



14º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS 2018

GRAN PREMIO GASTROCANARIAS® – CABILDO INSULAR DE TENERIFE

Reglamento Oficial de Bases

1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® es un certamen gastronómico de carácter regional que se desarrolla en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, que promueve la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias®, con el respaldo y la inestimable colaboración institucional del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, a través de su Consejería Insular del Área de Turismo, Internacionalización y Acción Exterior; la Consejería Insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, así como la Consejería Insular del Área de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Socioeconómico.
- 1.2. Además, paralela y simultáneamente, el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® cuenta con la inestimable colaboración de las posibles instituciones, entidades y empresas, públicas o privadas que participan con la condición de patrocinadores oficiales del mismo.
- 1.3. Actualmente, el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se hace realidad en el marco del programa de actividades del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias®, promovido y organizado conjuntamente por la empresa pública Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU), dependiente del Área de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Económico del Cabildo Insular de Tenerife, y la empresa privada Interideas, S.L.U., a través de su plataforma GastroCanarias®.
- 1.4. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, se desarrollará en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife, celebrándose la jornada oficial de competición el día 22 de mayo de 2018 (con la jornada previa de compra de productos en el Supermercado Oficial el lunes, día 21 de mayo).

2. ORGANIZACI3N

- 2.1. La organizaci3n general del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® - GastroCanarias®, est3 desarrollada por 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 (IFTSAU).
- 2.2. El Comit3 Organizador del Certamen est3 formado por el Director General de GastroCanarias® y el Director de Ferias de la Instituci3n Ferial de Tenerife, adem3s de las personas que, en su caso, indique la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A. o los patrocinadores principales del evento.
- 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, de los t3cnicos de la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A.U. y, en su caso si se estimara oportuno y procediera, de los t3cnicos de las 3reas del Cabildo Insular de Tenerife que se estime, as3 como de los t3cnicos y expertos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, que asimismo proceda.

3. PARTICIPANTES

- 3.1. Podr3n inscribirse en el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, los cocineros y cocineras profesionales, 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 deber3n inscribirse acompa3ados por un o una ayudante de cocina, mayor de edad, quien, asimismo, deber3 ser residente en las Islas Canarias.

- 3.3. La inscripción y participación en este Campeonato (tanto del o la cocinera, como la de su ayudante) es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosofía del Salón Gastronómico de Canarias®, inspirado en el Plan de Gastronomía de Tenerife y la plataforma GastroCanarias®
- 3.4. Las personas participantes inscritas lo hacen a título particular, no pudiendo representar oficialmente a institución, 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. Las personas participantes, además de su *currículum* y **SÓLO A EFECTOS DE LA SELECCIÓN** de los 10 finalistas, deberán entregar las recetas de **DOS** platos. Una primera con ingrediente principal “obligatorio” (indicado por la Organización) y una segunda (que no podrá ser de postre) con ingrediente principal “libre”.
- 3.7. Estas dos recetas se solicitan **SÓLO** para realizar la SELECCIÓN de los 10 finalistas y **NO HABRÁ QUE ELABORARLAS** en la jornada de competición
- 3.8. En la receta que deberá tener un ingrediente principal “obligatorio”, éste deberá entenderse que será el básico y fundamental de la misma. Dicho ingrediente lo fija la Organización y, solo para la selección de finalistas en la presente edición de este año 2018 este ingrediente básico y principal será **CARNE DE CABRA**.

- 3.9. Las cocineras y cocineros concursantes deberán entregar las dos recetas especificando claramente el nombre o título de cada una de ellas, así como todos los ingredientes y las necesarias cantidades de los mismos, para elaborar la receta para 4 personas, así como su forma de preparación.

4. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripción del cocinero o cocinera concursante (así como la de su ayudante de cocina) 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, una vez dentro, dirigiéndose al enlace que lleva al Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias®.
- 4.2. Excepcionalmente, dicha inscripción podrá formalizarse físicamente en las oficinas de la Institución Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constitución, Nº12 (Avenida Marítima), Código Postal 38005, de Santa Cruz de Tenerife y teléfono 921 228 400, en horario de oficina al público, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas, cumplimentando allí el oportuno Formulario Oficial de Inscripción disponible en las mismas.
- 4.3. Para cualquier información de este campeonato o consulta adicional sobre el proceso de inscripción, la Organización pone a disposición de cualquier persona interesada las siguientes páginas web:

www.Gastrocanarias.com
www.recintoferialdetenerife.com
www.salongastronomicodecanarias.com

Y también a las siguientes direcciones de correo electrónico:

campeonatos@gastrocanarias.com
info@gastrocanarias.com
info@salongastronomicodecanarias.com

- 4.4. El plazo de inscripción quedará abierto el día **01 de abril de 2018** (domingo) y se cerrará, como tiempo límite para la presentación de inscripciones, el día **23 de abril de 2018** (lunes), 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 extensión el presente Reglamento de Bases por el que se rige el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, y declaran que aceptan el mismo de antemano, responsablemente y sin condiciones.

5. FINALISTAS

- 5.1. Las 10 personas finalistas en el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® serán seleccionados por parte del Comité Organizador de entre las cocineras y los cocineros profesionales debidamente inscritos, tras el oportuno análisis de su *currículum vitae* y las dos recetas presentadas por los mismos, sólo para el proceso de selección.
- 5.2. Las 10 personas participantes que definitivamente sean seleccionadas como finalistas, recibirán con la debida antelación, la comunicación oficial en tiempo y forma desde la Organización, que les informará de su designación como tales finalistas del Campeonato.
- 5.3. Las personas finalistas (tanto el cocinero o la cocinera concursante, como su respectivo ayudante de cocina o asistente) concursan en el Campeonato a título particular, no pudiendo representar a institución, entidad o empresa, pública o privada alguna (Escuela de cocina, institutos de formación profesional, restaurante, hotel, asociaciones gastronómicas, etc)
- 5.4. La Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, subvencionará a los posibles cocineros y cocineras finalistas que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, así como a sus correspondientes ayudantes de cocina o asistentes, con una

bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta) y el alojamiento (dos noches) en hotel de 4 estrellas, en régimen de habitación y desayuno.

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada una de las 10 personas finalistas del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, estará obligado a ejecutar cara al público y en los módulos de trabajo dispuestos por la Organización, la elaboración de DOS platos de obligado cumplimiento, pero con dinámicas de desarrollo y elaboración diferentes.
- 6.2. El denominado “Plato Común” tendrá UN ingrediente principal y fundamental (en principio secreto), designado por la Organización, teniendo que elaborarlo cada concursante finalista en base a la receta que ellos mismos diseñen, redacten y desarrollen.
- 6.3. Para ello, el día anterior al primero de competición oficial, los concursantes finalistas se reunirán a una hora previamente establecida (que se anunciará y avisará con la debida antelación) en el recinto donde se va a celebrar el Campeonato, desde donde serán llevados en un transporte común al Supermercado Oficial del Campeonato.
- 6.4. Allí se entregará a cada finalista el ingrediente principal del “Plato Común” (hasta ese momento secreto) y una “Tarjeta de Compra” por importe máximo de 30,00 euros. A partir de ese momento cada finalista (y su ayudante) dispondrá de UNA HORA para comprar los restantes ingredientes que estime oportuno y conveniente, para elaborar al día siguiente la receta que haya pensado.
- 6.5. Al finalizar la hora de compra, los finalistas pasarán por la oportuna caja del Supermercado Oficial que se indique, abonarán los productos que hayan elegido con su “Tarjeta de Compra” y los ingredientes comprados serán

guardados en cajas selladas con el nombre y apellidos de la respectiva persona finalista.

- 6.6. Al día siguiente (jornada única de competición) los cocineros y las cocineras finalistas deberán estar a las 9:00 de la mañana (en punto) en el escenario de celebración del Campeonato, dentro del Recinto Ferial de Tenerife.
- 6.7. A las 9:15 horas, cada uno de los finalistas deberá entregar al director o directora del Campeonato la receta que elaborará con el ingrediente obligatorio y el resto de los ingredientes comprados por él mismo el día anterior en el Supermercado Oficial.
- 6.8. A continuación, a las 9:30, los y las cocineras finalistas descubrirán la denominada “Caja Sorpresa” facilitada por la Organización, con una serie de productos iguales para todo y seleccionados previamente en el Supermercado Oficial, donde se esconden los ingredientes del segundo plato, que denominaremos “Plato Libre”, a elaborar en la misma jornada.
- 6.9. A partir de ese momento, los cocineros y las cocineras finalistas dispondrán de 30 MINUTOS para pensar, diseñar y redactar la receta (para 4 personas) del segundo plato, el llamado “Plato Libre”, que elaborarán utilizando los ingredientes contenidos en la “Caja Sorpresa”.
- 6.10. Seguidamente, a las 10:15 horas, se celebrará un sorteo de participación por el que se decidirá el orden de ocupación de los módulos de trabajo, con los respectivos horarios de comienzo de elaboración y entrega de la receta al Jurado de Degustación.
- 6.11. Finalmente, a partir de las 10:30 horas, comenzará la competición oficial en los módulos/cocinas de trabajo, disponiendo cada uno de los chefs finalistas de DOS HORAS Y CUARTO (135 minutos) para elaborar y presentar al Jurado los DOS platos.

- 6.12. Para ello, los y las chefs finalistas contarán con el equipamiento técnico, utensilios y menaje, una “Despensa Común” con una serie de ingredientes de uso habitual, y un “Almacén Común” con aparatos y utensilios iguales para todos. La relación de estos ingredientes y utensilios comunes se pondrá en conocimiento de los finalistas en el momento de comunicarles su selección para disputar la gran final del Campeonato.
- 6.13. Tras los 135 minutos de tiempo para su elaboración, los y las chefs finalistas deberán presentar y entregar al Jurado CUATRO RACIONES de cada uno de los dos platos elaborados (uno de los platos se dispondrá en una mesa especial para ser fotografiados y/o grabados por los profesionales de Prensa).

7. INSTALACIÓN

- 7.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® se desarrollará en las instalaciones de la Institución ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.
- 7.2. En dicho recinto se dispondrá de un área especialmente preparada al efecto que contará con 5 módulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para el Campeonato, dispuestos frente a una grada que será ocupada por el público en general que decida asistir para ver la competición oficial.
- 7.3. Los módulos de trabajo estarán equipados con una cocina eléctrica de **INDUCCIÓN**, un horno eléctrico convencional, un horno microondas tipo doméstico, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, toma de corriente y una mesa de trabajo, así como nevera tipo “combi” (refrigerador y congelador), que, en algún caso, podrá ser compartida con algún 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 cada 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 y su respectivo ayudante.
- 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. Aparte del material y utensilios propios de cada m3dulo, los concursantes finalistas dispondr3n, adem3s, de una serie de equipos y utensilios para utilizaci3n de forma com3n, as3 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.
- 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 10 concursantes finalistas el d3a en que se les comunique que han sido definitivamente seleccionados para la gran final del certamen.

- 8.3. Los concursantes finalistas s3lo deber3n llevar los habituales utensilios y accesorios propios de uso personal de cada chef (estuche de cuchillos, term3metros, sifones, cron3metro, pesa individual 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, asimismo, deber3 quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar la actuaci3n del concursante y tambi3n podr3 ser inspeccionado por el Jurado y el Comit3 Organizador.

9. UNIFORMIDAD

- 9.1. Obligatoriamente, tanto los y las chefs concursantes, 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, tanto el chef concursante como su ayudante de cocina o asistente, podr3n llevar serigrafiado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del establecimiento en el que trabaja (aunque se recuerda que el concursante lo hace siempre a t3tulo absolutamente personal).
- 9.3. En ning3n caso los uniformes (ni el del chef finalista ni el de su ayudante de cocina o asistente) podr3n llevar publicidad de ning3n tipo (ni

nombres de empresa, ni marca de productos, ni de servicios de ning3n tipo que les pudieran patrocinar individualmente).

- 9.4. No obstante, la Organizaci3n del Campeonato podr3 obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que, en el formulario de inscripci3n, cada concursante deber3 anotar las tallas que habitualmente utiliza para esas prendas.
- 9.5. En ese caso, dichas prendas s3 podr3n llevar incorporado los nombres, marcas, esl3ganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. En el caso de que la haya, la utilizaci3n de la uniformidad oficial, ser3 absolutamente obligatoria cuando la Organizaci3n lo requiera y as3 lo indique.

10. PRODUCTOS

- 10.1. Para la elaboraci3n de la receta del "Plato Com3n", la Organizaci3n entregar3 a cada cocinero finalista, una cantidad concreta de un determinado producto (preferentemente canario y facilitado por el Supermercado Oficial) que ser3 de las mismas caracter3sticas y del mismo tama3o (aproximadamente) para cada finalista. Este producto deber3 ser el ingrediente fundamental del mencionado "Plato Com3n".
- 10.1. Todos los restantes ingredientes del "Plato Com3n" deber3n ser productos comprados con la "Tarjeta de Compra" de 30,00 euros o cogidos de la "Despensa Com3n", siendo todos ellos ofrecidos por el "Supermercado Oficial".
- 10.1. De igual modo, para la elaboraci3n del "Plato Libre" todos los ingredientes estar3n contenidos en la "Caja Sorpresa" que le dar3 por igual a todos los finalistas y que contendr3n productos ofrecidos por el "Supermercado Oficial".
- 10.1. Quince d3as antes de la celebraci3n del Campeonato se enviar3 a los finalistas seleccionados un listado con la relaci3n de todos los productos

que se van a encontrar en la “Despensa Com3n” ofrecidos por el “Supermercado Oficial”.

11. CONSIGNA

11.1 Tanto el “Plato Com3n” como el “Plato Libre” se confeccionar3n seg3n la receta aportada previamente por los concursantes finalistas, quienes dispondr3n de un total de **135 MINUTOS** para la elaboraci3n y presentaci3n simult3nea de ambos platos.

ORDEN DE TRABAJO	M3DULO DE COCINA	HORA DE COMIENZO	TIEMPO PARA PLATO COM3N	ENTREGA DE PLATO COM3N	TIEMPO PARA PLATO LIBRE	ENTREGA DE PLATO LIBRE
Finalista 1	1	11:00	60 Minutos	12:00	+ 75 Minutos	13:15
Finalista 2	2	11:15	60 Minutos	12:15	+ 75 Minutos	13:30
Finalista 3	3	11:30	60 Minutos	12:30	+ 75 Minutos	13:45
Finalista 4	4	11:45	60 Minutos	12:45	+ 75 Minutos	14:00
Finalista 5	5	12:00	60 Minutos	13:00	+ 75 Minutos	14:15
TIEMPO DE DESCANSO PARA FINALISTAS, JURADO, STAFF Y EQUIPO DE TELEVISI3N						
Finalista 6	1	16:30	60 Minutos	17:30	+ 75 Minutos	18:45
Finalista 7	2	16:45	60 Minutos	17:45	+ 75 Minutos	19:00
Finalista 8	3	17:00	60 Minutos	18:00	+ 75 Minutos	19:15
Finalista 9	4	17:15	60 Minutos	18:15	+ 75 Minutos	19:30
Finalista 10	5	17:30	60 Minutos	18:30	+ 75 Minutos	19:45

11.2. Los platos deber3n estar finalizados por completo en la hora previamente establecida por la Organizaci3n para cada concursante. Excepcionalmente, se conceder3 una pr3rroga 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 pr3rroga 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 presentación del plato a la hora oficial que corresponda a cada concursante podrá suponer una penalización en la valoración que del mismo haga el Jurado.

12. JURADO

- 12.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® será fallado por un Jurado Único, que dirimirá y otorgará los premios previstos por la Organización.
- 12.2. El Jurado Único estará compuesto por un determinado y limitado número impar de personas (mínimo de 5 y máximo de 9), será designado por el Comité Organizador y estará integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía, la restauración y el periodismo gastronómico.
- 12.3. Este Jurado Único, sólo a efectos de puntuación inicial, podrá dividirse (si se decidiera en su momento) en dos equipos de calificación, conformando un “Jurado Técnico” y un “Jurado de Degustación”.
- 12.4. En ese caso, el llamado “Jurado Técnico”, evaluará cuatro apartados (Organización, Técnica, Presentación y Receta). Por su parte, el “Jurado de Degustación” puntuará tres apartados (Receta, Presentación y Degustación).
- 12.5. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso informático de recuento de las mismas, los dos equipos de jurado se reunirán, como Jurado Único que son, para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su “Fallo Final y Definitivo”.
- 12.6. El “Jurado Técnico”, además, valorará paralelamente el trabajo específico de los ayudantes de cocina o asistentes, en la forma y manera que estimen procedente.

- 12.7. El Jurado se registrar3 en todo momento por las normas de r3gimen interior aprobadas por la Comit3 Organizador para este 13º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®.

13. VALORACI3N

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

1.- HIGIENE ALIM.	(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 cocinero finalista y a 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.

- 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,	20 %
T3cnica,	20 %
Receta,	10 %
Presentaci3n,	15 %

Degustaci3n, 35 %

Quiere decir que la puntuaci3n de cada apartado ser3 multiplicada as3:
Higiene por 20, T3cnica por 20, Receta por 10, Presentaci3n por 15 y
Degustaci3n por 35.

- 13.5. El “Jurado T3cnico” valorar3 paralelamente, adem3s, el trabajo espec3fico de los ayudantes de cocina o asistentes y, al final, propondr3 al Jurado 3nico el nombre del que, de ser ratificado por dicho Jurado 3nico, recibir3 el premio espec3fico al “Mejor Ayudante de Cocina”.
- 13.6. El resultado final del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® se dar3 a conocer al finalizar la segunda jornada del concurso (aproximadamente unos 30 minutos m3s tarde), despu3s de la oportuna deliberaci3n de los miembros del Jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo.

14. PREMIOS

- 14.1. La Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, a trav3s del Comit3 Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: **1.500,00 euros**, Trofeo y Diploma, al primer clasificado, que ostentará el t3tulo de Campe3n del Certamen y/o Medalla de Oro.

Segundo Premio: **1.000,00 euros**, Trofeo y Diploma, al segundo clasificado, que ostentará el t3tulo de Subcampe3n del Certamen y/o Medalla de Plata.

Tercer Premio: **500,00 euros**, Trofeo y Diploma, al tercer clasificado, que ostentará el t3tulo de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce

A partir del tercer clasificado, no se proceder3 a dar el orden de clasificaci3n de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregar3 un Diploma Oficial.

- 14.2. Se establece un 3nico premio al “Mejor Ayudante de Cocina” dotado con **300,00 euros**, Trofeo y Diploma. El/la “Mejor Ayudante de Cocina”, adem3s, quedar3 oficialmente invitado para, si lo desea, libre y voluntariamente, acceder de forma autom3tica y ser uno de los 10 finalistas del siguiente Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®
- 14.3. Los cocineros y cocineras finalistas, podr3n recibir la invitaci3n del Comit3 Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el 3mbito nacional representando a Tenerife y/o a las Islas Canarias.

15. DERECHOS

- 15.1. Todas personas participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o t3tulo, ingredientes, proceso de elaboraci3n, fotos, etc.) a la Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®
- 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. PROMOCIÓN

- 16.1. Las personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados a colaborar con el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, para la necesaria y debida promoción del mismo.
- 16.2. En ese sentido, los y las concursantes (tanto chefs como sus ayudantes o asistentes) deberán estar presentes el primer día del certamen, a la hora que oportunamente se indicará (El lunes, día 21 de mayo, a las 16:00 horas, EN PUNTO).
- 16.3. 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 Campeonato.
- 16.4. En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la Organización en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicación que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

17. LEGALIDAD

- 17.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® se registrará y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- 17.2. 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.

- 17.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, deberán ser aceptadas de forma inapelable.
- 17.4. La Organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos 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.
- 17.5. Las cocineras y cocineros participantes (y en su caso sus ayudantes o asistentes) 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 del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, 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.

18. CAMBIOS

- 18.1. El Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de las distintas personas concursantes.
- 18.2. Asimismo, el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® 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 tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del

Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® de cualquier tipo de responsabilidad.

19. FINAL

- 19.1. La participaci3n en el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, supone para las personas inscritas (cocineras y cocineros), para las finalistas, as3 como para sus ayudantes o asistentes, el conocimiento y su plena aceptaci3n, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 19.2. La Organizaci3n Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, 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, 16 de marzo de 2018

Por el Comit3 Organizador,
Jos3 Carlos Marrero Gonz3lez



Director del Campeonato
Director de GastroCanarias®