



14 CAMPEONATO DE COCINA DE CASTILLA Y LEÓN

REGLAMENTO



FECHA, LUGAR Y COMITÉ ORGANIZADOR

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO



Art. 1.- Fecha y Lugar

La celebración del XIV Campeonato de Cocina de Castilla y León tendrá lugar en la ciudad de Valladolid, en las instalaciones de la Feria de Valladolid, los días 20 y 21 de noviembre de 2020 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

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO



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 S.E.P.E. 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 20 de noviembre de 2020, hecho que se acreditará fehacientemente.



SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO



Art. 5.- Requisitos de las Solicitudes de participación

5.1.- Las Solicitudes de participación incluirán:

- Formulario de inscripción oficial.
- Copia del DNI.
- Currículum de estudios y profesional actualizado.
- Las recetas con la que el participante va a concursar. Dichas recetas deberán incluir tres apartados: ingredientes, elaboración y presentación. Los platos a presentar son de estilo libre pero deben **estar acompañados de 3 guarniciones cada uno de ellos. Para presentar las recetas se tendrá en cuenta lo establecido en los artículos 13, 14, 15 y 16 de este Reglamento.**
- Asimismo deberá adjuntarse una o varias fotografías de los platos.

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

- Por correo postal a la siguiente dirección: 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

5.3.- El plazo de recepción de solicitudes finalizará el día **30 de octubre de 2020**.

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 de la forma que determine el Comité Organizador.

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

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO



ESTRUCTURA Y REGLAS COMUNES EN EL CAMPEONATO

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO



Art 7.- Celebración del Campeonato

El Campeonato se celebrará a lo largo de los días 20 y 21 de noviembre en los que los participantes realizarán sus elaboraciones en un único turno de competición en el que tendrán que realizar las dos elaboraciones.

Art. 8.- Orden de participación

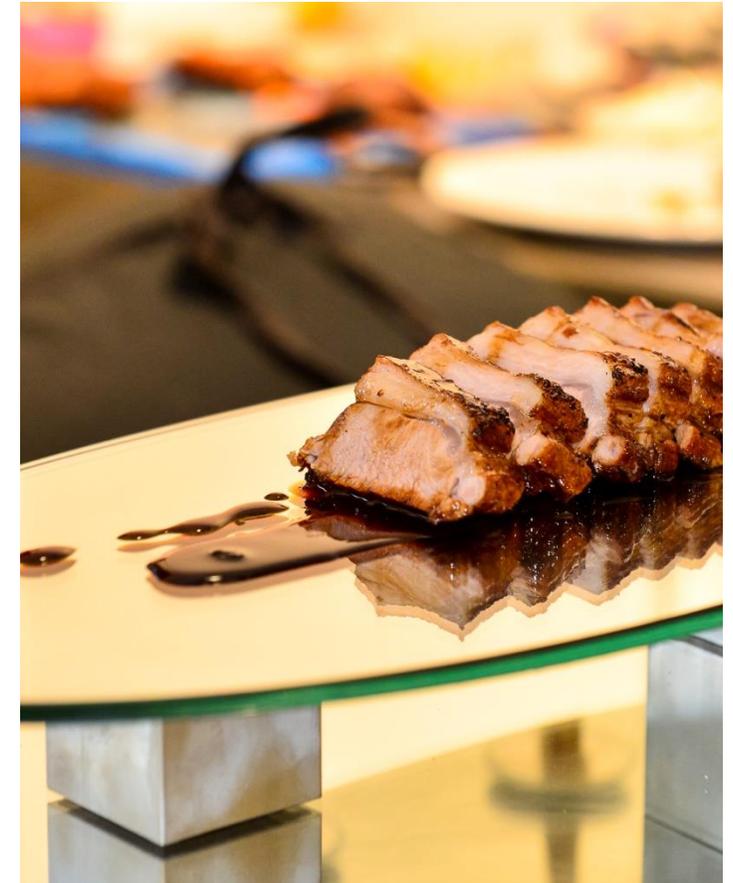
El orden de participación será establecido por la organización por riguroso sorteo comunicándose el resultado del mismo a los interesados con suficiente antelación.

Art. 9.- Cadencia de intervención de los participantes

Los participantes iniciarán la actividad en intervalos de 15 minutos.

Art. 10.- Uniformidad de los participantes

Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comenzar la prueba con vestuario obligatorio que será: chaquetilla de cocina, pantalón negro y gorro blanco. 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.



ESTRUCTURA Y REGLAS COMUNES EN EL CAMPEONATO

Art. 11.- Ayudante

Cada participante podrá acudir con un ayudante por su cuenta, no mayor de 22 años el 20 de noviembre de 2020. El Comité Organizador podrá autorizar excepciones razonadas a esta norma.

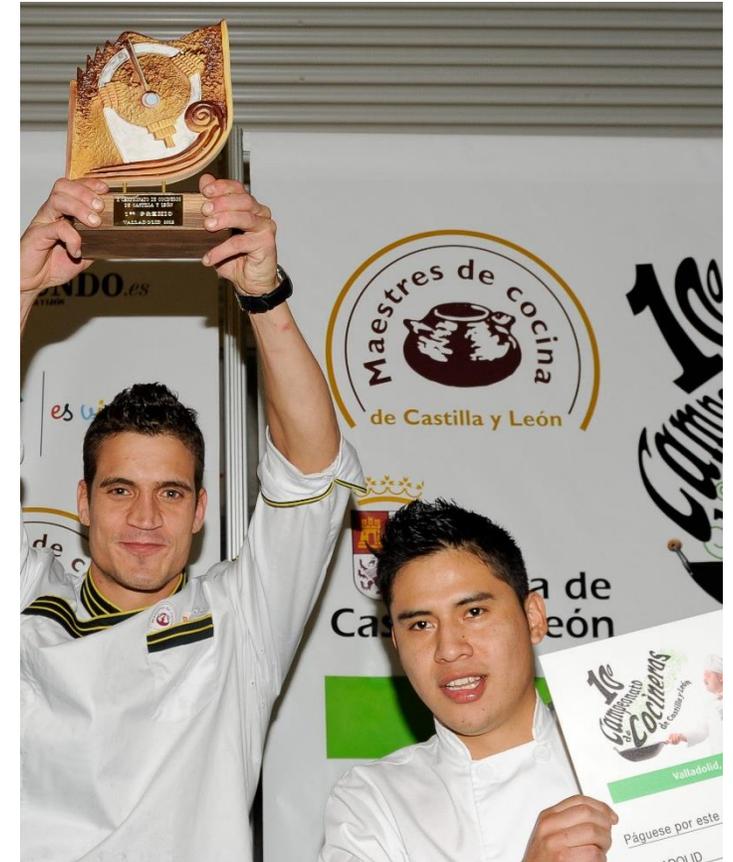
Art. 12.- Puesto de trabajo del Participante

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. Este material personal deberá ser custodiado por cada concursante, no responsabilizándose la Organización de posibles desperfectos o pérdidas del mismo. 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 tanto el módulo de trabajo como la maquinaria de uso común una vez finalizada su participación. El módulo de trabajo, los equipos y utensilios aportados por la Organización se dejarán limpios y ordenados. El Jurado Técnico tendrá en cuenta este aspecto a la hora de emitir la valoración del trabajo de cada participante, que no podrá abandonar su módulo de trabajo hasta la finalización de la inspección.

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO



ESTRUCTURA Y REGLAS COMUNES EN EL CAMPEONATO

Art. 13.- Platos a realizar

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

- a) Plato de pescado para servir ocho raciones.
- b) Plato de carne para servir ocho raciones.

Ambas elaboraciones, siguiendo el estilo del certamen Bocuse D'Or, deberán contar cada una de ellas con tres guarniciones que aparecerán en el plato como elementos individuales y con personalidad propia.

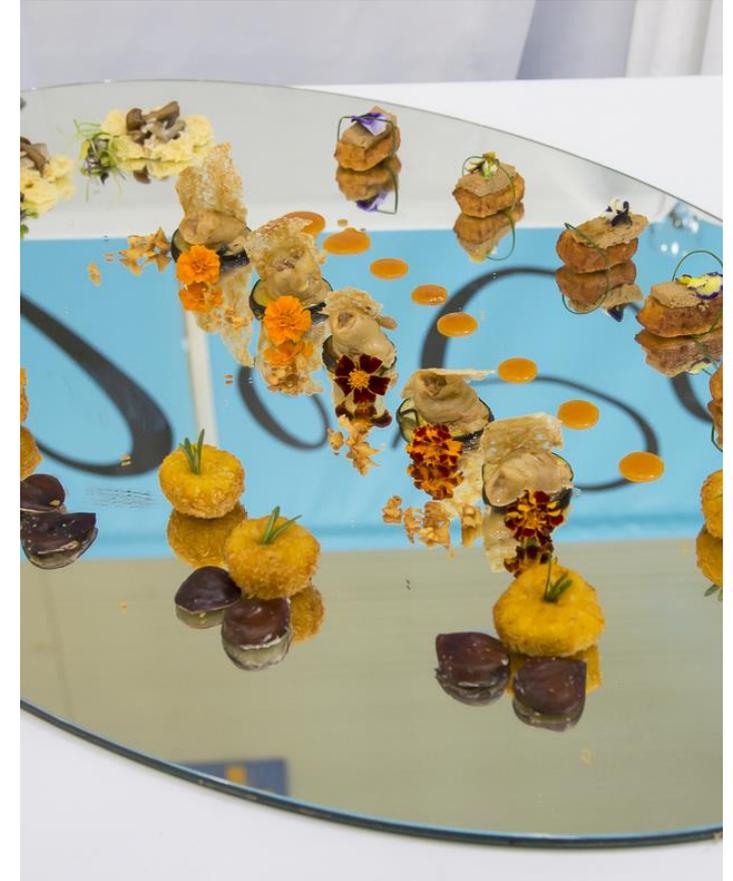
Estos platos se elaborarán en un estilo libre. Todos los productos utilizados en el plato deben ser perfectamente identificables visual o gustativamente. Todo lo presentado en el plato debe ser comestible.

Tanto el pescado como la carne así como los ingredientes para guarniciones que se decidan como obligatorios (en el caso de que los hubiera) se harán públicos en fecha nunca posterior al 15 de octubre de 2020 y serán comunicados de forma directa a los que en esa fecha hayan cursado su solicitud de participación, así como a partir de entonces a los que la soliciten.

El tiempo máximo para la realización de ambos platos será de 3 horas y 30 minutos.

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO



ESTRUCTURA Y REGLAS COMUNES EN EL CAMPEONATO

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN



REGLAMENTO

Art. 14.- Ingredientes obligatorios y proporcionados por la organización

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. La Organización podrá determinar la utilización de algún ingrediente obligatorio para la elaboración de guarnición, en cuyo caso será facilitada a los participantes.

Art. 15.- Ingredientes aportados por los participantes

Los ingredientes específicos para la elaboración de estos platos y sus guarniciones. (Salvo las obligatorias si las hubiese). Asimismo aportarán los utensilios propios de cocina que necesite para la elaboración de su plato.

Art. 16 .- 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.



ESTRUCTURA Y REGLAS COMUNES EN EL CAMPEONATO

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO



Art. 17.- Salida del plato

Los platos saldrá para su degustación por el jurado siguiendo el orden de inicio de cada concursante. En primer lugar y a las 3 horas y 15 minutos de haber iniciado su tarea saldrá el plato de pescado y a las 3 horas y 30 minutos el de carne.

Se dividirá en **ocho** raciones que se servirán en platos blancos que serán facilitados por la organización. De ellos siete serán para degustación por parte del jurado y uno se exhibirá para la prensa y público asistente.

La Organización podrá decidir que una de las elaboraciones sea presentada en bandeja, para lo cual se facilitará una que será de uso obligatorio por todos los concursantes.



VALORACIÓN

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
Total	100

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.

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO



VALORACIÓN

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

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO



PREMIOS

Art. 17.- Premios

Los premios establecidos son:

Primer premio: Trofeo y 800 €

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 2021.

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

Art. 18.- Nombramiento del Campeón

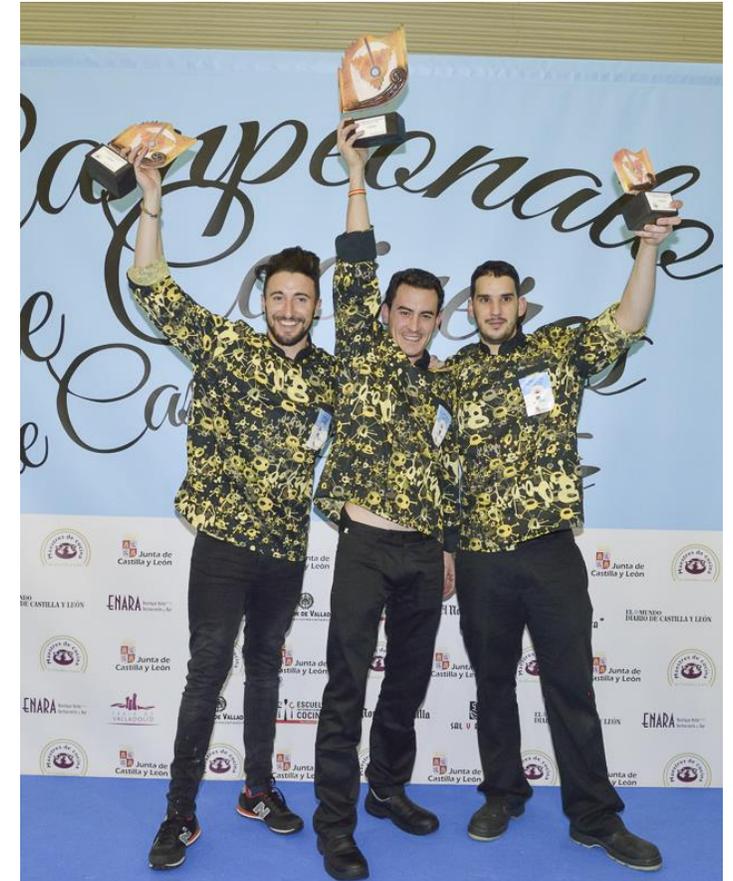
El Primer Clasificado obtendrá el nombramiento de Campeón de Cocina de Castilla y León, edición 2020. Maestres de Cocina de Castilla y León promoverá su participación en aquellos certámenes de ámbito nacional que se celebren durante la vigencia de su título.

Art. 26.- Obligaciones del Campeón

El campeón estará obligado a acudir cuando se le requiera a cualquier acto promocional relacionado con este certamen organizado por Maestres de Cocina hasta la celebración del siguiente campeonato.

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO



CONSIDERACIONES FINALES

Art. 19.- Al participar en el presente concurso, los participantes ceden los derechos de sus recetas a la Organización, pudiendo ésta utilizarlas libremente en publicaciones, etc. citando siempre el nombre de los autores. . La cesión incluye todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la receta, sin limitación de tiempo ni de territorio

El concursante consiente automáticamente en la utilización, publicación y reproducción sin limitación, por parte de Maestres de Cocina de Castilla y León de su nombre, y de la receta en cualquier tipo de publicidad, promoción, publicación, incluido internet o cualquier otro medio de la naturaleza que sea, con fines comerciales o informativos siempre que éstos se relacionen con la presente competición, sin que dicha utilización le confiera al concursante derecho de remuneración o beneficio alguno

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, sin limitación de tiempo ni de territorio.

Queda en todo punto prohibido que el concursante use cualquier logotipo de la Organización para un fin distinto del expuesto en estas bases. Esto es, que el hecho de participar, no le confiere al concursante derecho alguno a usar los logos y marcas libremente.

Art. 20.- 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.

14 CAMPEONATO DE
COCINA DE CASTILLA
Y LEÓN

REGLAMENTO

