entre las solicitudes presentadas, el Comité Organizador seleccionará a un máximo de 6 finalistas para participar en el Certamen Regional, una vez analizados el curriculum vitae, receta e informes obtenidos de cada participante.

El anonimato de cada receta quedará rigurosamente garantizado por la labor del Secretario del Comité Organizador.

Los integrantes del Comité Organizador valorarán las recetas de los participantes en función de:

- La originalidad de la propuesta
- El nombre del plato/postre.
- La combinación de ingredientes (equilibrio, armonía, complementariedad)
- El proceso y técnicas de elaboración
- La presentación

Una vez realizada la selección de los concursantes, el fallo-decisión del Comité Organizador, se comunicará a los interesados a la dirección de correo electrónico que hayan facilitado en la Ficha de Inscripción.

6. FINANCIACIÓN.

La Organización subvencionará a los concursantes con una bolsa de viaje que incluye el transporte desde otras islas a Tenerife, así como el alojamiento durante un máximo de una noche en régimen de habitación y desayuno.



7. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

El 4º Certamen de Gastronomía de Canarias se desarrollará en las instalaciones del Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje (CDTCA). En este recinto se dispondrá de diferentes áreas especialmente preparadas al efecto para el desarrollo del concurso.

Cada concursante dispondrá de un módulo de trabajo con cocina individual, una mesa de trabajo, un fregadero con agua corriente, un recipiente para residuos, toma de corriente y menaje de cocina. Además, dispondrán de una serie de equipos y utensilios para su utilización de forma compartida con otros concursantes. La relación de los mencionados equipos, menaje y utensilios será puesta en conocimiento de los participantes finalistas en el momento de comunicarles su selección y se integrará como Anexo 2 de este Reglamento. Los concursantes deberán llevar sus propios equipos y utensilios específicos necesarios para la elaboración de sus platos y que no sean aportados por la Organización (maquinas paco chef, ronner, thermomix o túrmix cuchillos, termómetros, pinzas, sifones, moldes, balanzas, etc.). Este material personal deberá ser custodiado por cada concursante, no responsabilizándose la Organización de posibles desperfectos o pérdidas del mismo.

Para el servicio de mesa, los cocineros y reposteros dispondrán de platos de 31 centímetros, todos de color blanco, de uso obligatorio para la presentación de sus elaboraciones.

Tras la prueba, los módulos de trabajo serán inspeccionados, el equipo será devuelto y se hará inventario. El módulo de trabajo, los equipos y utensilios aportados por la Organización se dejarán limpios y ordenados. Los concursantes no podrán abandonar su módulo de trabajo hasta la finalización de la inspección por parte de un miembro del Comité Organizador.

8. REUNIÓN PREVIA.

La reunión informativa de la Organización con los concursantes tendrá lugar 1 hora antes del inicio del Concurso. Esta reunión se celebra para informar a los participantes sobre la mecánica del concurso y para resolver posibles dudas. En ningún caso será foro de discusión sobre este Reglamento de Bases.



9. UNIFORMIDAD.

Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada, en perfectas condiciones de presencia e higiene. En ningún caso los uniformes podrán llevar publicidad de algún tipo.

Uniforme: chaqueta blanca de cocina, pantalón negro, zapatos negros y gorro blanco. La Organización aportará un delantal francés blanco con logos del evento.

10. DESARROLLO Y VALORACIÓN

El orden de ocupación de los módulos de trabajo por parte de los concursantes se determinará mediante sorteo celebrado media hora antes del inicio del Concurso. Cada concursante se incorporará a su módulo en intervalos sucesivos de 15 minutos. Cada concursante podrá presentarse al Concurso con un Ayudante, en caso necesario será aportado por la Organización y asignado por sorteo.



	COCINEROS	REPOSTEROS
PRUEBAS	<p>Elaboración de dos platos (Conejo y Túnido de temporada) en estilo libre.</p> <p>Cada participante tendrá que elaborar 7 raciones de cada uno de los dos platos. 6 para degustación de los jurados y 1 para exposición al público y prensa.</p> <p>El plato de pescado será presentado al Jurado 4 horas después del comienzo del concurso de cada participante.</p> <p>El plato de carne será servido 20 minutos después que el de pescado.</p> <p>En ambas presentaciones no podrá existir ningún elemento móvil decorativo (cucharas, platitos, recipientes...)</p>	<p>Elaboración de una pieza artística de azúcar, caramelo y chocolate y un postre en estilo libre.</p> <p>Cada participante tendrá que elaborar 6 raciones del postre para degustación de los jurados y 1 para exposición al público y prensa.</p> <p>Ambas elaboraciones (pieza artística y postre) se presentarán al Jurado 5 horas después del comienzo del concurso de cada participante.</p>
	En las pruebas, los concursantes de cocina y repostería Estarán separados en dos espacios diferentes	
	La operatividad del concurso y la igualdad de oportunidades para cada concursante exigen un cronograma riguroso. Se penalizará con 2 puntos por cada fracción de 5 minutos que exceda del tiempo, hasta un máximo de 10 minutos, que en caso de superarlos, será descalificado el concursante.	
	Durante el desarrollo de las pruebas no estará permitido el uso de ningún dispositivo de comunicación por parte de los concursantes (teléfonos móviles, tablets, ordenadores portátiles...)	
INGREDIENTE PRINCIPAL	<p>Plato de Pescado: Túnido de temporada</p> <p>Plato de Carne: Conejo de Canarias</p>	<p>Pieza Artística: Chocolate y Azúcar</p> <p>Postre: Aguacate y Queso de Canarias</p>
	Estos ingredientes serán aportados por la Organización y serán utilizados obligatoriamente por los concursantes.	



	COCINEROS	REPOSTEROS
OTROS INGREDIENTES	Los concursantes dispondrán de una Despensa Común con una serie de ingredientes de uso habitual, aportados por la Organización. La relación de los mencionados ingredientes será puesta en conocimiento de los participantes antes del día 21 septiembre de 2020 y se integrará como Anexo 3 de este Reglamento. Los participantes deberán aportar los productos específicos (que no se encuentren en dicha Despensa Común) para la realización de sus recetas. Todos ellos deberán ser elaborados en el Certamen. Quedará descalificado aquel participante que aporte algún producto precocinado.	
VALORACIÓN	<p>Los miembros del Jurado valorarán cada plato, puntuando de 0 a 10 los siguientes conceptos, sujetos a los coeficientes multiplicadores indicados.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Degustación (sabor, aroma, textura, punto de cocción, armonía y complementariedad de ingredientes, originalidad). Coeficiente = 5 2) Presentación (estética, decoración). Coeficiente = 3 3) Elaboración (técnica, organización, destreza, limpieza). Coeficiente = 2 	

11. JURADO.

El Jurado estará integrado por reconocidos profesionales del ámbito de la hostelería, el turismo y el periodismo gastronómico, designados por el Comité Organizador.

El Jurado Único podrá dividirse en los equipos que se consideren convenientes para la evaluación de las diferentes pruebas de cada una de las modalidades.

Tras la recogida de las correspondientes puntuaciones y el proceso de recuento de las mismas, los diferentes equipos de jurado se reunirán como Jurado Único para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su Fallo Final.



Los miembros del Jurado no podrán utilizar teléfonos móviles ni hablar y cambiar impresiones entre ellos durante el desarrollo de la competición.

12. COMITÉS.

El Comité Organizador designará los siguientes Comités para el correcto desarrollo del Certamen.

12.1 COMITÉ DE EVALUACIÓN

Tendrá principalmente las siguientes funciones:

- Informar a los miembros de los jurados sobre los criterios por los cuales se juzgarán las pruebas.
- Controlar y totalizar las fichas de puntuación.
- Velar por el buen desarrollo de las evaluaciones.

12.2 COMITÉ DE COMPETICIÓN

Sus cometidos serán los siguientes:

- Prestar ayuda y apoyo a los concursantes sobre sus necesidades y dudas en el desarrollo de las pruebas.
- Suministrar los ingredientes obligatorios.
- Coordinar la utilización de los equipos y utensilios comunes.
- Velar por el cumplimiento de las normas de concurso contenidas en este Reglamento.



13. PREMIOS.

La Organización del 4º Certamen de Gastronomía de Canarias establece los siguientes premios para los concursantes:

- Primer Premio: Trofeo al primer clasificado, que ostentará el título de Campeón del concurso
- Segundo Premio: Trofeo al segundo clasificado, que ostentará el título de Subcampeón del concurso
- Tercer Premio: Trofeo al tercer clasificado, que ostentará el título de Tercer Clasificado del concurso

A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificación de los restantes concursantes.

Los primeros clasificados en cada una de las modalidades, pasarán a formar parte del Equipo Regional de Gastronomía que representará a Canarias en futuros campeonatos/concursos nacionales que organiza FACYRE federación nacional de cocineros

14. LEGALIDAD.

El 4º Certamen Regional de Gastronomía de Canarias 2020 se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.

Si en algún momento del desarrollo del Certamen se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador las estudiará y solventará en tiempo y forma.

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación del presente Reglamento, consecuencia de las circunstancias del momento. Así mismo se reserva el derecho a cancelar el Certamen si las circunstancias lo exigieran. En cualquiera de estos casos las personas inscritas



en el Certamen no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización de cualquier tipo de responsabilidad.

15. IMPUGNACIONES.

Durante la competición los jurados, y únicamente ellos, podrán presentar reclamación al fallo del presidente del jurado ante el Comité Organizador en el plazo máximo de una hora después de la publicación de las Actas. Transcurrido este plazo, no se tendrá en cuenta ninguna impugnación. El Comité Organizador junto al Jurado estudiará la impugnación y tras la correspondiente deliberación, tomará una decisión inapelable.

16. FINAL.

Cualquier participante , por el mero hecho de su inscripción, acepta plenamente y sin condiciones este Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.

El presente Reglamento anula y reemplaza cualquier otro anteriormente publicado.

Tenerife, a 10 de agosto de 2020

Por el Comité Organizador:

CERTAMEN DE GASTRONOMÍA DE CANARIAS 2020



HOJA DE INSCRIPCIÓN

FECHA LÍMITE DE ENVÍO: 28 de septiembre 2020

MODALIDAD DE CONCURSO

Cocineros

Reposteros

DATOS PERSONALES

Nombre

Apellidos

D.N.I.

Fecha de Nacimiento

Teléfono Móvil

Email

DATOS DE TRABAJO

Hotel

Restaurante

Nombre

Dirección

Población

C.P.

Provincia