



4º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2017



4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

INSTITUCI3N FERIAL DE TENERIFE, S.A.U.
Jonay L3pez Soto
Direcci3n T3cnica y Comercial del Sal3n
Avenida de la Constituci3n, 12
38005 Santa Cruz de Tenerife
Tel3fonos: 922 238 412 y 666 546 530
Website: www.recintoferialdetenerife.com
E-Mail: info@recintoferialdetenerife.com

4º Sal3n Gastron3mico de Canarias
GastroCanarias 2017
Del 23 al 25 de mayo de 2017
Recinto Ferial de Tenerife
Gran Nave

Website: www.salongastronomicodecanarias.com
E-mail: info@salongastronomicodecanarias.com

INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS
Jos3 Carlos Marrero Gonz3lez
Direcci3n Gastron3mica del Sal3n
Calle Las Trebinas, 4 (La Laguna)
38296 Santa Cruz de Tenerife
Tel3fonos: 922 632 342 y 629 518 085
Website: www.gastrocanarias.com
E-mail: info@gastrocanarias.com

4º CAMPEONATO REGIONAL DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

INTRODUCCIÓN.

La convocatoria del 4º **Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** tiene como objetivo, entre otros:

1. Mejorar el sector de la Gastronomía, la Hostelería y la Restauración en el ámbito de las Islas Canarias, fomentando para ello la mayor y mejor formación y preparación de sus profesionales.
2. Reconocer y valorizar la profesión de cocinero o cocinera en el ámbito de las Islas Canarias, realizando la necesidad de que los y las profesionales tengan la mejor formación teórica y práctica.
3. Animar a las alumnas y alumnos de los centros formativos de Canarias para que, con certámenes como éste, aprendan a participar en campeonatos de ámbito nacional o internacional.
4. Promocionar a los mejores alumnos y alumnas del sector en Canarias, para que sirvan de ejemplo a otros compañeros y compañeras, así como a futuros posibles alumnas y alumnos.
5. Colaborar paralela y simultáneamente a la promoción de los productos y recetas de las Islas Canarias, como elementos fundamentales para mejorar y potenciar la gastronomía de nuestro archipiélago.

1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El 4º **Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** es un certamen gastronómico de carácter regional en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, es un certamen gastronómico de carácter regional que se desarrolla en el

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

3mbito de la Comunidad Aut3noma de Canarias, promovido y organizado conjuntamente por la Instituci3n Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas, S.L.U., a trav3s de su plataforma GastroCanarias.

- 1.2. El **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, se enmarca dentro del programa de actividades del **4º Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias 2017**, contando con el apoyo del Cabildo Insular de Tenerife, a trav3s del Plan de Gastronomía de Tenerife, que forma parte del Club de Producto “Saborea Tenerife”, dependiente de la sociedad p3blica Turismo de Tenerife.
- 1.3. El **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, se desarrollar3 en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife, celebr3ndose la jornada oficial de competici3n el mi3rcoles, día 24 de mayo de 2017.
- 1.4. El **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** est3 patrocinado en exclusiva por la compaía a3rea Binter, aunque podría contar con otros patrocinios complementarios, siempre de acuerdo con Binter.

2. ORGANIZACI3N

- 2.1. La organizaci3n general del **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** est3 desarrollada por la empresa la empresa Interideas, S.L.U., en el marco de su proyecto GastroCanarias, contando con la asistencia t3cnica y la comercializaci3n por parte de la Instituci3n Ferial de Tenerife.
- 2.2. El Comit3 Organizador del Certamen est3 formado por el Director General de GastroCanarias y Coordinador del Plan de Gastronomía de Tenerife, un representante de la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A.U. y un

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

representante de la compa1a patrocinadora del certamen, la compa1a a3rea **Binter**.

- 2.3. El Comit3 Organizador podr3 contar con el posible asesoramiento y la colaboraci3n de miembros de las asociaciones profesionales del sector de la Gastronom3a, la Hosteler3a y la Restauraci3n en Canarias (ACYRE Canarias, Eurotoques Canarias, Asociaci3n de Pasteleros, etc.) de los t3cnicos de la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A.U., de los t3cnicos de las 3reas del Cabildo Insular de Tenerife que proceda, as3 como, en su caso, de los t3cnicos y expertos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, que asimismo proceda.

3. PARTICIPANTES

- 3.1. El certamen denominado **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, est3 destinado, reservado exclusivamente y solamente podr3n inscribirse en el mismo los alumnos y alumnas de los Institutos de Ense1anza Secundaria (IES) y las escuelas polit3cnicas de Canarias, que est3n en el **3LTIMO CURSO** de los ciclos formativos de Cocina, Hosteler3a, Restauraci3n y Turismo, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.
- 3.2. Como ha venido siendo habitual en todas las anteriores ediciones del Campeonato, los concursantes podr3n inscribirse acompa1ados por un o una ayudante de cocina, que, de igual manera, deber3 ser alumno y alumna de los Institutos de Ense1anza Secundaria (IES) y las escuelas polit3cnicas de Canarias, que est3 en el **3LTIMO CURSO**, mayor de edad y, asimismo, ser residente en las Islas Canarias.
- 3.3. La inscripci3n y participaci3n en este **Campeonato Gastron3mico Regional “La Cocina en Verde”® - Binter Canarias 2017** por parte de las alumnas o alumnos inscritos es voluntaria, libre y gratuita.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

- 3.4. 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.)
- 3.5. Las personas inscritas deberán someterse a un proceso previo de selección por parte del Comité Organizador. Para proceder a dicha selección, las personas deberán inscribirse en el Campeonato entregando un cuestionario de inscripción, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* profesional.
- 3.6. Los participantes, además de su *currículum* deberán entregar la receta de UN plato que tendrá como “espíritu”, como “motivo de inspiración” y como “hilo conductor” lo que podríamos denominar “La Cocina en Verde” y que, en esta edición, deberá contar con la Batata de Jable de Lanzarote como uno de sus ingredientes (ya sea el ingrediente básico, el principal, como ingrediente complementario o como parte de la presentación del plato).
- 3.7. Los y las concursantes deberán entregar la receta especificando claramente el nombre o título de la misma, así como todos los ingredientes necesarios para confeccionarla, las cantidades necesarias de los mismos para 4 personas y su forma de elaboración.

4. INSCRIPCIONES

- 4.4. La inscripción del alumno o alumna concursante deberá formalizarse, obligatoriamente, online vía internet, ante la Organización del Campeonato, entrando en la página web de GastroCanarias (www.gastrocanarias.com) o de la Institución Ferial (www.recintoferialdetenerife.com) y, en ambos casos, yendo al enlace que lleva al 4º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2017.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

- 4.4. Excepcionalmente, dicha inscripci3n podr3 formalizarse f3sicamente en las oficinas de la Instituci3n Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constituci3n, N312 (Avenida Mar3tima), C3digo Postal 38005, Santa Cruz de Tenerife y tel3fono 922 238 400, en horario de oficina al p3blico, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas, cumplimentando el oportuno Formulario Oficial de Inscripci3n disponible en las mismas.
- 4.3. Para cualquier informaci3n de este campeonato o consulta adicional sobre el proceso de inscripci3n, la Organizaci3n pone a disposici3n de cualquier persona interesada las siguientes p3ginas web:

www.gastrocanarias.com

www.recintoferialdetenerife.com

www.salongastronomicodecanarias.com

Y tambi3n a las siguientes direcciones de correo electr3nico:

campeonatos@gastrocanarias.com

info@gastrocanarias.com

info@salongastronomicodecanarias.com

- 4.4. El plazo de inscripci3n tendr3 **25 D3AS** de duraci3n. Quedar3 abierto el d3a **1 de abril de 2017** (s3bado) y se cerrar3 el mismo, como tiempo l3mite para la presentaci3n de inscripciones, el d3a **25 de abril de 2017** (martes), a las 14:00 horas.
- 4.5. Las personas inscritas, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, manifiestan conocer en toda su extensi3n el presente Reglamento de Bases, por el que se rige el **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** y declaran oficialmente en tiempo y forma que aceptan el mismo de antemano, responsablemente y sin condiciones.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

5. FINALISTAS

- 5.1. La Organizaci3n del **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, a trav3s del oportuno Comit3 de Selecci3n, designar3 a **CINCO** (5) finalistas de entre todos las personas, alumnos y alumnas, debidamente inscritas, tras el oportuno an3lisis de su *curr3culum vitae* y la receta presentada por las mismas.
- 5.2. Las cinco personas participantes, seleccionadas como finalistas, recibir3n en tiempo y forma y con la debida antelaci3n, la comunicaci3n oficial desde la Organizaci3n, que les informar3 de su designaci3n oficial como finalistas del Campeonato.
- 5.3. Las personas finalistas concursan en el Campeonato a t3tulo particular, no pudiendo representar a entidad o empresa, p3blica o privada alguna. No obstante, s3 se podr3 decir la escuela de cocina, instituto de formaci3n profesional, o centro formativo en el que est3 desarrollando su formaci3n.
- 5.4. La Organizaci3n del **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, subvencionar3 a los posibles cocineros y cocineras finalistas que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta) y, en su caso, si fuese necesario, el alojamiento (una noche) en hotel de 4 estrellas, en r3gimen de habitaci3n y desayuno.

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 5 chefs finalistas del **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, estar3 obligado a ejecutar y elaborar cara al p3blico, en los m3dulos de

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

trabajo dispuestos por la Organizaci3n, la elaboraci3n del plato del que previamente ha enviado su receta para inscribirse en el certamen.

- 6.2. El d3a 24 de mayo (mi3rcoles) a las 10:00 de la ma3ana (en punto) los 5 alumnos y alumnas seleccionados como chefs finalistas, deber3n presentarse en el oportuno escenario del campeonato, equipado con 5 m3dulos de cocina.
- 6.3. Los finalistas deber3n traer, 3nicamente, los ingredientes necesarios que estimen oportuno y conveniente para realizar su receta, y que no est3n en la lista de productos que contendr3 la denominada “Despensa Com3n” de la que se hablar3 m3s adelante.
- 6.4. A las 10:15 horas se realizar3 un sorteo para decidir en qu3 m3dulo y orden de trabajo elaboraran sus respectivas recetas cada uno de los 5 finalistas del certamen.
- 6.5. A partir de las 10:30 horas con un espacio de 15 minutos de diferencia, comenzaran a trabajar, en vivo, en directo y cara al p3blico los 5 finalistas, que contar3n con un tiempo de **UNA HORA Y MEDIA (90 minutos)** para realizar su elaboraci3n, y presentar al Jurado **4 RACIONES** de debidamente emplatadas de la receta presentada y seleccionada.

7. INSTALACI3N

- 7.1. El 4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde” se desarrollar3 en las instalaciones de la Instituci3n ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.
- 7.2. En dicho recinto se dispondr3 de un 3rea especialmente preparada al efecto que contar3 con 5 m3dulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para el Campeonato, dispuestos frente a una grada que ser3 ocupada por el p3blico en general que decida asistir para ver la competici3n oficial.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

- 7.3. Los m3dulos de trabajo estar3n equipados con una cocina el3ctrica de **INDUCCIÓN**, un horno el3ctrico convencional, un horno microondas tipo dom3stico, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, toma de corriente y una mesa de trabajo, as3 como nevera tipo “combi” (refrigerador y congelador), que, en alg3n caso, podr3 ser compartida con alg3n otro finalista.
- 7.4. Para su uso, la Organizaci3n dispondr3 en cada m3dulo de tomas de enchufe para corriente el3ctrica, tipo est3ndar y debidamente protegidas.
- 7.5. Adem3s, en cada m3dulo y para el servicio de mesa, la organizaci3n ofrecer3 una serie de platos y bandejas (generalmente de color BLANCO), de cara al emplatado y presentaci3n de los platos elaborados para el concurso.
- 7.6. Tras el tiempo de competici3n, los puestos de trabajo y todo el material aportado por la Organizaci3n se deber3n dejar perfectamente limpios y ordenados, por parte de cada finalista.
- 7.7. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organizaci3n ser3n inspeccionados, antes y despu3s de la participaci3n de cada finalista, por un miembro del Jurado y del Comit3 Organizador.
- 7.8. Tras la inspecci3n el equipo de trabajo ofrecido por la Organizaci3n ser3 devuelto y se har3 el oportuno inventario por parte de un miembro del Comit3 Organizador. Los concursantes no podr3n abandonar sus m3dulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspecci3n.

8. MATERIAL

- 8.1. Para elaborar sus recetas, los y las chefs finalistas contar3n con equipamiento t3cnico, utensilios y menaje, una “Despensa Com3n” con una serie de ingredientes de uso habitual, y un “Almac3n Com3n” con aparatos y utensilios iguales para todos.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

- 8.2. El listado de los mencionados aparatos y utensilios de uso com3n, as3 como los ingredientes de la “Despensa Com3n” ser3 entregado y puesto en conocimiento de los 5 concursantes finalistas el d3a en que se les comunique que han sido definitivamente seleccionados para la gran final del certamen.
- 8.3. Cada finalista deber3 llevar el material de uso personal, como estuche de cuchillos, term3metros, sifones, cron3metros, etc. Este material personal aportado por los concursantes deber3 ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuaci3n en cada una de las jornadas del concurso, no responsabiliz3ndose la Organizaci3n del Campeonato de las posibles p3rdidas o extrav3os del mismo.
- 8.4. Dicho material personal deber3 quedar, asimismo, perfectamente limpio y ordenado al terminar la actuaci3n del finalista y tambi3n podr3 ser inspeccionado por el Jurado.

9. UNIFORMIDAD

- 9.1. Obligatoriamente, los y las chefs concursantes, as3 como sus ayudantes o asistentes, deber3n ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cocineros profesionales, incluyendo pantal3n, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 9.2. Sobre dicha vestimenta profesional, el alumno o alumna finalista as3 como sus ayudantes o asistentes, podr3n llevar serigrafiado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del centro donde estudia (aunque se recuerda que el concursante lo hace siempre a t3tulo absolutamente personal).
- 9.3. En ning3n caso los uniformes podr3n llevar publicidad de ning3n tipo (ni nombres de empresas, ni marcas de productos, ni de servicios de ning3n tipo).
- 9.4. No obstante, la Organizaci3n del Campeonato podr3 obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del

4º CAMPEONATO REGIONAL DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

certamen, para lo que, en el formulario de inscripción, cada concursante deberá anotar las tallas que habitualmente utiliza para esas prendas.

- 9.5. En ese caso, dichas prendas sí podrán llevar incorporado los nombres, marcas, eslóganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. En el caso de que la haya, la utilización de la uniformidad oficial, será absolutamente obligatoria cuando la Organización lo requiera y así lo indique.

10. PRODUCTOS

- 10.2. Quince días antes de la celebración del Campeonato (o incluso antes) se enviará a los finalistas seleccionados un listado con la relación de todos los productos que se van a encontrar en la “Despensa Común” ofrecidos por el “Supermercado Oficial”.
- 10.3. Aparte del material y utensilios propios de cada módulo, los concursantes finalistas dispondrán, además, de una serie de equipos y utensilios para utilización de forma común, así como una “Despensa General” facilitada por el Supermercado Oficial y otros proveedores oficiales del Campeonato, con ingredientes y productos de uso habitual en la cocina.

11. CONSIGNA

- 11.1 Los 5 alumnos y/o alumnas finalistas confeccionarán receta aportada previamente en vivo y en directo cara al público, disponiendo para ellos de un total de **UNA HORA Y MEDIA (90 MINUTOS)** para la elaboración y presentación las 4 raciones del plato.
- 11.2 Tras el oportuno sorteo de módulos y horarios de entrega, los finalistas procederán a realizar la elaboración de sus recetas escalonadamente, con

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

un espacio entre ellos de 10 minutos de acuerdo al siguiente cuadro de horarios de comienzo y entrega.

ORDEN DE TRABAJO	M3DULO DE COCINA	HORA DE COMIENZO	TIEMPO PARA LA ELABORACI3N	ENTREGA DEL PLATO (4 RACIONES)
Finalista 1	1	11:00	90 Minutos	12:30
Finalista 2	2	11:10	90 Minutos	12:50
Finalista 3	3	11:20	90 Minutos	12:50
Finalista 4	4	11:30	90 Minutos	13:00
Finalista 5	5	11:40	90 Minutos	13:10

- 11.2. Los platos deber3n estar finalizados por completo en la hora previamente establecida por la Organizaci3n para cada concursante. Excepcionalmente, se conceder3 una prorroga de **cinco (5)** minutos.
- 11.3. Para evitar que el retraso de un participante afecte en cascada al resto de los concursantes, si tras los 5 minutos de prorroga el plato no estuviera listo para presentar a concurso en ese momento, perder3 su turno y pasar3 al final de los concursantes que resten por presentar platos.
- 11.4. La no presentaci3n del plato a la hora oficial que corresponda a cada concursante podr3 suponer una penalizaci3n en la valoraci3n que del mismo haga el Jurado.

12. JURADO

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

- 12.1. El 4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde” ser3 fallado por un Jurado 3nico, que dirimir3 y otorgar3 los premios previstos por la Organizaci3n.
- 12.2. El Jurado 3nico estar3 compuesto por un determinado y limitado n3mero impar de personas (m3nimo de 3 y m3ximo de 7), ser3 designado por el Comit3 Organizador y estar3 integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronom3a, la restauraci3n y el periodismo gastron3mico, as3 como un representante de **Binter**.
- 12.3. Este Jurado 3nico, s3lo a efectos de puntuaci3n inicial, podr3 dividirse (si se decidiera en su momento) en dos equipos de calificaci3n, conformando un “Jurado T3cnico” y un “Jurado de Degustaci3n”.
- 12.4. En ese caso, el llamado “Jurado T3cnico”, evaluar3 cuatro apartados (Organizaci3n, T3cnica, Presentaci3n y Receta). Por su parte, el “Jurado de Degustaci3n” puntuar3 tres apartados (Receta, Presentaci3n y Degustaci3n).
- 12.5. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso inform3tico de recuento de las mismas, los dos equipos de jurado se reuniran, como Jurado 3nico que son, para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su “Fallo Final y Definitivo”.
- 12.6. El Jurado se registrar3 en todo momento por el presente Reglamento Oficial de Bases y, en su caso, las posibles normas de r3gimen interior aprobadas por la Comit3 Organizador para este 4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter.

13. VALORACI3N

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

13.1. Los miembros componentes del Jurado 3nico valorar3n los platos presentados en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1.- HIGIENE ALIMENTARIA | (Organizaci3n, limpieza y orden) |
| 2.- T3CNICA | (Habilidad y Destreza) |
| 3.- RECETA | (Originalidad e ingredientes) |
| 4.- PRESENTACI3N | (Decoraci3n y est3tica) y |
| 5.- DEGUSTACI3N | (Aroma y Sabor) |

13.2. Cada miembro del Jurado dispondr3 de unas planillas en las que ir3 valorando a cada chef finalista y cada plato con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos rese3ados en el apartado anterior, que corresponda calificar.

13.3. La puntuaci3n emitida por cada miembro del Jurado ser3 ponderada en funci3n de unos Criterios de Ponderaci3n establecidos internamente por el Comit3 Organizador. Estos criterios de ponderaci3n establecen el orden, nivel y porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado 8.1 del presente Reglamento de Bases.

13.4. Los criterios de ponderaci3n para esta valoraci3n y puntuaci3n ser3n:

Higiene,	15%
T3cnica,	25%
Receta,	10% (5% Jurado T3cnico y 5% el de Degustaci3n)
Presentaci3n,	15%
Degustaci3n,	35%

Quiere decir que la puntuaci3n de cada apartado ser3 multiplicada as3: Organizaci3n por 15, T3cnica por 25, Receta por 10, Presentaci3n por 15 y Degustaci3n por 35.

13.5. El resultado final del **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** se dar3 a conocer al finalizar la segunda jornada del concurso (aproximadamente

4º CAMPEONATO REGIONAL DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

unos 30 minutos más tarde), después de la oportuna deliberación de los miembros del Jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo.

14. PREMIOS

14.1. La Organización del **4º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, a través del Comité Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: **600,00 euros**, Trofeo y Diploma, al primer clasificado, que ostentará el título de Campeón del Certamen y/o Medalla de Oro.

Segundo Premio: **400,00 euros**, Trofeo y Diploma, al segundo clasificado, que ostentará el título de Subcampeón del Certamen y/o Medalla de Plata.

Tercer Premio: **300,00 euros**, Trofeo y Diploma, al tercer clasificado, que ostentará el título de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce.

Mejor ayudante o asistente, **300,00 euros** y Diploma.

A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificación de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregará un Diploma Oficial.

14.2. Los alumnos y alumnas finalistas, podrán recibir la invitación del Comité Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el ámbito nacional representando a Tenerife y/o a las Islas Canarias.

15. DERECHOS

15.1. Todas personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la Organización del

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

Campeonato Gastron3mico Regional “La Cocina en Verde”® - Binter Canarias 2017.

- 15.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres d3as en los que se desarrolla el Campeonato (fotograf3as y/o tomas de im3genes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboraci3n de los platos, presentaci3n de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotograf3as oficiales del certamen, etc., etc.)
- 15.3. La organizaci3n se reserva de forma permanente todos los derechos de difusi3n de las recetas y las im3genes de los concursantes presentados, la elaboraci3n de los platos presentados a concurso y la presentaci3n de los mismos, a trav3s de cualquier medio de difusi3n.

16. PROMOCI3N

- 16.1. Las personas participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, estar3n obligados a colaborar con el Comit3 Organizador del **Campeonato Gastron3mico Regional “La Cocina en Verde”® - Binter Canarias 2017**, para la necesaria y debida promoci3n del mismo.
- 16.2. En el caso de que los hubiere, los participantes deber3n atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicaci3n que ostenten el estatus de “Peri3dico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisi3n Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Campeonato.
- 16.3. En cualquier caso, los participantes colaborar3n decididamente junto con la Organizaci3n en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicaci3n que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

17. LEGALIDAD

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

- 17.1. El **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** se registrar3 y desarrollar3 por el presente Reglamento y las Bases contenidas en 3l.
- 17.2. Si en alg3n momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretaci3n de las mismas, el Comit3 Organizador estudiar3 y solventar3 las mismas en tiempo y forma.
- 17.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comit3 Organizador del **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, deber3n ser aceptadas de forma inapelable.
- 17.4. La Organizaci3n se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, as3 como la grabaci3n y difusi3n de las mismas, en torno a las personas inscritas, las que resulten finalistas y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, las im3genes del desarrollo de las mismas, la ejecuci3n de los platos a concurso y la presentaci3n de los mismos, a trav3s de cualquier medio de difusi3n.
- 17.5. Las cocineras y cocineros participantes ceden **TODOS** los derechos de imagen, as3 como los de las recetas presentadas, sus nombres o t3tulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la Organizaci3n del **Campeonato Gastron3mico Regional “La Cocina en Verde”® - Binter Canarias 2017**, sin que por ello tengan derecho a percibir ning3n tipo de compensaci3n por el uso que la Organizaci3n pueda hacer de los mismos antes, durante y despu3s del certamen.

18. CAMBIOS

- 18.1. El Comit3 Organizador del **Campeonato Gastron3mico Regional “La Cocina en Verde”® - Binter Canarias 2017** se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

particular, en lo referente a la participaci3n de las distintas personas concursantes.

- 18.2. Asimismo, el Comit3 Organizador del **Campeonato Gastron3mico Regional “La Cocina en Verde”® - Binter Canarias 2017** se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.
- 18.3. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendr3n derecho a reclamaci3n alguna, eximiendo a la Organizaci3n del **Campeonato Gastron3mico Regional “La Cocina en Verde”® - Binter Canarias 2017** de cualquier tipo de responsabilidad.

19. FINAL

- 19.1. La participaci3n en el **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, supone para las personas inscritas (cocineras y cocineros), para las finalistas, as3 como para sus ayudantes o asistentes, su plena aceptaci3n, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 19.2. La Organizaci3n **4º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y las personas concursantes inscritas otorgar3n su conformidad al mismo con su mera aceptaci3n de este Reglamento de Bases.
- 19.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 27 de marzo de 2017

Por el Comit3 Organizador,



4º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2017

4º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

Jos3 Carlos Marrero Gonz3lez
Director del Campeonato
Director de GastroCanarias®