

7º Certamen

Regional de Gastronomía de cocineros y reposteros de Canarias

Santiago del Teide

SANTA CRUZ DE TENERIFE 17 SEPTIEMBRE 2024

El 7º Certamen Regional de Canarias, está dirigido a profesionales del sector, con la idea de potenciar la profesionalidad y unión entre compañeros, a la vez que el consumo del producto local. Organizado por Acyre Canarias, con el apoyo institucional, Ayuntamiento de Santiago del Teide y empresas del sector gastronómico



El 7º Certamen Regional de Gastronomía de Canarias seleccionará a los mejores profesionales **cocineros y reposteros** de la gastronomía del archipiélago.

Se desarrollará el día **17 de septiembre de 2024**, en el **Centro de Visitantes Chinyero, de Santiago del Teide**.

La hora del Concurso de Cocineros será a las 09.30 h. y Reposteros a las 12.00 h.

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) y Eurotoques

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

PATICIPANTES.

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 18 años a la fecha del Certamen.

Los participantes actúan a título personal y representando a una empresa o entidad, pública o privada.





PRESENTACION

INSCRIPCIONES.

La inscripción será realizada por el concursante debiendo cumplimentar la Ficha de Inscripción <https://forms.gle/rAcVrDvGLMhbbWgi8> con los datos requeridos, acompañándolas de

- una fotocopia del D.N.I.
- una fotografía.
- un currículum vitae actualizado del participante.
- Recetas. Estas recetas deberán incluir tres apartados: ingredientes, elaboración y presentación.



Cocineros: Deberán presentar recetas de dos platos: carne (cabra) en estilo libre y pescado (túnido de temporada de los Acanilados), en estilo libre.

Reposteros: Habrán de presentar la receta de un postre elaborado (con frutas de Tenerife y miel y almendras de Santiago del Teide), 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 10 de junio de 2024, cerrándose el día 26 de agosto de 2024, a las 24:00h.

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



SELECCIÓN.

La inscripción como candidato en el 7º 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.

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 currículum 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:

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

FINANCIACIÓN.

La Organización subvencionará a los concursantes con una el 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.



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

El 7º Certamen de Gastronomía de Canarias se desarrollará en las instalaciones del Centro de Visitantes Chinyero, de Santiago del Teide.

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 doble de inducción, una mesa de trabajo, 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. 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 trincherero y sopero de diferentes modelos, para la presentación de sus elaboraciones.

Los platos de concurso serán para 6 raciones, se emplatarán en platos para la degustación del jurado.

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.



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

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 con logos del evento.**

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. Todos los concursantes se incorporarán a su módulo a las 09:00h. **Cada concursante podrá presentarse al Concurso con un Ayudante.**





PRUEBAS

	COCINEROS	REPOSTEROS
PRUEBAS	<p>Elaboración de dos platos (pescado, túnido de temporada y carne, cabra)</p> <p>Cada participante tendrá que elaborar 6 raciones de cada uno de los dos platos. 5 para degustación de los jurados y 1 para exposición y prensa.</p> <p>El plato de pescado será presentado al Jurado 75 minutos después del comienzo del concurso.</p> <p>El plato de carne será servido 15 minutos después que el de pescado.</p> <p>En cada uno de los platos se podrán presentar un mínimo de 3 guarniciones y máximo de 6</p> <p>En ambas presentaciones no podrá existir ningún elemento móvil decorativo (cucharas, platitos, recipientes...)</p>	<p>Cada participante tendrá que elaborar 6 raciones del postre para degustación de los jurados y 1 para exposición y prensa.</p>
	<p>En las pruebas, los concursantes de cocina y repostería, estarán separados por tiempo en el mismo espacio</p>	
	<p>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.</p>	
	<p>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...)</p>	
INGREDIENTE PRINCIPAL	<p>Plato de Pescado: túnido de temporada, será libre y tendrán que aportar un mínimo de 3 guarniciones, las cuales deben de ser, verde fresco que crecen al aire libre, en invernaderos o en el mar.</p> <p>Plato de Carne: Cabra y tres guarniciones de estilo libre</p>	<p>Postre: estilo libre, tendrán que agregar frutas de Tenerife y miel y almendras de Santiago del Teide, un crujiente o similar.</p>
	<p>Todos los ingredientes serán aportados por el concursante y serán abonados por la Organización, por un valor de 200€ al cocinero y de 100€ al pastelero.</p>	

	COCINEROS	REPOSTEROS
OTROS INGREDIENTES	<p>Los concursantes dispondrán de una Despensa Común de hierbas, especias, gelificante, emulsionantes...etc. aportados por la Organización. La relación de los mencionados ingredientes serán acordes a las recetas.</p> <p>Los participantes podrán aportar las elaboraciones terminadas, en cuanto a las salsas, jugos, guarniciones...y elaboraciones que superen la hora y media de preparación.</p>	
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 	

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.

Habrá un jurado de destreza, que valorará, el orden, limpieza, desperdicio y profesionalidad

Jurado de degustación

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.



COMITÉS.

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

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.

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.



PREMIOS.

La Organización del 7º 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.

LEGALIDAD.

El 7º Certamen Regional de Gastronomía de Canarias 2024 se registrará 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.



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.

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.



