



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

### FECHA, LUGAR Y COMITÉ ORGANIZADOR

#### Art. 1.- Fecha y Lugar

La celebración del XI Campeonato de Cocineros de Castilla y León tendrá lugar en la ciudad de Valladolid, en las instalaciones de la Feria de Valladolid, en el marco de la celebración de la feria INTUR los días 27 al 29 de noviembre de 2014.

#### Art. 2.- Comité Organizador.

El Comité Organizador es competencia exclusiva de la Asociación de Maestros de Cocina de Castilla y León.

#### Art. 3.- Jurado

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

### SOLICITUDES DE PARTICIPACION EN EL CAMPEONATO Y CRITERIOS DE ADMISION

#### 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 de la solicitud de participación a través de su empresa o entidad.

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 su situación 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 en los últimos diez años.

4.3. Los participantes deberán tener edad mínima de 23 años el próximo 27 de noviembre de 2014, hecho que se acreditará mediante la presentación de fotocopia del D.N.I.

#### Art. 5.- Requisitos Solicitudes de participación

##### 5.1 Las Solicitudes de participación incluirán:

- Formulario de inscripción oficial
- Fotocopia del DNI
- Currículum Vitae 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. Asimismo deberá adjuntarse una fotografía del plato.



## REGLAMENTO XI CAMPEONATO DE COCINEROS DE CASTILLA Y LEÓN

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

- Por correo postal a la siguiente dirección: Asociación de Maestros 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 2014**.

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 la Fase Final, atendándose 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.

### ESTRUCTURA Y REGLAS COMUNES EN LA FASE FINAL

Art 7.- Fases del Campeonato

El Campeonato constará de dos fases:

- Día 27 y 28 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: los días 27 y 28 en turnos de mañana y tarde.
- Días 29 de noviembre: Final -> Competirán los **3 cocineros** que hayan obtenido las mejores puntuaciones en la Semifinal. Concurrarán con **Plato de pescado** por la mañana y **Plato de carne** por la tarde.

Art. 8.- Ropa 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. No podrán lucir en la misma ningún emblema o logotipo salvo los autorizados por la Organización.

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.



## REGLAMENTO XI CAMPEONATO DE COCINEROS DE CASTILLA Y LEÓN

### Art. 10.- Cadencia de intervención de los participantes

Los participantes iniciarán la actividad en intervalos de 10 minutos.

### Art. 11.- Salida del plato

El plato saldrá para su degustación por el jurado siguiendo el orden de inicio del primer 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 el jurado y uno se expondrá para la prensa.

### Art. 12.- Ingredientes Precocinados

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

Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados salvo aquellos 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.

### Art. 13.- Ayudante

Cada participante podrá acudir con un ayudante por su cuenta, no mayor de 22 años el 27 de noviembre de 2014.

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

Cada participante dispondrá de una cocina básica completa y otra maquinaria a compartir con el resto de participantes. Para cualquier otro instrumento o herramienta se deberá consultar con la organización. Cada concursante deberá dejar limpio el puesto de trabajo una vez finalizada su participación.

### Art. 15.- Criterios de puntuación

La clasificación de los participantes será determinada sobre 40 puntos en base a los siguientes criterios:

20 puntos para calificar el **gusto**.

10 puntos para calificar la **presentación**.

10 puntos para calificar la **creatividad**, entendida como aportación a la evolución de la cocina de Castilla y León.

No se tomarán en cuenta las puntuaciones más alta y más baja del jurado.

## SEMIFINAL DEL CAMPEONATO. DIAS 27 Y 28 DE NOVIEMBRE

### Art. 16.- Horario

El horario de la Jornada de la Semifinal será oportunamente comunicado a los seleccionados para participar en dicha fase.

### Art. 17. Plato a concurso



## REGLAMENTO XI CAMPEONATO DE COCINEROS DE CASTILLA Y LEÓN

El plato con el que concursarán los participantes será **Libre**, aunque con estructura obligatoria de un plato principal con tres guarniciones. La Organización podrá indicar la materia prima para elaborar alguna de las guarniciones como obligatoria.

### 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 fuente para 5 Personas.
- \* 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.- Tiempo de elaboración del plato

El tiempo límite de elaboración del plato será de **2 horas y media**.

## FINAL DEL CAMPEONATO. DIA 29 DE NOVIEMBRE

### Art. 20.- Participantes

En la final del campeonato tomarán parte exclusivamente los **3** primeros clasificados en las anteriores jornadas.

### Art. 21.- Horario

El día 28 de noviembre, en el acto de comunicación de su elección como finalistas, se les comunicará el Horario de la Jornada de la Fase Final.

### Art. 22.- Platos

Los 3 finalistas confeccionarán los platos 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.

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 2014**.

### Art. 23.- Productos aportados por los finalistas y proporcionados por la organización.

23.1.- La organización facilitará los artículos de pescado y carne.

23.2.- 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 fuente o bandeja para 5 raciones.



## REGLAMENTO XI CAMPEONATO DE COCINEROS DE CASTILLA Y LEÓN

\* 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. 24.- Tiempo de elaboración del plato

El tiempo límite de elaboración del plato será de **2 horas y media**.

Art. 25.- 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 Maestros de Cocina durante el año 2015.

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

Art. 26.- Nombramiento del Campeón y derecho a participar en el Campeonato Nacional.

El Primer Clasificado obtendrá el nombramiento de Campeón Autonómico de Cocineros de Castilla y León, edición 2014, así como su derecho a participar en el XV Campeonato de España de Cocineros, representado a Castilla y León, corriendo los gastos de inscripción en el mismo por cuenta de la organización de este campeonato autonómico.

Art. 27.- Obligaciones del Campeón

El campeón estará sujeto a una orientación por parte de la Asociación de Maestros de Cocina de Castilla y León de cara a la preparación del Campeonato de España así como a cualquier acto promocional hasta la celebración del siguiente campeonato por parte de la citada Asociación.

### CONSIDERACIONES FINALES

Art. 28.- Todo participante está sujeto al presente reglamento y a las decisiones del comité organizador.

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 este reglamento. Sus decisiones serán inapelables.

Art. 29.- 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.