



# XIII CAMPEONATO DE COCINEROS DE CASTILLA Y LEÓN

# REGLAMENTO



# FECHA, LUGAR Y COMITÉ ORGANIZADOR

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN

**REGLAMENTO**



## Art. 1.- Fecha y Lugar

La celebración del XIII Campeonato de Cocineros de Castilla y León tendrá lugar en la ciudad de Valladolid, en las instalaciones de la Feria de Valladolid, los días 22 al 24 de noviembre de 2018 en el marco de la feria INTUR. El Comité Organizador podrá designar otra sede del certamen comunicándolo con antelación suficiente a todos los interesados.

## Art. 2.- Comité Organizador

El Comité Organizador es competencia exclusiva de la Asociación de Maestros de Cocina de Castilla y León, con domicilio en la Calle de la Encina, 9 en El Pinar de Antequera (Valladolid).

## Art. 3.- Jurado

Este certamen se desarrollará bajo las directrices del Comité Organizador, el Jurado Técnico y el Jurado Degustación, cada uno en el ámbito de sus competencias.

El Jurado Técnico estará compuesto por cocineros miembros de Maestros de Cocina de Castilla y León.

El Jurado Degustación estará compuesto por destacados profesionales del sector, actuando como secretario del mismo un representante del Comité Organizador, que lo hará con voz pero sin voto.



# SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

## Art. 4.- Requisitos personales de los participantes

4.1.- Podrán participar todos aquellos cocineros-as profesionales de nacionalidad española que pertenezcan a plantillas de empresas o entidades radicadas en Castilla y León justificando su situación laboral mediante la solicitud de participación a través de su empresa o entidad que deberá avalar la misma.

4.2.- También podrán participar aquellos profesionales cocineros-as que se encuentren en situación de desempleo, siempre que vengan apadrinados por una entidad de hostelería de Castilla y León y acrediten tal circunstancia a través de certificación expedida por el INEM que recoja la situación de desempleo en las fechas de inscripción.

4.3.- En cualquiera de los dos casos anteriores deberán acreditar una experiencia mínima de dos años de trabajo profesional en nuestra Comunidad Autónoma a lo largo de los últimos cinco años.

4.4.- Los participantes deberán tener edad mínima de 23 años el próximo 22 de noviembre de 2018, hecho que se acreditará mediante la presentación de fotocopia del D.N.I.

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN  
**REGLAMENTO**



# SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN  
**REGLAMENTO**



Art. 5.- Requisitos de las Solicitudes de participación

5.1.- Las Solicitudes de participación incluirán:

- Formulario de inscripción oficial.
- Fotocopia del DNI.
- Currículum de estudios y profesional actualizado.
- La receta con la que el participante va a concursar. Dicha receta deberá incluir tres apartados: ingredientes, elaboración y presentación. El plato a presentar es libre pero debe estar acompañado de 3 guarniciones. Para presentar la receta se tendrá en cuenta lo establecido en los artículos 12, 15, 17 y 19 de este Reglamento.
- Asimismo deberá adjuntarse una o varias fotografías del plato.

5.2.- Las solicitudes de inscripción se enviarán a través de los siguientes medios:

- Por correo postal a la siguiente dirección: Maestres de Cocina de Castilla y León. C/. de la Encina, 9. 47153 El Pinar de Antequera (Valladolid).
- Por correo electrónico a: [maestres@maestresdecocina.es](mailto:maestres@maestresdecocina.es)

5.3.- El plazo de recepción de solicitudes finalizará el día **20 de octubre de 2018**.

5.4.- La inscripción en el Campeonato es **gratuita**.



# FASE PRELIMINAR

Art. 6.- Selección de participantes en el Campeonato

De entre las solicitudes presentadas el Comité Organizador elegirá un máximo de 12 Cocineros para participar en el Campeonato, atendiéndose a la calidad de la receta enviada. Se valorará como criterios añadidos la correcta presentación y redacción de la misma, la utilización de productos de Castilla y León y la aportación a la evolución de la cocina de Castilla y León.

En caso de que el número de solicitudes recibidas así lo permitiese se realizará una Fase Preliminar en las fechas y lugares que determine el Comité Organizador.

El anonimato de cada receta quedará rigurosamente garantizado a través de la labor del Secretario de la Organización.

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN

**REGLAMENTO**



# ESTRUCTURA Y REGLAS COMUNES EN EL CAMPEONATO

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN  
**REGLAMENTO**



## Art 7.- Fases del Campeonato

El Campeonato constará de dos fases:

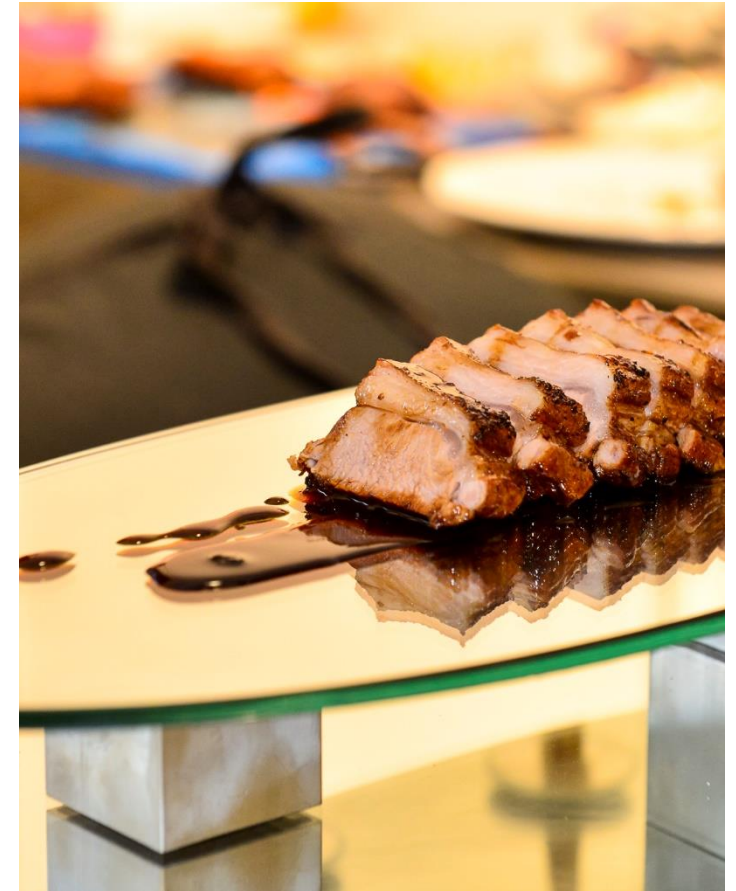
- Días 22 y 23 de noviembre: Semifinal-> Competirán un máximo de 12 Cocineros con Plato Libre, que constará de plato principal acompañado de tres guarniciones, divididos en 4 tandas en turnos de mañana y tarde.
- Día 24 de noviembre: Final -> Competirán los 3 cocineros que hayan obtenido las mejores puntuaciones en la Semifinal. Concurrarán con Plato de pescado en turno de mañana y Plato de carne por la tarde.

## Art. 8.- Uniformidad de los participantes

Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comenzar la prueba vestidos con la ropa profesional adecuada, gorro, etc. La chaquetilla será facilitada por la organización y su uso será obligado durante todo el desarrollo del Campeonato incluyendo el acto de entrega de premios. Tanto en esta chaquetilla como en el resto de prendas que utilicen no podrán lucir ningún emblema o logotipo salvo los autorizados por la Organización quien también podrá establecer el uso obligatorio de alguna otra prenda.

## Art. 9.- Orden de participación

El orden de participación será establecido por la organización por riguroso sorteo comunicándose el resultado del mismo a los interesados con suficiente antelación.



# ESTRUCTURA Y REGLAS COMUNES EN EL CAMPEONATO

Art. 10.- Cadencia de intervención de los participantes

Los participantes iniciarán la actividad en intervalos de 15 minutos.

Art. 11.- Salida del plato

El plato saldrá para su degustación por el jurado siguiendo el orden de inicio de cada concursante.

Se dividirá en diez raciones de las cuales cinco se dispondrán en una fuente de presentación y cinco se servirán en platos blancos que serán facilitados por la organización. De los cinco platos cuatro serán para degustación por parte del jurado y uno se expondrá para la prensa y público asistente.

Art. 12.- Ingredientes Precocinados

Como regla general toda la elaboración del plato hay que hacerla in situ.

Se permite aportar verduras peladas y lavadas, siempre sin cortar ni cocinar.

Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados salvo aquellas bases de salsas de largas cocciones. En todo caso, dicha posibilidad deberá consultarse obligatoriamente con un Director Técnico que designará la organización. El criterio para su admisión será la relación entre las características de la receta y el tiempo disponible para la prueba. La decisión al respecto del Comité Organizador será inapelable.

Todos los productos serán supervisados por el Jurado Técnico antes del inicio de la prueba.

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN

**REGLAMENTO**



# ESTRUCTURA Y REGLAS COMUNES EN EL CAMPEONATO

## Art. 13.- Ayudante

Cada participante podrá acudir con un ayudante por su cuenta, no mayor de 22 años el 22 de noviembre de 2018. El Comité Organizador podrá autorizar excepciones razonadas a esta norma.

## Art. 14.- Puesto de trabajo del Participante

Cada participante dispondrá de forma individualizada de una cocina básica compuesta por unas zonas de cocción y encimera de trabajo. Además existirá otra maquinaria (horno, congelador, frigorífico, fregadero, etc.) que se utilizará de forma compartida con el resto de participantes. El resto de útiles y pequeño electrodoméstico que precise deberá ser aportado por el interesado. En caso de querer incorporar algún electrodoméstico o maquinaria de grandes dimensiones que pueda afectar a la configuración del puesto de trabajo, deberá solicitar autorización previa a la organización.

El concursante deberá dejar perfectamente limpio el puesto de trabajo una vez finalizada su participación. El Jurado Técnico tendrá en cuenta este aspecto a la hora de emitir la valoración del trabajo de cada participante.

## XIII CAMPEONATO DE COCINEROS DE CASTILLA Y LEÓN **REGLAMENTO**





# ESTRUCTURA Y REGLAS COMUNES EN EL CAMPEONATO

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN  
**REGLAMENTO**



Art. 15.- Criterios de puntuación

La valoración del trabajo realizado por los participantes será realizada por los Jurados Técnico y Degustación y vendrá determinada sobre 100 puntos en base a los siguientes criterios:

Jurado de Degustación

Sabor	40
Presentación	20
Originalidad	10
Respeto al producto	10
Subtotal	80

Jurado Técnico

No-desperdicio / Sostenibilidad	10
Limpieza / Profesionalidad	10
Subtotal	20
<b>Total</b>	<b>100</b>

Cada uno de los miembros del jurado valorará el plato teniendo en cuenta estos parámetros. Posteriormente se realizará un promedio de las valoraciones no tomándose en cuenta las puntuaciones más alta y más baja.



# ESTRUCTURA Y REGLAS COMUNES EN EL CAMPEONATO

Art. 16.- Penalizaciones:

El Jurado Técnico podrá imponer penalizaciones a los participantes por deficiencias en su trabajo: higiene en la manipulación de los alimentos, limpieza del puesto de trabajo durante la prueba y a la finalización de la misma, abandono del puesto son causa justificada, etc. La valoración en puntos de estas penalizaciones quedará a criterio de dicho Jurado.

Asimismo se establecen penalizaciones por el retraso en la finalización del plato para su degustación por el Jurado:

- Retraso entre 0 y 5 minutos: 3 puntos
- Retraso entre 6 y 15 minutos: 6 puntos
- Retraso entre 16 y 30 minutos: 15 puntos
- Retraso de más de 30 minutos: descalificación del participante

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN

**REGLAMENTO**



# SEMIFINAL DEL CAMPEONATO

## Art. 17. Plato a concurso

El plato que elaborarán los participantes será el mismo con el que concurren a la fase preliminar (receta que se presentó como solicitud de participación), y tendrá una estructura obligatoria de plato principal con tres guarniciones. Todos los productos utilizados en el plato deben ser perfectamente identificables visual o gustativamente. Todo lo presentado en el plato debe ser comestible.

La Organización podrá indicar la materia prima para elaborar alguna de las guarniciones como obligatoria, lo cual haría con la suficiente antelación.

## Art. 18- Productos que deben aportar los participantes

Los cocineros participantes en la Fase Semifinal deberán aportar:

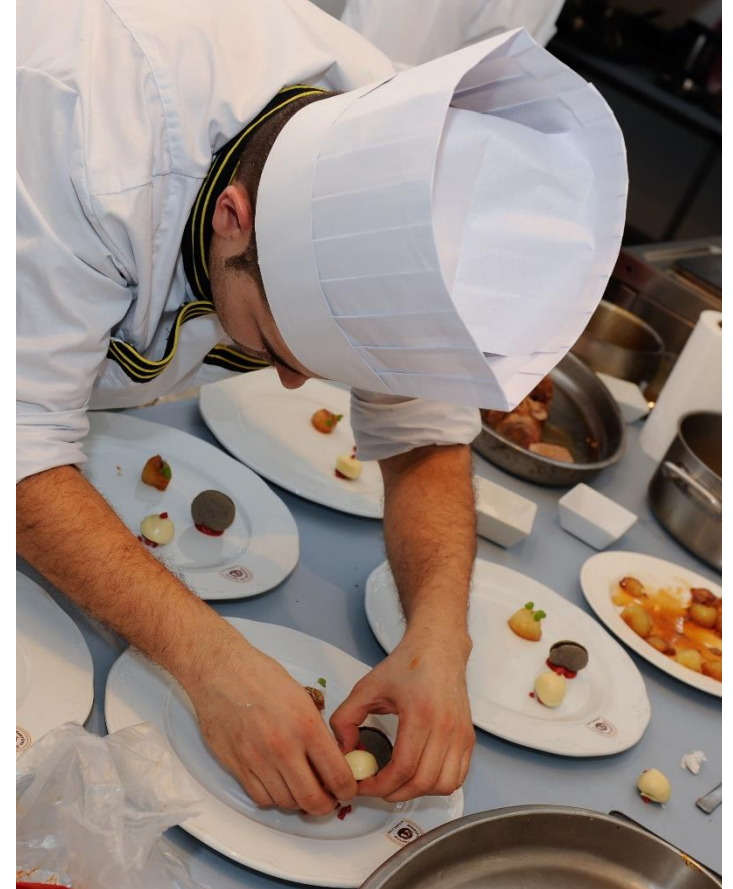
- \* Las materias primas, ingredientes y condimentos de su plato a concurso. (Si hubiese guarniciones obligatorias la materia prima para elaborar éstas será facilitada por la Organización).
  - \* Una bandeja para 5 raciones. Si fuese rectangular u ovalada su tamaño no excederá de 110x70 cm. y si fuese redonda de 90 cm. de diámetro (en ambos casos teniendo en cuenta las asas y soporte).
  - \* Los utensilios propios de cocina que necesite para la elaboración de su plato.
- Los platos de presentación serán aportados por la Organización y su uso será obligatorio.

## Art. 19.- Horario de participación y tiempo de elaboración del plato

El horario de participación será comunicado a los seleccionados con la debida antelación. El tiempo límite de elaboración del plato será de **2 horas y 30 minutos**.

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN

**REGLAMENTO**



# FINAL DEL CAMPEONATO

## Art. 20.- Participantes

En la final del campeonato tomarán parte exclusivamente los 3 participantes que hayan obtenido las mayores puntuaciones en la Semifinal.

## Art. 21.- Platos

Los 3 finalistas confeccionarán los platos a partir del ingrediente principal (pescado y carne) designados por el Comité Organizador, que serán:

- a) Plato de pescado con 3 guarniciones para servir diez raciones.
- b) Plato de Carne con 3 guarniciones para servir diez raciones.

Estos platos se elaborarán en un estilo libre. Todos los productos utilizados en el plato deben ser perfectamente identificables visual o gustativamente. Todo lo presentado en el plato debe ser comestible.

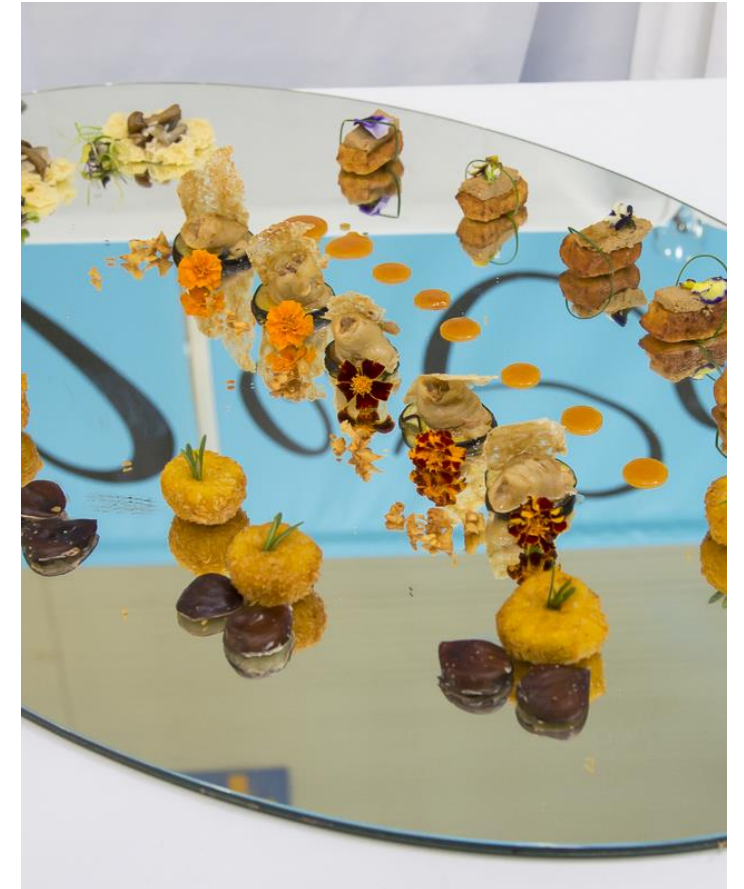
Tanto el pescado como la carne y así como las guarniciones obligatorias (en el caso de que las hubiera) se harán públicos en fecha nunca posterior al 1 de noviembre de 2018.

## Art. 22.- Productos aportados por los finalistas y proporcionados por la organización

22.1.- La organización facilitará la materia prima de pescado y carne, que serán de obligatoria utilización por el concursante. El incumplimiento de este punto conllevará a su descalificación

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN

**REGLAMENTO**



# FINAL DEL CAMPEONATO

22.2.- Los cocineros participantes deberán aportar:

- \* Los ingredientes específicos para la elaboración de estos platos y sus guarniciones. (Si hubiese guarniciones obligatorias la materia prima para elaborar éstas será facilitada por la Organización).
- \* Una bandeja para 5 raciones. Si fuese rectangular u ovalada su tamaño no excederá de 110x70 cm. y si fuese redonda de 90 cm. de diámetro (en ambos casos teniendo en cuenta las asas y soporte).
- \* Los utensilios propios de cocina que necesite para la elaboración de su plato.

Los platos de presentación serán aportados por la organización y su uso será obligatorio.

Art. 23.- Horario de participación y tiempo de elaboración del plato

En el acto de comunicación de su elección como finalistas, se comunicará a los participantes el horario de la jornada de la Fase Final. El tiempo límite de elaboración del plato será de 2 horas y 30 minutos.

Art. 24.- Premios

Los premios establecidos son:

Primer premio: Trofeo, 800 € y una estancia formativa en un restaurante de prestigio nacional.

Segundo premio: Trofeo y 500 €.

Tercer premio: Trofeo y 300 €.

Asimismo los 3 finalistas obtendrán el derecho a asistir de forma gratuita a todos los talleres y cursos de cocina que organice Maestres de Cocina durante el año 2019.

En atención a la calidad de los platos presentados, el Jurado podrá decretar algún premio más o declarar alguno desierto.

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN

**REGLAMENTO**



22.23.24.NOV/2018/FERIA DE VALLADOLID

# FINAL DEL CAMPEONATO

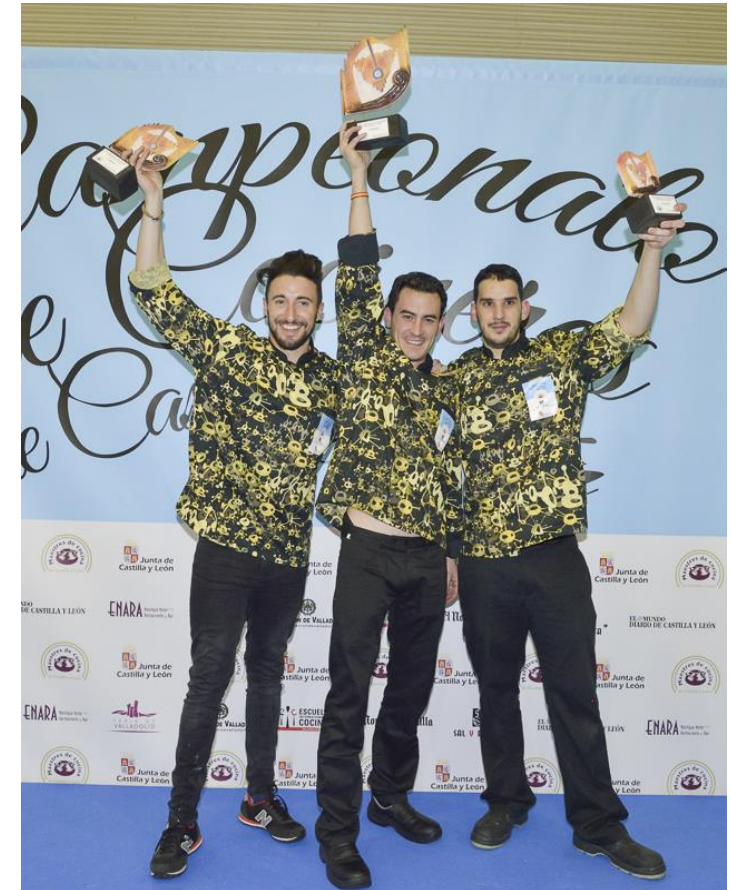
Art. 25.- Nombramiento del Campeón y derecho a participar en el Campeonato Nacional

El Primer Clasificado obtendrá el nombramiento de Campeón de Cocineros de Castilla y León, edición 2018, así como su derecho a participar en la próxima edición de Bocuse D'or España, corriendo los gastos de inscripción en el mismo por cuenta de Maestres de Cocina de Castilla y León. (Esto último estará supeditado a la normativa que en su momento establezca la organización del certamen Bocuse D'or España)

Art. 26.- Obligaciones del Campeón

El campeón estará sujeto a una orientación por parte de la Asociación de Maestres de Cocina de Castilla y León de cara a la preparación del Bocuse D'or España así como a acudir cuando se le requiera a cualquier acto promocional relacionado con este certamen hasta la celebración del siguiente campeonato por parte por parte de la citada Asociación.

## XIII CAMPEONATO DE COCINEROS DE CASTILLA Y LEÓN **REGLAMENTO**



# CONSIDERACIONES FINALES

Art. 27.- Los participantes ceden, por el hecho de participar, los derechos de sus recetas a la Organización, pudiendo ésta utilizarlas libremente en publicaciones, etc. citando siempre el nombre de los autores.

Asimismo se comprometen a ceder sus derechos de imagen durante la celebración del evento tanto a la Organización como a los medios de comunicación (webs, radio, prensa escrita...) para facilitar las acciones promocionales del Campeonato.

Art. 28.- Todo participante está sujeto al presente Reglamento y a las decisiones del Comité Organizador, quien tendrá asimismo la facultad de modificar el mismo si las circunstancias o causa de fuerza mayor así lo hiciesen necesario.

Los participantes por el mero hecho de inscribirse aceptan someterse a este Reglamento en todos sus términos. El Comité Organizador resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de la celebración del Campeonato en todo aquello que no esté expresamente previsto en él. Sus decisiones serán inapelables.

XIII CAMPEONATO DE  
COCINEROS DE  
CASTILLA Y LEÓN

**REGLAMENTO**

