

## CAMPEONATO DE EXTREMADURA DE COCINEROS 2017

La **Dirección General de Turismo** en colaboración con ACOCYREX, organiza el CAMPEONATO DE COCINEROS DE EXTREMADURA 2017, con el objetivo de designar el cocinero que habrá de representar a Extremadura en el Campeonato Nacional BOCOUSE D'OR ESPAÑA.

ACOCYREX es la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura, y principal representante del sector a nivel regional, y cuya trayectoria acreditada y estructura operativa ofrece garantías para poder realizar un acompañamiento con solvencia en la ejecución del campeonato.

El objetivo del presente campeonato no es otro que designar un candidato para representar a Extremadura en el campeonato nacional.

El **Campeonato de Extremadura de Cocineros** tendrá lugar el 16 de marzo de 2017 en la ESHAEX de Mérida.

El Campeonato estará abierto al público, con aforo limitado. Se fomentará a través de las bases que recoge este documento la promoción de la diversidad de la herencia culinaria de la región, el empleo de nuestros productos más representativos y el respeto al producto, a la vez que se perseguirá que este acto sirva para promover la participación de jóvenes talentos de nuestra cocina que pasan por ser los garantes de la cocina extremeña del futuro.

### PLAZO DE INSCRIPCIÓN

Los candidatos podrán presentar su inscripción para participar en el Campeonato Extremeño de Cocineros antes del **6 de febrero de 2017**. Las inscripciones serán remitidas a la **Dirección General de Turismo**, a través del correo [info@turismoextremadura.com](mailto:info@turismoextremadura.com)

El formulario de inscripción deberá ir acompañado del Currículum del candidato en formato PDF y de las dos recetas, de pescado y carne, de los temas marcados por la organización en las presentes bases; las recetas deberán ser originales y su autoría corresponder al candidato. Los candidatos deberán tener en consideración que estas recetas serán con las que tendrán que concurrir a la final regional, en caso de estar entre los 8 seleccionados para el campeonato.

Además los candidatos, aceptan, con su participación en este campeonato, ceder sus derechos sobre estas recetas a la Organización.

La remisión de la inscripción implica la aceptación de las condiciones recogidas en el presente documento.

## SELECCIÓN DE ASPIRANTES

Una vez cumplido el plazo de presentación de solicitudes, la organización, a través de una comisión técnica creada para ello, y ajena al jurado, procederá a realizar una valoración de las mismas para seleccionar los **ocho candidatos** que pasarán a la fase final.

En este proceso de selección se valorarán criterios como la trayectoria profesional y la formación del candidato, así como aquellos aspectos de su currículum que la organización entienda que aportan mayor valor al candidato de cara a su posible participación como representante de Extremadura en el Bocuse D'Or España.

Además, en relación a las recetas presentadas se valorarán, entre otros, aspectos como la originalidad de las mismas, empleo de productos extremeños, técnicas empleadas y presentación.

## REQUERIMIENTOS DEL CANDIDATO

En previsión de que en el concurso Nacional no podrán participar menores de 23 años, los candidatos que se presenten al campeonato autonómico tendrán que tener cumplidos los 23 años a fecha 16 de marzo de 2017.

Este concurso estará abierto a todos los cocineros profesionales que estén en disposición de representar a Extremadura en el campeonato nacional. Será requisito indispensable que el candidato cuente con un arraigo profesional en la región y que resida de forma habitual en la misma. Con este requerimiento se persigue que cualquier candidato tenga un profundo conocimiento de la cultura, tradiciones y usos gastronómicos de la región así como de nuestros productos más representativos. Así, será imprescindible ejercer o haber ejercido profesionalmente en la CCAA de Extremadura en los últimos 10 años, o haberse formado profesionalmente aquí.

El candidato designado, concurrirá al concurso nacional con un **ayudante** que le asistirá durante el concurso. Para este ayudante no se establece límite de edad, pero habrá de ser el mismo, salvo caso de fuerza mayor, que el ayudante con el que se concurra en el autonómico.

Los candidatos y sus respectivos ayudantes deberán estar presentes en los siguientes actos:

- Reunión informativa oficial que tendrá lugar la víspera del concurso.
- Acto oficial de presentación del concurso a primera hora de la mañana del día del concurso. Posado del equipo de candidatos, Jurado del campeonato y Organización.
- Ceremonia de fallo del concurso y entrega del premio

## UNIFORMIDAD DURANTE EL CONCURSO

Durante las fases descritas en el punto anterior y durante toda la fase concurso, los candidatos y sus ayudantes deberán vestir el uniforme que a tal efecto les será facilitado por la organización. En los uniformes no podrán aparecer logos o marcas más allá de las que incorpore el propio uniforme.

En todo momento los candidatos estarán debidamente identificados con las acreditaciones que les serán entregadas por parte de la organización.

## EQUIPAMIENTO

La organización instalará 8 puestos de trabajo cada uno provisto del siguiente equipo:

- Cocina de inducción de dos fuegos
- Encimera de trabajo
- Fregadero con agua

Cada dos puestos de trabajo compartirán los siguientes equipos:

- Horno eléctrico
- Microondas
- Refrigerador

Los candidatos deberán aportar el resto de equipamiento: licuadora, batidora, rebanadores, etc.

En cuanto a los utensilios de trabajo, también deberán ser aportados por los candidatos: bandejas para servir, salseras, cuchillos, cucharas, cacerolas, sartenes, planchas, material de limpieza, etc.)

48 horas antes de la fecha señalada para la celebración del campeonato, los candidatos deberán presentar un inventario de todo el material (equipamiento y utensilios) que van a utilizar. Cualquier modificación de este inventario deberá ser comunicada a los miembros del jurado con anterioridad a la realización de la prueba y autorizada expresamente por éstos.

En cualquier caso, todo el equipamiento deberá caber en el espacio designado para la prueba sin que pueda obstruir la visibilidad de la audiencia y que además permita la correcta labor de control de la comisión de control.

Las cocinas estarán equipadas con enchufes con una potencia nominal Total de 10KW.

El equipamiento y útiles deberán permanecer en cada puesto hasta el fallo del jurado, no pudiéndose mover sin autorización previa de la organización.

Así mismo, el candidato y el ayudante no podrán abandonar su puesto de trabajo hasta que no haya sido inspeccionado por la comisión de control del concurso. Tras la prueba, los puestos de trabajo y el material se dejarán limpios, pudiendo los equipos proceder a retirar el material por ellos aportado.

El equipamiento y todo aquel material cedido por los patrocinadores, deberá estar visible durante todo el concurso.

## EL JURADO

La organización nombrará los miembros del jurado, que estará formado por 7 miembros y estará compuesto por tres cocineros de reconocido prestigio o trayectoria, un periodista gastronómico, un profesional de la gastronomía, un representante de la Cofradía Extremeña de Gastronomía, y uno de la Academia de Gastronomía; además, ejercerá las funciones de secretaria técnica, con voz pero sin voto, una persona adscrita a la Función Pública de la Dirección General de Turismo que, llegado el caso, dirimirá en las cuestiones de forma y procedimentales que puedan surgir durante el transcurso del campeonato.

Las funciones del jurado serán las siguientes:

- Velar por el correcto desarrollo del campeonato.
- Vigilar el cumplimiento de las normas establecidas y recogidas en el presente documento.
- Dirimir en cualquier conflicto o disputa que pueda surgir en el transcurso del mismo
- Estar presentes durante el transcurso de todo el concurso.
- Tomar parte de todas las pruebas de degustación.
- Deliberar y emitir el fallo del concurso.

Por otra parte, en cocinas existirá una **Comisión de Control** formada por miembros de ACOCYREX cuya función será la de vigilar que se respeten las bases del campeonato durante el proceso de elaboración de los platos. Además reportarán al **Jurado** sus valoraciones sobre el empleo de técnicas, respeto al producto, observancia de las normas de convivencia y de respeto al resto de candidatos y jurado. Uno de los miembros de esta **Comisión** será designado como representante de la misma, **y** estará presente en las deliberaciones del jurado, con voz pero sin voto, siendo el encargado de trasladar al jurado todas aquellas consideraciones realizadas por la Comisión de Control, y resolver cuantas dudas puedan plantearle los miembros del **Jurado**.

Otras funciones de la Comisión:

- Controlar los productos y el equipamiento de los candidatos.
- Asegurarse de que los platos se preparan de acuerdo a las reglas del concurso.
- Controlar y puntuar que las cocinas estén bien gestionadas y queden limpias y ordenadas al final del concurso.
- Comprobar la puntualidad de cada equipo.

- Tomar nota de cualquier infracción de las reglas del concurso y comunicarlas al jurado.

## TEMAS

### **Plato de pescado. Balacao**

Descripción:

La elaboración del plato de pescado incluirá **tres guarniciones** a discreción del candidato. Se habrán de elaborar 8 raciones que se presentarán en platos aportados por la organización.

### **Plato de carne. Ternera de Extremadura.**

Descripción:

La elaboración del plato de carne incluirá **tres guarniciones** a discreción del candidato. Se habrán de elaborar 10 raciones de las que se presentarán 8 en una bandeja que no exceda de 110 x 70 cms, incluidas las asas, y que será aportada por cada equipo candidato; las otras 2 raciones se presentarán en platos que serán aportados por la organización.

Para ambas elaboraciones, pescado y carne, regirán las siguientes normas:

Las elaboraciones deberán ser expuestas, tanto en las bandejas como en los platos, ante los medios acreditados, previa presentación al Jurado. Tras esto, el candidato procederá a emplatar 8 raciones para los miembros del jurado. El candidato, podrá hacer una breve defensa expositiva de su elaboración ante el jurado.

Tanto el pescado y la carne determinados por la organización del campeonato serán de uso obligatorio y conformarán el ingrediente principal de cada composición. La organización proveerá el género relativo a la carne y pescado determinados, e informará, llegado el caso, del empleo de marcas en caso de que así se determine (sólo para los casos en que concurren patrocinadores).

El resto de ingredientes serán aportados por los candidatos, sin que se permita la inclusión y uso de productos precocinados. Todos los ingredientes que se quieran emplear serán relacionados en una ficha que será previamente entregada a la organización y que pasará a formar parte de la **ficha técnica del plato**.

Todos los productos recogidos en la lista deberán ser empleados en las elaboraciones finales.

Sólo el candidato y su ayudante podrán estar presentes en la mesa de preparación durante la elaboración y presentación de los platos. Los Maîtres de la Organización estarán autorizados a ayudar a realizar la presentación de los platos.

Sólo se permiten las guarniciones que forman parte del plato, pero sí se permitirá que los platos vayan acompañados por salsas o caldos.

La organización será la encargada de aportar los platos de presentación, aunque se permitirá que los equipos puedan aportar platos de presentación siempre y cuando la organización esté avisada con 15 días de antelación a la fecha de celebración del campeonato.

Respecto a las bandejas, las dimensiones y pesos son los que a continuación se establecen:

- Ovaladas o rectangulares: no habrán de superar las siguientes medidas: 110 x 70 cm. Incluyendo las asas.
- Bandejas circulares: no superarán los 90 cm de diámetro.
- Para cualquiera de estos formatos, el peso no habrá de superar los 20 kg en vacío.
- 

Se recomienda a los candidatos que remitan información con las medidas acompañada de una fotografía de la bandeja para su validación por parte del jurado.

El no cumplimiento de alguno de los requisitos referidos a las bandejas, supondrá una penalización de 7 puntos impuesta por el Jurado (un punto por cada miembro del jurado).

## PRODUCTOS

**Productos de uso durante la competición:** Los productos principales (la carne y el pescado) serán aportados por la Organización del Campeonato de Extremadura de Cocineros, y deberán ser éstos y no otros los utilizados por los candidatos. El incumplimiento de este punto supondrá la descalificación directa del candidato.

El resto de ingredientes serán aportados por los equipos, debiendo facilitar la lista de los mismos a la organización con al menos 48 horas de antelación a la fecha de celebración del campeonato.

Todos los productos deberán estar disponibles en cada puesto de trabajo para su verificación por parte de la comisión de control.

A excepción de bases de salsas, el uso de productos preparados está prohibido, y su uso supondrá la descalificación directa.

Se recomienda a los candidatos que remitan a la Organización cualquier consulta en caso de duda. Estas consultas deberán ser remitidas vía email.

Uno de los aspectos que será positivamente valorado por el Jurado, y que forma parte sustancial de los valores que defienden e impulsan las entidades organizadoras, es el empleo de productos tradicionales de la región, así como de usos, técnicas o tradiciones que de una forma u otra contribuyan a la conservación y divulgación de nuestra cultura culinaria.

## CRITERIOS DE VALORACIÓN Y PUNTUACIÓN

La puntuación máxima será de 100 puntos que se otorgarán en base a los criterios que se establecen a continuación.

50 puntos son para evaluar el sabor, 20 puntos para evaluar la presentación y 10 para la originalidad del plato.

El Jurado otorgará los 20 puntos restantes en base a las siguientes valoraciones: respeto del producto, por sostenibilidad, no desperdicio y limpieza en el trabajo, observancia de las normas de convivencia y de respeto al resto de candidatos y jurado. Dentro de este apartado, tal y como se ha indicado con anterioridad, también se valorará el empleo de productos tradicionales de la región, así como de usos o técnicas, que de una forma u otra contribuyan a la conservación y divulgación de nuestra cultura culinaria.

Para la valoración de estos 20 puntos, el Jurado recibirá las valoraciones de los miembros de la Comisión de Control, que deberán reportar sobre los aspectos recogidos anteriormente.

Indicadores	Puntos entregados
<b><i>Jurado</i></b>	
Sabor	50
Presentación	20
Originalidad	10
<b>Subtotal</b>	<b>80</b>
<b><i>Voto asistido por Comisión</i></b>	
Limpieza / Profesionalidad Respeto del producto y otros valores descritos	20
<b>Total</b>	<b>100</b>

Los puntos por originalidad se otorgarán en base a estos criterios: originalidad del sabor, originalidad de la presentación y originalidad en la elección y combinación de los productos.

En caso de empate entre dos o varios candidatos, se recurrirá a la puntuación otorgada sobre 50 puntos en el apartado de sabor.

Las puntuación más alta y más baja obtenidas para los platos de carne y pescado se excluirán del cálculo, siempre y cuando sean un 30% más baja o más alta que la siguiente más baja o más alta respectivamente.

## Penalizaciones

El jurado podrá imponer penalizaciones, tal y como se describen a continuación.

Penalizaciones	Puntos
Entre 0 y 3 minutos de retraso en la presentación de los platos.	Sin penalización
Entre 3 y 5 minutos tarde	1 punto por miembro del Jurado (7 puntos)
Más de 5 minutos tarde	1 punto por miembro del Jurado (7 puntos)
El Jurado de Degustación puede imponer medidas adicionales, dependiendo de la extensión del retraso o en caso de que afecte gravemente a la programación del campeonato.	
La bandeja excede las dimensiones impuestas en "tema de carne"	1 punto por miembro del Jurado en la valoración del plato de carne (7 puntos)
No trabajar de cara a la audiencia / Respeto hacia la visibilidad del público/ Respeto a la labor de la Comisión de Control.	Hasta 14 puntos
Empleo de ingredientes no comunicados y que no estén presentes en la ficha técnica del plato.	Hasta 14 puntos

## PROGRAMA DEL CONCURSO

El concurso tendrá lugar el 16 de marzo de 2017 en la ESHAEX de Mérida.

La competición comenzará a las 10:00 de la mañana, y los concursantes empezarán a intervalos de 15 minutos. El primero de los candidatos entregará el pescado a las 5 horas y el plato de carne 30 minutos después.

El orden de competición de los equipos será determinado por sorteo, y su ubicación en los puestos será correlativa al orden.

Durante las pruebas los equipos trabajarán de cara al público, no debiendo el equipamiento y utensilios afectar la visibilidad del público.

Una vez emplatadas las elaboraciones, y tras presentarlas al jurado, serán expuestas brevemente a los medios antes de ser servidas para su degustación por parte del jurado.

Las elaboraciones deberán ser preparadas in situ, dentro de las cocinas y en los plazos establecidos por la Organización.

El candidato y el ayudante de cada equipo no podrán abandonar el puesto de trabajo antes de la inspección de un miembro de la Comisión de Control.

La comisión de Control realizará una verificación de la limpieza y orden de la cocina de cada equipo 30 minutos después de la presentación del último plato.

## PREMIOS

Los premios serán los siguientes:

- Primer premio: 1.000€, trofeo Representante de Extremadura en el Bocuse D'Or España, y formación para el campeonato nacional.
- Segundo Premio: 500€ y trofeo 2º Clasificado Campeonato de Extremadura de Cocineros. Este candidato estará en reserva en caso de renuncia o desistimiento del ganador.
- Tercer premio: 300€ y Trofeo Mejor ayudante Campeonato de Extremadura de Cocineros.

### **Premio para el “Mejor Ayudante”**

Las puntuaciones serán otorgadas por El Jurado Técnico Culinario basado en los siguientes criterios:

- Maestría técnica.
- Participación y creatividad.
- Organización del espacio de trabajo.
- Limpieza / Higiene del espacio de trabajo.
- Respeto a las normas y a los participantes.

## OBLIGACIONES DE LOS GANADORES

El candidato ganador quedará vinculado contractualmente a la Organización y tendrá, atendiendo al cometido principal que justifica la organización de este campeonato, que representar a Extremadura en el Bocuse d'Or España 2017.

Además se compromete a prepararse y formarse de cara al concurso nacional del Bocuse.

Así mismo se compromete a dedicar, al menos durante el periodo de vigencia de su título y hasta designación de un nuevo representante de la región, un total de 3 días a la Organización que podrá disponer su presencia en los actos que estime oportuno, siendo responsabilidad de la organización de dichos actos el cubrir los gastos de desplazamiento y dietas del cocinero.

## MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO DEL CONCURSO

La Organización se reserva el derecho de:

- Modificar estas reglas de acuerdo a las circunstancias o en caso de fuerza mayor, o en atención a novedades en el Bocuse D'Or España.
- Cancelar el concurso en caso de fuerza mayor.

## USO DEL NOMBRE DEL CAMPEONATO Y EMPLEO DE LOGOS Y MARCAS

El Organizador se reservará el uso exclusivo del nombre y la marca del concurso, que sólo podrá ser utilizado por los equipos de los candidatos previa autorización de la Organización.

No se autoriza el uso y o exhibición de logos o marcas que no hayan sido expresamente autorizados por la Organización.

El uso no oficial del nombre del “Bocuse d’Or España” y de cualquiera de sus productos asociados puede resultar en procedimientos legales.

En caso de la concurrencia de patrocinadores oficiales del Campeonato, se estará a lo que en materia de promoción y exhibición de sus marcas disponga la organización.

## DESACUERDOS / QUEJAS Y RECLAMACIONES

En caso de desacuerdo o disputa acerca de algún punto específico del reglamento o cualquier otro problema no mencionado en estas reglas, la figura del Secretario que forma parte del Jurado será determinante, especialmente en casos de desacuerdo entre miembros del Jurado y siempre con estas bases como documento de referencia. Durante el concurso, el Jurado y los Candidatos deberán entregar sus quejas o reclamaciones directamente a los miembros de la Organización. Se responderá a la mayor brevedad posible para evitar la penalización del equipo que ha presentado la queja. No se recogerán quejas tras haber transcurrido el periodo de una hora desde el acaecimiento de los hechos en cuestión. La Organización responderá a la mayor brevedad posible.

ANEXO I: INSCRIPCIÓN CAMPEONATO DE COCINEROS DE EXTREMADURA 2017

<b>Nombre</b>	<b>Apellidos</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Fecha de nacimiento</b>	<b>Sexo</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Nacionalidad</b>	<b>DNI</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Nombre Restaurante</b>	<b>Cargo</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Dirección del Restaurante</b>	<b>Población</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Provincia</b>	<b>Código Postal</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Teléfono del Restaurante</b>	<b>Web del Restaurante</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Dirección Personal</b>	<b>Población</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Provincia</b>	<b>Código Postal</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Teléfono móvil</b>	<b>E-mail</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Tamaño de la chaqueta de chef</b>	
<input type="text"/>	
<b>Experiencia Profesional</b>	
<input type="text"/>	