



BASES II Certamen regional de Gastronomía 2019.

(CATEGORÍA COCINA)

ESHAEX – 16 DE SEPTIEMBRE DE 2019.

La preselección del II certamen regional de gastronomía seleccionará a los mejores profesionales de la gastronomía de Extremadura y representantes para el VI Certamen Nacional de Gastronomía en dos categorías: Cocineros y Reposteros.

Este evento está organizado por Acocorex (Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura) y Acyre Extremadura en colaboración con Eshaex (Escuela de Hostelería y Agroturismo de Extremadura)

Participantes:

Los concursantes deberán ser profesionales que realicen su actividad en establecimientos del sector de la hostelería, así como ser mayores de edad (18 años) en la fecha del certamen.

Los participantes de ambas categorías deberán estar asistidos por un ayudante, también mayor de 18 años.

Inscripción:

Las fichas de Inscripción se encuentran en el Anexo 1 de este documento de Reglamento. La inscripción será realizada por cada candidato debiendo cumplimentar las fichas con los datos requeridos, acompañándolas del currículum de cada participante.

Cada participante deberá, además, cumplimentar las recetas de los platos que presentarán al concurso (con detalle de todos los ingredientes, cantidades, elaboración y fotografía del plato finalizado).

Deberá remitir toda esta documentación a Acocorex por correo electrónico a la siguiente dirección: gerencia@acocyrex.es con el asunto Certamen de Regional de Gastronomía.

No serán tenidas en consideración las inscripciones que se reciban por otro medio.

Una vez recibidas las recetas sólo podrá realizarse alguna variación hasta el cierre de la convocatoria. A partir de dicho momento no se admitirá cambio alguno y si se realizara durante la competición sería objeto de sanción.



Convocatoria

La convocatoria queda abierta a partir del día 9 de julio (lunes) cerrándose el día 2 de septiembre de 2019 a las 24:00 horas. Cualquier solicitud recibida con posterioridad a esta fecha y hora no será tenida en consideración.

Concurso:

El concurso de cocina tendrá lugar el lunes 16 de septiembre en la Escuela de Hostelería y Agroturismo de Mérida (ESHAEX) .

Un jurado compuesto por cocineros y pasteleros de Extremadura seleccionará las 6 mejores recetas en la categoría de cocineros y 6 en la categoría de pastelero.

Los concursantes desarrollarán su trabajo en las cocinas de ESHAEX donde encontrarán a su disposición por cada puesto: cocina, mesa de trabajo, fregadero con agua corriente, un recipiente para residuos, toma de corriente. Además la organización pondrá a disposición de los participantes para uso compartido: horno, cámaras frigoríficas.

No obstante, los concursantes deberán llevar todos los utensilios específicos necesarios para la elaboración de sus platos y que no sean aportados por la organización (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.

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.

Jurado

Habrá un Jurado de Degustación, y un Jurado Técnico.

El Jurado de Degustación estará integrado 5 profesionales del ámbito de la cocina profesional designados por el Comité Organizador.

El Jurado de Degustación deberá juzgar las elaboraciones por su valor y nunca en comparación con las realizadas por otros concursantes. El Jurado Técnico estará compuesto por 1 miembro de la Organización y 1 profesor de las Escuela de Hostelería que evaluará el apartado de "Elaboración" (este apartado incluye los aspectos de limpieza y orden que el concursante haya mantenido durante la elaboración, así como, entre otros, los tiempos de finalización y entrega).

Tras la recogida de las correspondientes puntuaciones y el proceso de recuento de las mismas, se reunirán como Jurado Único: el Presidente del Jurado de Degustación, el Presidente del



Jurado Técnico y el representante de la Secretaría de la Organización que, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgarán su fallo final.

Menaje básico de presentación:

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

Vestuario concursantes:

Los concursantes y sus ayudantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada, en perfectas condiciones de presencia e higiene.

El vestuario obligatorio para cocineros y reposteros será: chaquetilla blanca de cocina, pantalón negro y zapatos negros.

Los concursantes que no vistan según este reglamento tendrán una penalización de 10 puntos en la puntuación del plato que presenten.

Desarrollo de la prueba:

La organización realizará un sorteo de Orden de Participación de los concursantes. Este orden de participación será comunicado a los participantes en una reunión informativa que se llevará a cabo media hora antes de comenzar el certamen.

Inicio de cocina salada:

A las 10:00 iniciará su trabajo el primer participante (según el sorteo realizado).

Los restantes participantes iniciarán su trabajo en intervalos de 15 minutos con respecto al primer concursante (es decir, el segundo a las 10.15, el tercero a las 10.30 y así sucesivamente).

Fin cocina salada:

A las 14.15 horas el primer concursante deberá presentar su plato de pescado y a las 14.30 horas este primer equipo deberá presentar su plato de carne.

Los restantes presentarán su trabajo en intervalos de 15 minutos con respecto a los primeros (es decir el segundo equipo entregará su pescado a las 14.30 horas y su carne a las 14.45 horas y así sucesivamente).

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. Si supera los 10 minutos de retraso con respecto a su hora de presentación del plato, el concursante realizará su presentación en último lugar.



Si hay varios Concursantes con este retraso, se retrasarán a los últimos lugares en función de su puesto original de presentación.

Los Concursantes presentarán personalmente sus platos ante el Jurado, debiendo realizar una breve exposición de las características de la receta, incluyendo el modo en que ha utilizado o integrado los ingredientes obligatorios (el principal, y los 3 ingredientes locales).

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...).

Cualquier documento de apoyo que utilicen (receta, etc), deberán traerlo en formato papel impreso.

Todos los productos, sin ninguna excepción, deberán ser elaborados en el Certamen. Quedará descalificado aquel participante que aporte algún producto precocinado o con alguna elaboración culinaria previa.

Ingredientes utilizados:

Los Concursantes elaborarán sus platos utilizando el ingrediente principal obligatorio aquí indicado. Plato de carne: Conejo. Cuyo ingrediente adicional obligatorio será la sobrasada y el Plato de pescado: Corvina. Cuyo ingrediente adicional obligatorio será el brócoli. Estos productos serán aportados por la organización.

No se permitirá que los Concursantes traigan consigo elaboraciones culinarias de ningún tipo (por ejemplo, no está permitido: salsas, purés, mermeladas, fondos, fumets, bases, masas, gelatinas, etc

Para evitar problemas imprevistos, si los Concursantes tienen cualquier duda sobre ingredientes permitidos o no permitidos, deben ponerse en contacto con ACOCYREX (gerencia@acocyrex.es) con antelación suficiente con respecto a la fecha de la celebración del Concurso.

Elaboraciones

Elaboración de un plato de carne y un plato de pescado en estilo libre.

Cada Selección tendrá que elaborar 6 raciones de pescado (5 para degustación, y 1 para exposición al público y prensa), y 6 raciones de carne (5 para degustación del Jurado y 1 para exposición al público y prensa).

En el plato de pescado el ingrediente principal obligatorio será la Corvina de Frescamar/Grupo Andrómeda (para cada equipo: 1 unidad de 2,5 kilos aproximadamente). En el plato de carne el ingrediente principal obligatorio será Carne de Conejo (**para cada equipo: 2 unidades de 1,2 kilos aproximadamente cada unidad**).



Aceptación:

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

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.

El presente Reglamento anula y reemplaza cualquier otro anteriormente publicado.



FICHA DE INSCRIPCIÓN

Cocinero participante

Nombre	
Apellidos	
Teléfono Móvil	
Correo Electrónico	
Dirección	

Ayudante de cocina

Nombre	
Apellidos	

Fecha

Firma.....