

Reglamento oficial.

III edición Concurso de Cocineros Amateur 2016.

1. CELEBRACIÓN

1.1. El Concurso de Cocineros Amateur “Sabores del Norte” es un certamen gastronómico de carácter Insular en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, promovido y organizado por Sabores del Norte Canarias

1.2. Esta III edición del Concurso de Cocineros Amateur “Sabores del Norte” se enmarca dentro del programa de actividades del festival GASTROMUSIC TENERIFE que se celebrará en Plaza de Europa del Municipio de Puerto de la Cruz el 24 de junio 2017.

La tercera edición del Concurso de Cocineros Amateur se desarrollará en dos únicas fases:

FASE DE CLASIFICACIÓN Y FASE FINAL.

2. ORGANIZACIÓN

2.1. La organización general del Concurso de Cocineros Amateur está desarrollada por Sabores del Norte Canarias, bajo la dirección de Lismar Peña Flores en calidad de directora de la marca Sabores del Norte Canarias

2.2. El comité organizador 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.

3. PARTICIPANTES

3.1 Podrá inscribirse en la III edición del concurso de cocineros Amateur “Sabores del Norte” cualquier persona que cumpla los siguientes requisitos:

- _ No haber trabajado como cocinero profesional.**
- _ Mayor de 18 años.**
- _ Ser Residente en Canarias**

No se requiere ningún tipo de formación previa.

3.2 La inscripción y participación en “Sabores del Norte” es voluntaria, y dispone de un número de plazas limitadas de 12 personas.

La organización se reserva el derecho de admitir a las primeras 12 personas inscritas.

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.) o haber trabajado previamente en este ámbito.

4. INSCRIPCIONES

4.1. La inscripción del concursante deberá formalizarse, obligatoriamente a través de internet, ante la Organización del Concurso, enviando correo electrónico: **info@saboresdelnortecanarias.com** ó entrando en la página **www.saboresdelnortecanarias.com** descargando el Formulario Oficial, este debe ser debidamente cumplimentado y enviado al correo electrónico que se indica.

4.2. Para cualquier información o consulta, la organización pone a disposición de los interesados las siguientes páginas web y direcciones de correo electrónico: **www.saboresdelnortecanarias.com**
Y también a través de la siguiente dirección de correo electrónico: **info@saboresdelnortecanarias.com**

4.3. El plazo límite para la presentación de inscripciones finaliza el día **10 de JUNIO 2017**.

4.4. Las personas inscritas aceptan responsablemente de antemano y sin condiciones, el presente Reglamento de bases, por el que se rige la III edición del Concurso de Cocineros Amateur “Sabores del Norte”.

5. DESARROLLO

5.1 Primera fase de selección. CAZUELA DE PESCADO

Esta primera fase dará comienzo a las 13 horas del 24 de junio 2017, en la Plaza Europa de Puerto de la Cruz en el marco del festival Gastromusic Tenerife.

En esta fase los concursantes deberán preparar , utilizando los ingredientes dispuestos en la despensa y bajo las directrices del jurado, un plato principal y el ingrediente principal será “ **PAPAYA PREMIUM**”

Cada uno de los participantes de “Sabores del Norte” tendrá que elaborar, con un tiempo estipulado de 30 minutos, y dispondrán en sus módulos de trabajo una caja con los ingredientes necesarios para sus elaboraciones, en esta prueba los concursantes dispondrán de una receta común con ingredientes que deben utilizar en sus elaboraciones, pudiendo entrar y salir siempre que quieran.

La elaboración de los platos se realizará de cara al público en los módulos de trabajo dispuestos por la organización con los ingredientes que se le facilitarán. De esta fase saldrán tres participantes seleccionados para la final.

5.2. Fase final: CABALLA Y ALGO MÁS.

En esta fase los concursantes seleccionados deberán realizar dos elaboraciones **FRIA Y CALIENTE. CON UN INGREDIENTE PRINCIPAL PESCADO**
“CABALLA”

La fase final estará regida por tres pruebas importantes para la decisión final del jurado.

- 1.- Manejo del pescado seleccionado (Caballa) LIMPIEZA y APROVECHAMIENTO DEL PRODUCTO..
- 2.- Elaboración de plato frío
- 3.- Elaboración de plato caliente

A las 13:45 horas del mediodía comenzará el concurso con los finalistas con un tiempo estipulado de 40 minutos, los concursantes dispondrán en esta prueba de una despensa común donde encontrarán los ingredientes necesarios para sus elaboraciones.

La elaboración de los platos caliente y frío, se realizará de cara al público y en los módulos dispuestos por la organización.

Pasados eso 40 minutos los concursantes dejarán de cocinar habiendo elaborado y emplatado su receta para presentarla al jurado.

De esta fase saldrá el ganador de SABORES DEL NORTE AMATEUR 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.

6.2 Los participantes deben traer sus cuchillos de trabajo.

6. UNIFORMIDAD

7.1. La organización proporcionará a los semifinalistas y finalistas un mandil con su identificación, 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.

7. 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.

8. 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.

9. JURADO

10.1. La III edición del Concurso de Cocineros Amateur “Sabores del Norte” 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.

10. 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 unos 30 minutos más tarde, después de la deliberación de los miembros del jurado y la firma de la preceptiva acta oficial con el fallo.

11. PREMIOS

12.1. La Organización de la III edición del Concurso de Cocineros Amateur “Sabores del Norte”, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: Premio LIDL, trofeo y medalla, curso de cocina de la mano de Chef de reconocido prestigio. Billetes de BARCO ida y vuelta para cualquier Isla otorgado por FredOlsen.

Segundo Premio: Un lote de productos de patrocinador oficial y medalla, al segundo clasificado, que ostentará el título de subcampeón y/o Medalla de Plata.

12. 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 la III edición del Concurso de Cocineros Amateur “Sabores del Norte”.

13.2 Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los días en los que se desarrolla el Concurso (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. Las personas participantes, por participar y concursar, estarán obligados a colaborar con el comité organizador de “Sabores del Norte” para la necesaria y debida promoción del mismo.

14.2. En el caso de que los hubiere, los participantes deberán atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicación que ostenten el estatus de “Periódico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisión Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del evento.

14.3. En cualquier caso, los participantes 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 La III edición del Concurso de Cocineros Amateur “Sabores del Norte” se registrará y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en él.

15.2. Si en algún momento del desarrollo del Concurso 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” 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, las 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”, 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 del concurso de cocineroa Amateur “Sabores del Norte” 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.

16.2. Asimismo, el comité organizador de “Sabores del Norte” 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 de la III edición del Concurso de Cocineros Amateur “Sabores del Norte” de cualquier tipo de responsabilidad.

17. FINAL

17.1. La participación en la III edición del Concurso de Cocineros Amateur “Sabores del Norte”, supone para las personas inscritas, **la plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.**

En cumplimiento de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal y conjuntamente con la Ley de Servicios de la Sociedad de la Información y Comercio Electrónico 34/2002 de 11 de Julio, le informamos que sus datos obran en nuestros Ficheros y que usted tiene el derecho de información en la recogida de sus datos, a saber porqué y cómo son tratados sus datos personales y decidir en cuanto a su tratamiento.

La información contenida en este mensaje y/o archivos adjuntos es confidencial y privilegiada, y está destinada a ser leída sólo por las personas a las que va dirigida. Quedando totalmente prohibida cualquier divulgación, distribución o reproducción de la información contenida. Si por error ha recibido esta comunicación y no es Usted el destinatario señalado, le rogamos lo notifique inmediatamente y devuelva el mensaje original a la dirección más abajo consignada.

Le informamos que puede ejercitar los derechos de consulta, acceso, rectificación, oposición y cancelación de sus datos a la siguiente dirección:

LISMAR PEÑA FLORES (Nombre Comercial: SABORES DEL NORTE CANARIAS)

Dirección: Calle Rafael Folch, Piso 2, Número 10, Puerta 59, 38400, Puerto de la Cruz, Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 699.205.595.

E- Mail: info@saboresdelnortecanarias.com

En Puerto de la Cruz, a 20 de Abril de 2016.

Lis Peña. Comité organizador y Directora del Cocurso.