

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® es un certamen gastronómico de carácter regional en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, que promueve el Cabildo Insular de Tenerife, a través del Plan de Gastronomía de Tenerife, que forma parte del Club de Producto “Saborea Tenerife, dependiente de la sociedad pública Turismo de Tenerife, S.A. (TdT)
- 1.2. Las jornadas oficiales de competición del 9º Campeonato Regional Absoluto de Canarias “Tenerife 2013” se celebrarán los días 17, 18 y 19 de octubre de 2013.
- 1.3. El 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2013”, se desarrollará en las instalaciones de la Institución Ferial de Tenerife, S.A. (Recinto Ferial de Tenerife), dentro del marco de actividades de la muestra monográfica “Feboda 2013”, dedicada a eventos y celebraciones

2. ORGANIZACIÓN

- 1.1. La organización general del 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2013” está desarrollada por el Plan de Gastronomía de Tenerife, a través de la empresa la empresa Interideas, S.L.U., en el marco de su proyecto GastroCanarias, contando con organización y asistencia técnica de la Institución Ferial de Tenerife, S.A. (IFTSA)
- 1.2. El Comité Organizador del Certamen está formado por el Coordinador del Plan de Gastronomía de Tenerife, así como varios miembros del club de producto Saborea Tenerife adscritos al efecto, además de la persona que, en su caso, indique la Institución Ferial de Tenerife, S.A.
- 1.3. El Comité Organizador contará con el asesoramiento y la colaboración de miembros de las asociaciones profesionales de cocineros en su delegación de Canarias, el equipo técnico de Turismo de Tenerife y de la Institución Ferial de Tenerife, S.A. así como, en su caso, de las empresas patrocinadoras y colaboradoras.

3. PARTICIPANTES

- 3.1. Podrán inscribirse en el 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2013” los cocineros y cocineras profesionales, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

- 3.2. Como ha venido siendo habitual en todas las anteriores ediciones del Campeonato, los concursantes podrán inscribirse acompañados por un (o una) ayudante de cocina, mayor de edad, quien, asimismo, deberá ser residente en las Islas Canarias.
- 3.3. La inscripción y participación en este Campeonato (tanto del chef como de su ayudante) es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosofía del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.
- 3.4. Los participantes inscritos lo hacen a título particular, no pudiendo representar a ninguna entidad o empresa, pública o privada (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.)
- 3.5. Los participantes inscritos deberán someterse a un proceso previo de selección por parte del Comité Organizador. Para proceder a dicha selección, los participantes deberán inscribirse en el Campeonato entregando un cuestionario de inscripción, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* personal y profesional.
- 3.6. Los participantes, además de su Currículum, deberán entregar las recetas de DOS platos. Una primera una receta con “ingrediente principal obligatorio” y una segunda (que podrá ser de postre) con “ingrediente principal libre”
- 3.7. La receta con “ingrediente principal obligatorio”, que será el básico y fundamental de la misma, lo fija la Organización. En esta edición, dicha receta deberá tener como ingrediente básico y fundamental el pescado y, más concretamente, la **Morena Canaria**.
- 3.8. Los concursantes deberán entregar las dos recetas especificando claramente el nombre o título de cada una de ellas, así como todos los ingredientes de las mismas, las necesarias cantidades de los mismos para 6 personas y su forma de elaboración, lo más detalladamente posible.

4. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripción del chef o la chef concursante (así como la de su ayudante de cocina o asistente) deberá formalizarse ante la Organización del Campeonato, a través de la empresa pública Turismo de Tenerife, S.A. o la empresa Interideas, S.L. en el marco de su proyecto GastroCanarias.

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

- 4.2. Dicha inscripción debe formalizarse cumplimentando el oportuno Formulario Oficial de Inscripción, disponible en:

Turismo de Tenerife

(Saborea Tenerife - Plan de Gastronomía de Tenerife)

Avenida de La Constitución, Nº12

38005 Santa Cruz de Tenerife

Teléfono: 902 321 331

Horario: De lunes a viernes, de 10:00 a 14:00 horas

Así como en la sede de la Organización:

GastroCanarias - Interideas, S.L.U.

Calle Las Trebinas, 4 – Residencial Las Dominicas

38296 La Laguna (Tenerife)

Teléfono: 922 632 342

Horario: De lunes a viernes, de 10:00 a 14:00 horas

- 4.3. De igual manera, la inscripción podrá realizarse vías Internet, a partir de las tres siguientes páginas web relacionadas con la Organización del 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias 2013:

www.campeonatodecocinerosdecanarias.com

www.webtenerife.com/campeonatodecocinerosdecanarias

www.gastrocanarias.com/campeonatodecocinerosdecanarias

Y también a través de las tres siguientes direcciones de correo electrónico:

info@campeonatodecocinerosdecanarias.com

campeonatodecocinerosdecanarias@webtenerife.com

campeonatodecocinerosdecanarias@gastrocanarias.com

- 4.4. El plazo límite para la presentación de inscripciones finaliza el día, **27 de septiembre de 2013** (viernes), a las 14:00 horas.

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

- 4.5. Los inscritos, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, aceptan responsablemente de antemano y sin condiciones el presente Reglamento Oficial de Bases, por el que se rige este 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias.

5. FINALISTAS

- 5.1. Los participantes finalistas en el 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2013” (Hasta un número máximo de 10) serán seleccionados por parte del Comité Organizador de entre todos los cocineros profesionales debidamente los inscritos, tras el oportuno análisis de su *currículum vitae* y las recetas presentadas por los mismos para el certamen.
- 5.2. Los diez participantes finalistas, seleccionados en tiempo y forma, recibirán con la debida antelación la comunicación oficial desde el Comité Organizador y el Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife (Saborea Tenerife), que les informarán de su designación oficial como finalistas del Campeonato.
- 5.3. Los participantes finalistas (tanto el chef concursante, como su ayudante de cocina o asistente) concursan en el Campeonato a título particular, no pudiendo representar a ninguna entidad o empresa, pública o privada (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.).
- 5.4. La Organización del 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2013, subvencionará a los posibles cocineros finalistas que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, así como a sus correspondientes ayudantes de cocina o asistentes, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta) y el alojamiento (tres noches) en hotel de 4 estrellas, en régimen de habitación y desayuno.

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 10 cocineros finalistas del 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2013”, estará obligado a ejecutar cara al público, en los módulos de trabajo dispuestos por la Organización, la elaboración de DOS platos de obligado cumplimiento, pero con dinámicas de desarrollo diferentes.
- 6.2. El denominado “Plato Común” (a elaborar cara al público el primer día de competición) tendrá un ingrediente principal, designado por la Organización, teniendo que

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

- elaborarlos los concursantes finalistas en base a la receta que ellos mismos diseñen, redacten y desarrollen.
- 6.3. Para ello, el día anterior al primero de competición oficial, los concursantes finalistas se reunirán a una hora previamente establecida (que se anunciará y avisará con la debida antelación) en el recinto donde se va a celebrar el Campeonato, desde donde serán llevados en un transporte común al Supermercado Oficial del Campeonato.
 - 6.4. Allí se le entregará a cada finalista el ingrediente principal del “Plato Común” (hasta ese momento secreto) y una Tarjeta de Compra por importe máximo de 30,00 euros. A partir de ese momento cada finalista dispondrá de UNA HORA para comprar los ingredientes que estime oportuno y conveniente, para elaborar al día siguiente la receta que haya pensado.
 - 6.5. Al finalizar la hora de compra, los finalistas pasarán por la caja del Supermercado Oficial, abonarán los productos que hayan elegido con su Tarjeta de Compra y los ingredientes comprados serán guardados en cajas selladas con el nombre del respectivo finalista.
 - 6.6. Al día siguiente (primer día de competición) a las 10:00 de la mañana, cada uno de los finalistas deberá entregar al Director del Campeonato la receta que va a elaborar con el ingrediente obligatorio y el resto de los ingredientes comprados por él mismo.
 - 6.7. Seguidamente se celebrará un sorteo de participación por el que se decidirá el orden de ocupación de los módulos de trabajo, con los horarios de comienzo de elaboración y entrega de la receta al Jurado de Degustación.
 - 6.8. A partir de las 11:00 horas comenzará la competición oficial en los módulos de trabajo instalados por la Organización, disponiendo los finalistas del equipamiento técnico, utensilios y menaje, así como una “Despensa Común” con una serie de ingredientes de uso habitual, así como un “Almacén Común” con aparatos y utensilios comunes para todos. La relación de estos ingredientes y utensilios comunes se pondrá en conocimiento de los finalistas en el momento de comunicarles su selección
 - 6.9. El segundo día de competición oficial, los finalistas tendrán que elaborar cara al público el denominado “Plato Final”, a partir de los ingredientes que encontrarán en una “Caja Sorpresa” facilitada por la Organización, con una serie de productos iguales para todos, seleccionados en el Supermercado Oficial.
 - 6.10. Los finalistas deberán estar a las 10:00 horas en el recinto del Campeonato y, una vez abierta la caja, dispondrán de 30 minutos para diseñar y redactar la receta que, posteriormente, entregarán al Director del Campeonato y deberán elaborar ese mismo

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

día cara al público, en el orden de elaboración y entrega que igualmente resulte del oportuno sorteo.

7. INSTALACIÓN

- 7.1. El 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2013” se desarrollará en las instalaciones de la Institución ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.
- 7.2. En dicho recinto se dispondrá de un área especialmente preparada al efecto que contará con 5 módulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para el Campeonato, dispuestos frente a una grada que será ocupada por el público en general que decida asistir para ver la competición oficial.

8. MÓDULOS

- 8.1. Los módulos de trabajo estarán equipados con una cocina eléctrica de **INDUCCIÓN**, un horno eléctrico convencional, un horno microondas tipo doméstico, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, toma de corriente y una mesa de trabajo, así como nevera tipo “combi” (refrigerador y congelador), que, en algún caso, podrá ser compartida con algún otro finalista.
- 8.2. Para su uso, la Organización dispondrá en cada módulo de tomas de enchufe para corriente eléctrica, tipo estándar y debidamente protegidas.
- 8.3. Además, en cada módulo y para el servicio de mesa, la organización ofrecerá una serie de platos y bandejas (generalmente de color BLANCO), de cara al emplatado y presentación de los platos elaborados para el concurso.
- 8.4. Tras la prueba, los puestos de trabajo y todo el material aportado por la Organización se deberán dejar perfectamente limpios y ordenados.
- 8.5. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organización serán inspeccionados, antes y después de la participación de cada finalista, por un miembro del Jurado y del Comité Organizador.
- 8.6. Tras la inspección el equipo de trabajo ofrecido por la Organización será devuelto y se hará el oportuno inventario por parte de un miembro del Comité Organizador. Los concursantes no podrán abandonar sus módulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspección.

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

9. MATERIAL

- 9.1. Los concursantes finalistas del 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2013” dispondrán, además, de una serie de equipos y utensilios para utilización de forma común, así como una “Despensa General” facilitada por el Supermercado Oficial y otros proveedores oficiales del Campeonato, con ingredientes y productos de uso habitual en la cocina.
- 9.2. El listado de los mencionados aparatos y utensilios de uso común, así como los ingredientes de la “Despensa Común” será entregado y puesto en conocimiento de los 10 concursantes finalistas el día en que se les comunique que han sido definitivamente seleccionados para la gran final del certamen.
- 9.3. Los concursantes finalistas deberán llevar sus habituales utensilios y accesorios de uso personal, como estuche de cuchillos, termómetros, cronómetros, etc.
- 9.4. Dicho material, asimismo, deberá quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar cada actuación del concursante, y también podrá ser inspeccionado por el Jurado y el Comité Organizador.
- 9.5. El material personal aportado por los concursantes deberá ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuación en cada una de las jornadas del concurso, no responsabilizándose la Organización del Campeonato de las posibles pérdidas o extravíos del mismo.

10. UNIFORMIDAD

- 10.1. Obligatoriamente, tanto los chefs concursantes como sus ayudantes o asistentes, deberán ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cocineros profesionales, incluyendo pantalón, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 10.2. Sobre dicha vestimenta profesional, tanto el chef concursante como su ayudante de cocina o asistente, podrán llevar serigrafiado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del establecimiento en el que trabaja (aunque se recuerda que el concursante lo hace a título absolutamente personal).
- 10.3. En ningún caso los uniformes (ni el del chef finalista ni el de su ayudante de cocina o asistente) podrán llevar publicidad de ningún tipo (ni nombres de empresas, ni marcas de productos, ni de servicios de ningún tipo).

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

- 10.4. No obstante, la Organización del Campeonato podrá obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que, en el formulario de inscripción, cada concursante deberá anotar las tallas que habitualmente utiliza para esas prendas.
- 10.5. En ese caso, dichas prendas si podrán llevar incorporado los nombres, marcas, eslóganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. En el caso de que la haya, la utilización de la uniformidad oficial, será absolutamente obligatoria cuando la Organización lo requiera y así lo indique.

11. PRODUCTOS

- 11.1. Para la elaboración de la receta del “Plato Común”, la Organización entregará a cada cocinero finalista, una cantidad concreta de un determinado producto (preferentemente canario y facilitado por el Supermercado Oficial) que será de las mismas características y del mismo tamaño (aproximadamente) para cada finalista. Este producto deberá ser el ingrediente fundamental del mencionado “Plato Común”.
- 11.2. Todos los restantes ingredientes del “Plato Común” deberán ser productos comprados con la “Tarjeta de Compra de 30,00 euros o cogidos de la “Despensa Común”, siendo todos ellos ofrecidos por el “Supermercado Oficial”
- 11.3. De igual modo, para la elaboración del “Plato Final” todos los ingredientes estarán contenidos en la “Caja Sorpresa” que le dará por igual a todos los finalistas y que contendrán productos ofrecidos por el “Supermercado Oficial”
- 11.4. Quince días antes de la celebración del Campeonato se enviará a los finalistas seleccionados un listado con la relación de todos los productos que se van a encontrar en la “Despensa Común” ofrecidos por el “Supermercado Oficial”.

12. CONSIGNA

- 12.1. Tanto el “Plato Común” como el “Plato Final” se confeccionarán según la receta aportada previamente y los finalistas seleccionados dispondrá de **90 minutos** para la elaboración de cada de ellos.
- 12.2. Los platos deberán estar finalizados por completo en la hora previamente establecida por la Organización para cada concursante. Excepcionalmente, se concederá una prórroga de **cinco (5) minutos**.

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

- 12.3. Para evitar que el retraso de un participante afecte en cascada al resto de los concursantes, si tras los 5 minutos de prórroga el plato no estuviera listo para presentar a concurso en ese momento, perderá su turno y pasará al final de los concursantes que resten por presentar platos.
- 12.4. La no presentación del plato a la hora oficial que corresponda a cada concursante podrá suponer una penalización en la valoración que del mismo haga el Jurado Calificador.

13. JURADO

- 13.1. El 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2013” será fallado por un Jurado Único, que dirimirá y otorgará los premios previstos por la Organización.
- 13.2. El Jurado Único estará compuesto por un determinado y limitado número impar de personas (mínimo de 5 y máximo de 9), será designado por el Comité Organizador y estará integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía, la restauración y el periodismo gastronómico.
- 13.3. Este Jurado Único, sólo a efectos de puntuación inicial, podrá dividirse (si se decidiera en su momento) en dos equipos de calificación, conformando un “Jurado Técnico” y un “Jurado de Degustación”.
- 13.4. En ese caso, el llamado “Jurado Técnico”, evaluará cuatro apartados (Organización, Técnica, Presentación y Receta). Por su parte, el “Jurado de Degustación” puntuará tres apartados (Receta, Presentación, y Degustación).
- 13.5. Tras las oportunas puntuaciones y el proceso informático de las mismas, los dos equipos de jurado se reunirán, como Jurado Único que son, para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su “Fallo Final y Definitivo”, que será único e inapelable.
- 13.6. El “Jurado Técnico”, además, valorará paralelamente el trabajo específico de los ayudantes de cocina o asistentes, en la forma y manera que estimen procedente.
- 13.7. El Jurado se regirá en todo momento por las normas de régimen interior aprobadas por la Comité Organizador para este 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2013”.

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

14. VALORACIÓN

14.1. Los miembros componentes del Jurado Único valorarán los platos presentados en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:

1.- ORGANIZACIÓN	(Higiene y orden)
2.- TÉCNICA	(Habilidad y Destreza)
3.- RECETA	(Originalidad e ingredientes)
4.- PRESENTACIÓN	(Decoración y estética) y
5.- DEGUSTACIÓN	(Aroma y Sabor)

14.2. Cada miembro del Jurado dispondrá de unas planillas en las que irá valorando a cada cocinero finalista y a cada plato con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior, que les corresponda calificar.

14.3. La puntuación emitida por cada miembro del Jurado será ponderada en función de unos Criterios de Ponderación establecidos internamente por el Comité Organizador. Estos criterios de ponderación establecen el orden, nivel y porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado 8.1 del presente Reglamento de Bases.

14.4. Los criterios de ponderación para esta valoración y puntuación serán:

Organización,	15%
Técnica,	25%
Receta,	10% (5% el Jurado Técnico y 5% el de Degustación)
Presentación,	15%
Degustación,	35%

Queriendo decir que la puntuación de cada apartado será multiplicada así: la Organización por 15, la Técnica por 25, la Receta por 10, la Presentación por 15 y la Degustación por 35.

14.5. El "Jurado Técnico" valorará paralelamente, además, el trabajo específico de los ayudantes de cocina o asistentes y, al final, propondrá al Jurado Único el nombre del que, de ser ratificado por dicho Jurado Único, recibirá el premio específico al "Mejor Ayudante de Cocina"

14.6. El resultado final del 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® "Tenerife 2013" se dará a conocer al finalizar la segunda jornada del concurso (aproximadamente unos 30 minutos más tarde), después de la oportuna deliberación de los miembros del Jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo.

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

15. PREMIOS

- 15.1. La Organización del 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2013”, a través de su Comité Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas ganadores del certamen:
- 15.2. Primer Premio: 1.500,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, al primer clasificado, que ostentará el título de Campeón del Certamen y/o Medalla de Oro.
- 15.3. Segundo Premio: 1.000,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, al segundo clasificado, que ostentará el título de Subcampeón del Certamen y/o Medalla de Plata.
- 15.4. Tercer Premio: 600,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife al tercer clasificado, que ostentará el título de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce
- 15.5. A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificación de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregará un Diploma Oficial y un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.
- 15.6. Se establece un único premio al “Mejor Ayudante de Cocina” dotado con 500,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife. El “Mejor Ayudante de Cocina”, además, quedará oficialmente invitado para, si lo desea, libre y voluntariamente, acceder de forma automática y ser uno de los 10 finalistas del siguiente Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®
- 15.7. Los cocineros finalistas, podrán ser invitados por el Comité Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el ámbito nacional representando a Tenerife y/o a las Islas Canarias.

16. DERECHOS

- 16.1. Todos los participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, etc.) a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

- 16.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres días en los que se desarrolla el Campeonato (fotografías y/o tomas de imágenes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboración de los platos, presentación de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, etc., etc.)
- 16.3. La organización se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes presentados, la elaboración de los platos presentados a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

17. PROMOCIÓN

- 17.1. Todos los participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados y sujetos a colaborar con el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, para la necesaria y debida promoción del mismo.
- 17.2. En ese sentido, los concursantes (tanto los chefs como sus ayudantes o asistentes) deberán estar presentes el primer día del certamen, a la hora que oportunamente se indicará (En principio el miércoles, día 17 de octubre de 2013 (jueves), a las 17:00 horas, aproximadamente)
- 17.3. En el caso de que los hubiere, los participantes deberán atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicación que ostenten el estatus de "Periódico Oficial", "Radio Oficial", "Televisión Oficial", "Revista Oficial" o "Web Oficial" del Campeonato.
- 17.4. En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la Organización del Campeonato, en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicación que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

18. LEGALIDAD

- 18.1. La celebración del 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® "Tenerife 2013", se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

- 18.2. Si en algún momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador estudiará y solventará las mismas en tiempo y forma.
- 18.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® "Tenerife 2013", deberán ser aceptadas de forma inapelable.
- 18.4. La Organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, así como la grabación y difusión de las mismas, en torno a la persona de los concursantes inscritos, los finalistas y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, la imágenes del desarrollo de las mismas, la ejecución de los platos a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.
- 18.5. Los cocineros participantes (y en su caso sus ayudantes o asistentes) ceden TODOS los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas, sus nombres o títulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la Organización pueda hacer de los mismos posteriormente.

19. CAMBIOS

- 19.1. El Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de los distintos concursantes.
- 19.2. Asimismo, el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.
- 19.3. En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos en el mismo no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® de cualquier tipo de responsabilidad.

20. FINAL

- 20.1. La participación en el 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® "Tenerife 2013", supone para los cocineros inscritos y finalistas, así como para sus

9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2013

Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife 17, 18 y 19 de octubre de 2013

REGLAMENTO OFICIAL DE BASES

ayudantes o asistentes, su plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.

- 20.2. La Organización 9º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® "Tenerife 2013", se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y los concursantes inscritos otorgarán su conformidad al mismo con su mera aceptación de este Reglamento de Bases.
- 20.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 7 de septiembre de 2013

Por el Comité Organizador,

José Carlos Marrero González
Director del Campeonato