

Concurso de Pequeños Cocineros “Sabores del Norte Junior 2017”

Bases del Reglamento Oficial

1. CELEBRACIÓN

El Concurso de Pequeños Cocineros “Sabores del Norte Junior 2017” (en adelante “Sabores del Norte Junior 2017”) es un certamen gastronómico de carácter regional en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, dirigido, promovido y organizado por Sabores del Norte Canarias.

El objetivo de este concurso es enseñar a los más pequeños a comer de una manera sana y divertida, además de educarlos en el respeto a los productos de nuestra tierra.

A tal fin todos los candidatos deberán demostrar sus habilidades y sus conocimientos en la cocina. El comité organizador de esta edición de “Sabores del Norte Junior 2017” contará con el posible asesoramiento y la colaboración de miembros de otras asociaciones profesionales de cocineros en su delegación de Canarias así como, en su caso, de un representante de otras empresas patrocinadoras y/o colaboradoras, si las hubiera.

2.- CLASIFICACIÓN DE LOS CANDIDATOS

Podrá inscribirse en “Sabores del Norte Junior 2017” niños y niñas (siempre representados y autorizados por su representante legal) residentes en Canarias, en edades comprendidas entre 9 y 14 años cumplidos, aficionados a la cocina. No se requiere ningún tipo de formación previa.

3. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN:

3.1. Podrá inscribirse en “Sabores del Norte Junior”.

Cualquier persona física con edad comprendida entre los 9 y los 14 años que esté debidamente autorizados por sus representantes legales (madre/ padre o tutor).

Deberán además residir en Canarias, poseer DNI y estar debidamente escolarizados. No se requiere ningún tipo de formación previa de cocina.

3.2. La inscripción y participación en “Sabores del Norte Junior” es voluntaria, y los participantes en todo momento deben de estar acompañados y representados por su representante legal. En el caso de no asistir con su representante o éste expresar su autorización por escrito, el participante no podrá realizar la prueba oportuna, por tanto, se descalificará del concurso.

3.3. Los participantes inscritos lo hacen a título particular, no pudiendo representar a entidad o empresa pública o privada alguna (escuelas de cocina, institutos de formación

profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.) pero sí, pudiendo representar al Colegio donde está escolarizado.

4.- INSCRIPCIONES

4.1. La inscripción de los concursantes deberán formalizarse obligatoriamente a través de internet, ante la Organización del Campeonato, enviando un correo electrónico a info@saboresdelnortecanarias.com, descargando el formulario que deben rellenar y enviar correctamente firmado acompañado de fotocopia de DNI del participante y del representante legal.

4.2. Las personas inscritas aceptan responsablemente de antemano y sin condiciones, el presente Reglamento de bases, por el que se rige “Sabores del Norte Junior 2017”.

4.3. Para recibir más información la organización ha habilitado la pagina web saboresdelnortecanarias.com, un correo electrónico info@saboresdelnortecanarias.com

4.4 El plazo límite para presentar la solicitud es hasta el 15 **JUNIO** de 2017 y las plazas son limitadas hasta un total de 12 inscritos.

5.- FASES Y DESARROLLO

“Sabores del Norte Junior 2017” se desarrollará en el Puerto de la Cruz el 24 de junio 2017, en el festival “ GASTROMUSIC TENERIFE, según sus fases:

Este año como novedad en “Sabores del Norte Junior 2017” se realizará en un mismo día 24de junio y en **dos únicas fases**.

5.1 La primera fase de selección se celebrará el sábado 24 de junio 2017 horas en La Plaza Europa de Puerto de la Cruz, a las 10 horas.. En ella los pequeños cocineros deben preparar una receta de un plato principal que contenga PLÁTANO en un tiempo estipulado de 35 minutos. El plato y la elaboración estarán sujetos en todo momento a las derictrices que marque el JURADO.

La elaboración de la receta se realizará de cara al público en los módulos de trabajo dispuestos por la organización con los ingredientes y utensilios que se le facilitarán.

De esta fase se seleccionarán los TRES finalistas que pasarán a la final.

5.2. Fase final: El sábado, 24 de junio a las 10:50 horas de la mañana, los TRES participantes seleccionados como finalistas deberán elaborar una receta con el AGUACATE como INGREDIENTE PRINCIPAL, acompañado con los ingredientes proporcionados por el supermercado patrocinador del evento Lidl.

Los tres finalistas recibirán un caja sorpresa con los ingredientes dispuestos por el jurado para la elaboración de la receta.

Los finalistas dispondrán de 40 minutos para la elaboración de la receta.

Una vez finalizado el plazo los finalistas deben tener acabadas y emplatadas sus recetas para presentarlas al jurado.

En esta fase el jurado seleccionará al 1º, 2º Y 3º finalista de “ Sabores del Norte junior 2017”

6. MATERIAL

6.1. Para elaborar sus recetas los concursantes contarán con equipamiento técnico compuesto por utensilios, menaje, despensa común con ingredientes y productos que emplearán en sus elaboraciones.

7. UNIFORMIDAD

7.1. La organización proporcionará a los concursantes un mandil con su gorro, siendo obligatorio su uso durante el certamen.

7.2. Queda expresamente prohibido el uso de uniformes, logotipos y cualquier otro elemento que no esté previamente autorizado por la organización.

8. PRODUCTOS

8.1. Los concursantes dispondrán, además, de una serie de equipos y utensilios para utilización de forma común, en la despensa facilitada por el supermercado oficial y otros proveedores del evento, con ingredientes y productos de uso habitual en la cocina.

9. CONSIGNA

9.1. Los platos deberán estar finalizados por completo a la hora establecida por la organización para cada fase.

9.2. En el caso que el plato no esté elaborado y debidamente emplatado en el tiempo estipulado, el concursante será eliminado del concurso.

9.3. La no presentación del plato a la hora oficial que corresponda a cada concursante podrá suponer una penalización en la valoración por parte del jurado.

10. JURADO

10.1. El III Concurso de Pequeños Cocineros “Sabores del Norte Junior” será fallado por un jurado único que determinará y otorgará los premios previstos por la organización.

10.2. El jurado estará compuesto por un determinado y limitado número impar de personas (mínimo de 3 y máximo de 7), será designado por el comité organizador y estará integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía, la restauración y el periodismo gastronómico.

11. VALORACIÓN

11.1. Los miembros del jurado único valorarán los platos presentados en cinco aspectos diferentes, aunque complementarios, que son:

- 1.- ORGANIZACIÓN (higiene y orden)
- 2.- TÉCNICA (habilidad y destreza)
- 3.- RECETA (originalidad e ingredientes)
- 4.- PRESENTACIÓN (decoración y estética)
- 5.- DEGUSTACIÓN (aroma y sabor)

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

11.3. La puntuación emitida por cada miembro del jurado será valorada 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 11.1 de las presentes bases.

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

- Organización, 15%
- Técnica, 25%
- Receta, 10%
- Presentación, 15%
- Degustación, 35%

La puntuación de cada apartado será multiplicada de la siguiente manera: Organización por 15, Técnica por 25, Receta por 10, Presentación por 15 y Degustación por 35.

11.5. El resultado se dará a conocer al finalizar cada fase. Aproximadamente hasta 30 minutos más tarde, después de la deliberación de los miembros del jurado y la firma de la preceptiva acta oficial con el fallo.

12. PREMIOS

12.1. La Organización del Concurso de Pequeños Cocineros “Sabores del Norte Junior 2017” establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: Trofeo, medalla y Chaquetilla

- Viaje en barco con acompañante a cualquier Isla Canaria, cortesía de FREDOLSEN.
- Masterclass de chef de reconocido prestigio.
- Disfrute de una semana en el campamento gastronómico de verano “ Sabores del Norte”

Segundo Premio: Un lote de productos de patrocinador oficial, Medalla de Plata , al segundo clasificado, que ostentará el título de subcampeón del certamen.

Tercer Premio: Medalla de participación y regalos de los patrocinadores y colaboradores de evento.

13. DERECHOS

13.1. Todas personas participantes, por el hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la organización de “Sabores del Norte Junior 2017”.

13.2. 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.)

13.3. La organización se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes, la elaboración de los platos presentados a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

14. PROMOCIÓN

14.1. Los menores participantes deberán estar debidamente autorizados en todo momento para participar y concursar y estarán obligados a colaborar con el comité organizador de “Sabores del Norte Junior 2017” para la necesaria y debida promoción del mismo.

14.3. En cualquier caso, los participantes (siempre acompañados de su representante legal) colaborarán decididamente junto a la organización en la tarea de atender, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicación que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del evento y el trabajo de los concursantes.

15. LEGALIDAD

15.1. “Sabores del Norte Junior 2017” se registrará y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en él.

15.2. 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.

15.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el comité organizador de “Sabores del Norte Junior 2017” deberán ser aceptadas de forma inapelable.

15.4. La organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos de imagen, así como la grabación y difusión de las mismas, en torno a las personas inscritas, las que resulten 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.

15.5. Los concursantes participantes 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 de “Sabores del Norte Junior 2017”, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la organización

pueda hacer de los mismos antes, durante y después del certamen.

16. CAMBIOS

16.1. El comité organizador de “Sabores del Norte Junior 2017” 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 concursantes, así como los cambios que puedan proceder de parte del jurado.

16.2. Asimismo, el comité organizador de “Sabores del Norte Junior 2017” se reserva el derecho de cancelar el evento si las circunstancias lo exigieran y/o las condiciones meteorológicas son adversas.

16.3. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la organización del Concurso de Pequeños Cocineros “Sabores del Norte Junior 2017” de cualquier tipo de responsabilidad.

17. FINAL

17.1 La participación en el Concurso de Pequeños Cocineros “Sabores del Norte Junior 2017”, supone para las personas inscritas y sus representantes legales madre, padre o tutor, reconocen **la plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.**

En Puerto de la Cruz, a 1 de abril 2017.

Lis Peña.

Comité organizador y Directora del Certamen