



23 SEPT
MUSEO CASA DE EL CAPITÁN
SAN MIGUEL DE ABONA
9.30 -14.00 Horas



MIGUEL
SAN **DE**
ABONA



8º CERTAMEN REGIONAL DE GASTRONOMÍA DE CANARIAS 2025

San Miguel de Abona- Tenerife

El certamen está dirigido a profesionales del sector, potenciando la profesionalidad y unión entre compañeros. Organizado por Acyre Canarias, con apoyo del Ayuntamiento de San Miguel de Abona y empresas del sector gastronómico.



AYUNTAMIENTO
DE SAN MIGUEL
DE ABONA



tenerife!
despierta emociones





Organización del Evento

ACYRE CANARIAS

Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias,
organizador principal.

FACYRE

Cuenta con el aval y homologación de la Federación
Nacional de Cocineros y Reposteros.

Comité Organizador

Formado por miembros de la Junta Directiva,
profesionales y periodistas.

Objetivo del Certamen

Seleccionar a los mejores cocineros y reposteros de la gastronomía del
archipiélago Canario.

Fecha y Lugar

Se celebrará en 23 septiembre de 2025 en la Casa Museo del
Capitán en San Miguel de Abona.

Horarios

Concurso de Cocineros a las 09:30h y Reposteros a las 12:00h.

Requisitos para Participantes

Actividad Profesional

Deben realizar su actividad en establecimientos de hostelería en la Comunidad Autónoma de Canarias.

Nacionalidad y Edad

Tener nacionalidad española y ser mayores de 18 años a la fecha del Certamen.

Representación

Actúan a título personal representando a una empresa o entidad, pública o privada.





Proceso de Inscripción

Documentación Requerida

Ficha de inscripción, fotocopia del DNI, fotografía y currículum vitae actualizado.

Recetas a Presentar

Cocineros: dos platos (cochino negro y salema). Reposteros: un postre con frutas de Tenerife, miel y queso.

Envío de Documentación

Remitir por correo electrónico a info@acyrecanarias.es antes del 8 de septiembre de 2025.

Pruebas del Concurso

Cocineros

- Elaboración de dos platos: pescado (Salema) y carne (cochino negro) recetas estilo libre
- Presentación del plato de pescado a los 75 minutos
- Plato de carne 15 minutos después
- Mínimo 3 guarniciones y máximo 6 por plato

Reposteros

- Elaboración de un postre en estilo libre
- Inclusión obligatoria de frutas de Tenerife
- Uso de miel y queso de San Miguel de Abona
- Incorporación de un elemento crujiente

Ingredientes y Despensa

Los concursantes dispondrán de una Despensa Común de hierbas, especias, gelificantes y emulsionantes. Podrán aportar elaboraciones terminadas que superen la hora y media de preparación.



Plazos de Inscripción

Apertura

5 de Agosto de 2025

Período de Inscripción

40 días para preparar y enviar toda la documentación requerida.

info@acyrecanarias.es

Cierre

15 de septiembre de 2025 a las 24:00h

Apoyo a los Participantes

Financiación

La Organización subvenciona el viaje desde otras islas a Tenerife y alojamiento durante una noche en régimen de habitación y desayuno.

Además, se abonarán los ingredientes por un valor de 150€ al cocinero y 150€ al pastelero.

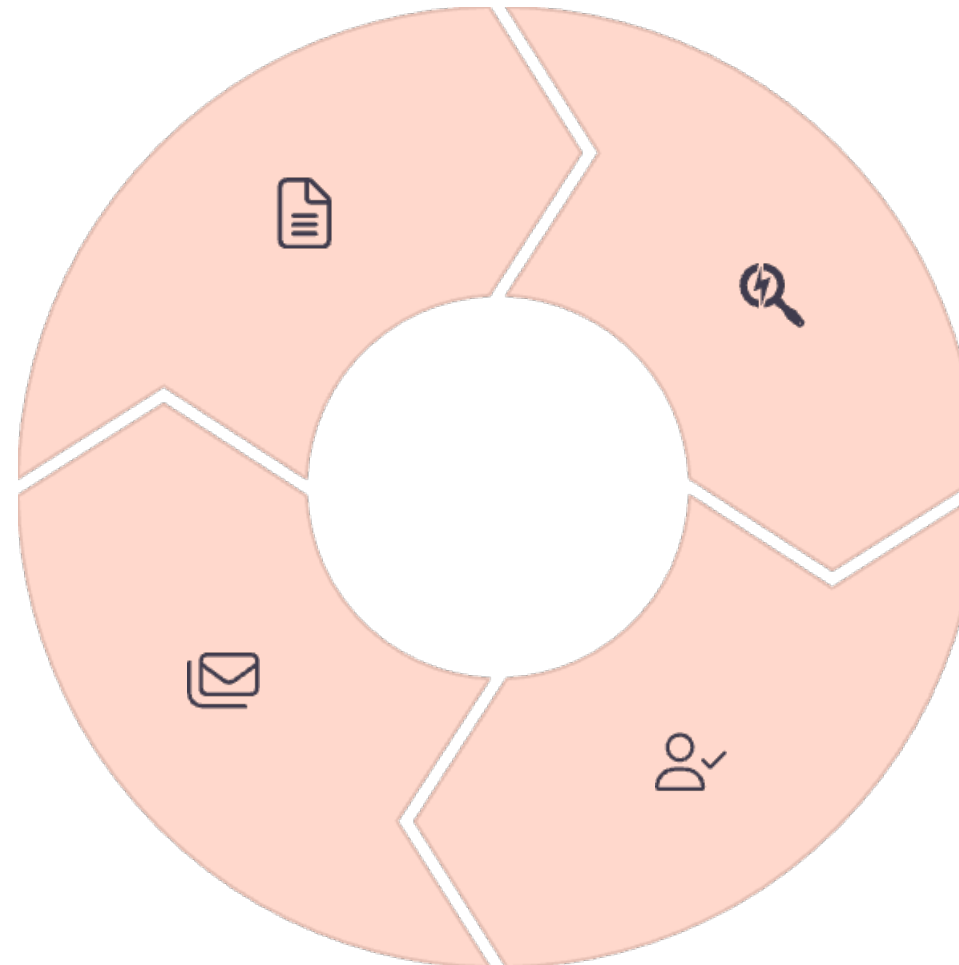
Proceso de Selección

Recepción de Solicitudes

El Comité recibe todas las candidaturas presentadas.

Comunicación

Notificación a los seleccionados vía correo electrónico.



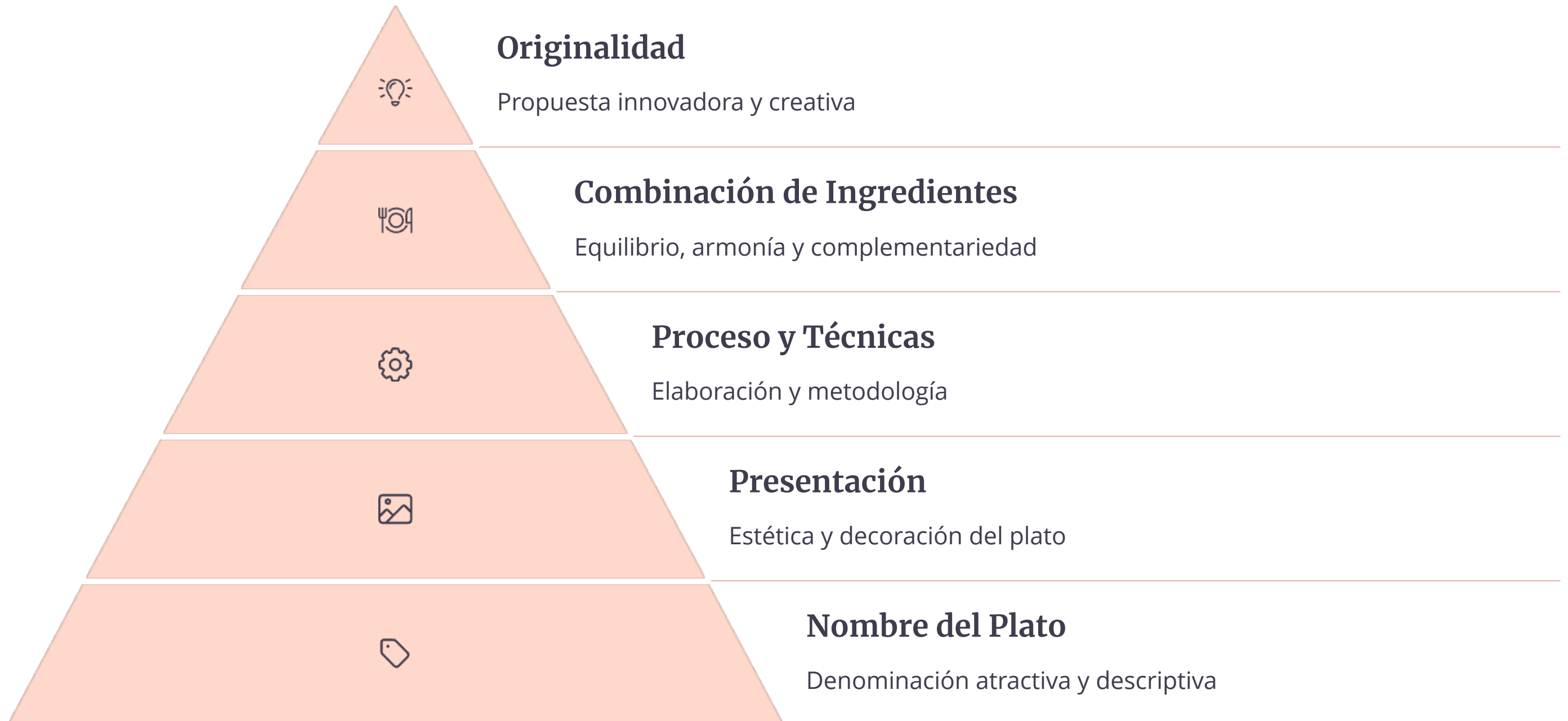
Evaluación

Análisis de currículum, recetas e informes de cada participante.

Selección de Finalistas

Máximo 6 finalistas para participar en el Certamen Regional. tanto de cocineros como preposteros

Criterios de Valoración



Instalaciones y Equipamiento

Sede del Certamen

Casa Museo del Capitán en San Miguel de Abona, con áreas especialmente preparadas.

Módulo de Trabajo

Cocina individual doble de inducción, mesa de trabajo, fregadero y toma de corriente.

Equipamiento Compartido

Menaje y utensilios básicos proporcionados por la organización.

Equipamiento Personal

Los concursantes deben llevar sus equipos específicos (cuchillos, termómetros, etc.).

Servicio y Presentación

Platos para Servicio

Dispondrán de platos trinchero y sopero de diferentes modelos para la presentación.

Raciones

Seis raciones: cinco para degustación del jurado y una para exposición y prensa.

Restricciones

No podrá existir ningún elemento móvil decorativo como cucharas o recipientes.



Desarrollo del Concurso

Reunión Informativa

Una hora antes del inicio para explicar la mecánica del concurso.

Uniformidad Requerida

Chaqueta blanca, pantalón negro, zapatos negros y gorro blanco.

Delantal del Evento

La organización aportará un delantal con logos del evento.

Sorteo de Módulos

Media hora antes del inicio para determinar la ubicación de cada concursante.

Inicio del Concurso

Todos los concursantes se incorporan a su módulo a las 09:00h.

Ayudante

Cada concursante puede presentarse con un ayudante, siempre mayor de edad

Finalización

Inspección de módulos, devolución de equipos e inventario.



Premios del Certamen para cocineros y reposteros.

Trofeo al Tercero, Segundo y primero clasificado, que ostentará el título de Campeón del concurso.
Y se podrá presentar como candidato por Canarias en El certamen Nacional de Gastronomía el día 23 de Noviembre 2025 en Palma de Mallorca



Aspectos Legales

Modificaciones

El Comité Organizador se reserva el derecho a realizar cambios si las circunstancias lo exigen.

Reglamento

El certamen se regirá por el presente reglamento y las bases contenidas.

Impugnaciones

Solo los jurados podrán presentar reclamaciones hasta una hora después de publicar las actas.

Aceptación

La inscripción implica la aceptación plena y sin condiciones de este reglamento.

8º CERTAMEN REGIONAL DE GASTRONOMÍA DE CANARIA 2025

San Miguel de Abona- Tenerife

Ficha de inscripción

Nombre:

Apellidos:

Edad:

Lugar de nacimiento:

Lugar de residencia:

Nombre del hotel o restaurante:

Enviar a info@acyrecanarias.es