

## Bases Concurso Gastronomía Vegana para Profesionales ASCAIB 2020

### **Organizador**

La Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares (en adelante, ASCAIB) es la organizadora del concurso "**Gastronomía Vegana para Profesionales**"

### **Fecha**

Octubre 2020

### **Hora a confirmar**

### **Lugar**

A confirmar

### **Jurado**

Nº de Jurados: 14 (7 Jurados para las elaboraciones saldas, y 7 Jurados para las elaboraciones dulces)

Cada jurado estará integrado por miembros de ASCAIB y reconocidos profesionales del ámbito de la hostelería, el turismo y el periodismo, designados por el Comité Organizador

### **Número de Concursantes**

Número máximo de concursantes: 8

### **A Quién Va Dirigido**

El Concurso va dirigido a cocineros profesionales mayores de 18 años que estén desarrollando su actividad profesional en establecimientos de hostelería de las Islas Baleares

## Dinámica del Concurso

### **1a fase inscripción al concurso**

Desde el 15 de Septiembre de 2020, hasta las 00:00 hs del 15 de Octubre de 2020, ambas fechas inclusive.

Cualquier solicitud recibida con posterioridad a esta fecha y hora no será tenida en consideración

### **Aceptación**

La inscripción como candidato en el I Certamen de Gastronomía de las Islas Baleares implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento de Bases en todos sus términos

## **Inscripción**

La inscripción y participación en el concurso es gratuita

Para poder participar, cada candidato deberá enviar, como mínimo, una receta de plato salado y una receta de plato dulce

Cada receta deberá incluir necesariamente el detalle de ingredientes y sus pesos, la descripción completa de los procesos de elaboración, y foto del plato presentado, y deberá enviarlas al buzón de correo electrónico [campeonatos@ascaib.com](mailto:campeonatos@ascaib.com)

No serán tenidas en consideración las inscripciones incompletas (bien que falte la receta, foto o cualquier aspecto requerido), o bien las inscripciones recibidas por otro medio distinto al buzón indicado

Cada candidato podrá enviar al buzón de inscripción más de una receta de salado y más de una receta de dulce, pero todas deberán ser creaciones originales del concursante, y distintas entre ellas

Si el candidato es seleccionado, sólo entrará a concurso una receta de salado, y una receta dulce de todas las que haya podido presentar (es decir, aunque un mismo concursante haya enviado tres recetas para “salado” y tres recetas para “dulce”, el Jurado sólo seleccionará una receta de “salado”, y una receta de “dulce” de cada concursante)

## **Las recetas**

Una vez recibidas las recetas, el candidato sólo podrá realizar alguna variación hasta el cierre de la convocatoria. A partir de dicho momento no se admitirá cambio alguno y si el cambio o cambios se realizasen durante la competición, será objeto de sanción o, incluso, eliminación

Las recetas, podrán ser de platos fríos, templados, o combinar elementos con ambos tipos de elaboración

Las recetas enviadas constarán de: detalle de ingredientes (unidades, peso, materias primas), detalle de elaboración, y fotografía

Las recetas serán creaciones originales de cada candidato, debiendo ostentar éste todos los derechos de autor sobre la misma

Las fotografías que acompañen a la receta serán fotografías originales del candidato, debiendo ostentar éste todos los derechos de autor sobre la misma

Las recetas no habrán sido presentadas en otros concursos previos

Las recetas no deben contener ningún producto de origen animal (incluyendo aditivos alimentarios) Utilizarlos es motivo de eliminación

## **Valoración**

Teniendo como base de valoración el sabor, textura y presentación, se valorará especialmente que se trate de una receta que destaque la frescura de los ingredientes, que tenga un estilo moderno y una estética limpia (no sobrecargada), jugosa y atractiva

## **Ayudantes**

Cada concursante (bajo su responsabilidad, y a su cargo), si así lo desea, podrá traer consigo un ayudante de cocina

## **2a fase. Selección de las recetas por parte del jurado (17 de Octubre de 2020)**

El Jurado seleccionará, de entre todas las recetas recibidas, un total de 8 recetas de plato salado y 8 recetas de plato dulce correspondientes a 8 candidatos distintos y, además, un total de 2 recetas de plato salado suplentes, y 2 recetas de plato dulce suplentes correspondientes a 2 candidatos suplentes. Estas recetas suplentes sólo entrarán en concurso en caso de que alguno o algunos de los 8 primeros candidatos seleccionados no pudiesen participar en el concurso

## **3a fase. Envío de la comunicación de haber sido seleccionado desde el 18 de Octubre de 2020 hasta el 20 de Octubre de 2020, ambos inclusive**

La organización enviará a los seleccionados un correo electrónico con la comunicación de haber sido elegido para participar en el concurso

Los concursantes seleccionados deberán responder a este correo de aviso, como máximo, el 24 de Octubre 2020 inclusive. En esta respuesta deberán aceptar de modo expreso su participación como concursante.

En caso de que el concursante no responda de modo expreso a esta comunicación en el plazo indicado, la organización entenderá que el seleccionado declina su participación en el concurso, quedando excluido del mismo

## **4a fase. Celebración del concurso y entrega de premios**

El día del Concurso, los concursantes deberán estar en el lugar donde serán citados a las 17:00 hs

Los concursantes traerán todas las materias primas, toda la mise-en-place, todo el menaje de cocina, todo el menaje de emplatado, y todas las herramientas y útiles necesarios, así como una bandeja o cesto para transportar todos estos elementos

No habrá ni materias primas ni menaje, útiles o herramientas para cocinar (excepto menaje muy básico: sartenes y similares)

Los platos no se cocinarán en el hotel, sino que cada concursante tendrá un tiempo determinado (ver más abajo) para ensamblar (calentar, montar, etc) cada plato

Los concursantes irán entrando en cocina en intervalos de 10 minutos

Cada concursante tendrá 15 min para ensamblar el plato salado (7+1 raciones)

Una vez finalizados los 15 minutos de ensamblado del plato salado, un camarero llevará el plato hasta el Jurado, y el concursante lo acompañará y explicará ante el Jurado las características de su plato salado

En ese momento, regresará a la cocina, donde el concursante contará con otros 15 minutos para ensamblar su plato dulce (7+1 raciones), repitiéndose la misma mecánica que con el plato salado (irá hasta el Jurado para explicar su elaboración dulce)

### **Premios**

Al finalizar el Concurso, el Jurado hará entrega de:

Trofeo y Medalla al 1er Clasificado

Trofeo y Medalla al 2o Clasificado

Trofeo y Medalla al 3er Clasificado

### **Presencia de los Concurstantes**

Los concursantes deberán presentarse al concurso en perfectas condiciones de presentación e higiene

Los concursantes deberán vestir con chaquetilla blanca de cocina, gorro de cocina, pantalón oscuro y delantal de cocina

### **Cesión y Consentimiento**

Al participar en el presente concurso, los participantes ceden a ASCAIB de forma automática y definitiva todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la grabación o imágenes captadas, sin limitación de tiempo ni de territorio

Al participar en el presente concurso, los participantes ceden a ASCAIB de forma automática y definitiva, todos los derechos de propiedad intelectual, así como los de explotación, de la obra derivada, creaciones o invenciones objeto de este concurso y que hayan sido aceptadas por ASCAIB

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 ASCAIB 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. Queda en todo punto prohibido que el concursante use cualquier logo de ASCAIB 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.

### **Aceptación**

El Concurso aquí detallado se registrará y desarrollará por estas bases

Cualquier participante en el concurso, por el mero hecho de su inscripción, acepta plenamente y sin condiciones las bases de este concurso

La organización podrá verificar en cualquier momento si los datos que indica el candidato en el formulario de inscripción corresponden a la realidad

No obstante, si el candidato incluye cualquier información que no sea veraz, ASCAIB no será responsable de este hecho, y podrá proceder a la eliminación del participante que así hubiese actuado

Si en algún momento del desarrollo de los concursos se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas bases o la interpretación de las mismas, ASCAIB las estudiará y solventará en tiempo y forma

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por ASCAIB deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable

ASCAIB se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación de las presentes bases, consecuencia de las circunstancias del momento

Asimismo, se reserva el derecho a cancelar los concursos si las circunstancias lo exigieran

En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el Concurso no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a ASCAIB de cualquier tipo de responsabilidad