



6º Sal6n Gastron6mico de Canarias 2019



6º CAMPEONATO REGIONAL DE J6VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

INSTITUCI6N FERIAL DE TENERIFE, S.A.U.
Jonay L6pez Soto
Direcci6n T6cnica y Comercial del Sal6n
Avenida de la Constituci6n, 12
38005 Santa Cruz de Tenerife
Tel6fonos: 922 238 412 y 666 546 530
Website: www.recintoferialdetenerife.com
E-Mail: info@recintoferialdetenerife.com

6º Sal6n Gastron6mico de Canarias
GastroCanarias 2019
Del 21 al 23 de mayo de 2019
Recinto Ferial de Tenerife
Gran Nave

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

INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS
Jos6 Carlos Marrero Gonz6lez
Direcci6n Gastron6mica del Sal6n
Calle Las Trebinas, 4 (La Laguna)
38296 Santa Cruz de Tenerife
Tel6fonos: 922 632 342 y 629 518 085
Website: www.gastrocanarias.com
E-mail: info@gastrocanarias.com



6º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2019

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

INTRODUCCI3N.

La convocatoria del 6º **Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** tiene como objetivo, entre otros:

1. Mejorar el sector de la Gastronomía, la Hostelería y la Restauraci3n en el 3mbito de las Islas Canarias, fomentando para ello la mayor y mejor formaci3n y preparaci3n de sus profesionales.
2. Reconocer y valorizar la profesi3n de cocinero o cocinera en el 3mbito de las Islas Canarias, realizando la necesidad de que los y las profesionales tengan la mejor formaci3n te3rica y pr3ctica.
3. Animar a las alumnas y alumnos de los centros formativos de Canarias para que, con cert3menes como 3ste, aprendan a participar en campeonatos de 3mbito 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, as3 como a futuros posibles alumnas y alumnos.
5. Colaborar paralela y simult3neamente a la promoci3n de los productos y recetas de las Islas Canarias, como elementos fundamentales para mejorar y potenciar la gastronomía de nuestro archipi3lago.

1. CELEBRACI3N

- 1.1. El **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** es un certamen gastron3mico de car3cter regional en el 3mbito de la Comunidad Aut3noma de Canarias, es

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

un certamen gastron3mico de car3cter regional que se desarrolla en el 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 **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, se enmarca en el programa de actividades del **6º Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias 2019**, 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 **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - 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 22 de mayo de 2019.
- 1.4. El **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - 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. ORGANIZACIÓN

- 2.1. La organizaci3n general del **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - 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 representante de la compaía patrocinadora del certamen, la compaía a3rea **Binter**.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

- 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 **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - 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 Enseñanza Secundaria (IES) y las escuelas polit3cnicas de Canarias, que est3n en el **ÚLTIMO 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 acompañados por un o una ayudante de cocina, que, de igual manera, deber3 ser alumno y alumna de los Institutos de Enseñanza Secundaria (IES) y las escuelas polit3cnicas de Canarias, que est3 en el **ÚLTIMO 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 2019** por parte de las alumnas o alumnos inscritos es voluntaria, libre y gratuita.
- 3.4. Los participantes inscritos lo hacen a t3tulo particular, no pudiendo representar a entidad o empresa, p3blica o privada alguna (Escuelas de

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

cocina, institutos de formaci3n profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastron3micas, etc.)

- 3.5. Las personas inscritas deber3n someterse a un proceso previo de selecci3n por parte del Comit3 Organizador. Para proceder a dicha selecci3n, las personas deber3n inscribirse en el Campeonato entregando un cuestionario de inscripci3n, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* profesional.
- 3.6. Los participantes, adem3s de su *curriculum* deber3n entregar la receta de **UN plato** que tendr3 como “esp3ritu”, como “motivo de inspiraci3n” y como “hilo conductor” lo que podr3amos denominar “La Cocina en Verde” y que, en esta edici3n, deber3 contar con **QUESO DE EL HIERRO como uno de sus ingredientes** (ya sea el ingrediente b3sico, el principal, como ingrediente complementario o como parte de la presentaci3n del plato).
- 3.7. Los y las concursantes deber3n entregar la receta especificando claramente el nombre o t3tulo de la misma, as3 como todos los ingredientes necesarios para confeccionarla, las cantidades necesarias de los mismos para 4 personas y su forma de elaboraci3n.

4. INSCRIPCIONES

- 4.4. La inscripci3n del alumno o alumna concursante deber3 formalizarse, obligatoriamente, online v3a internet, ante la Organizaci3n del Campeonato, entrando en la p3gina web de GastroCanarias (www.gastrocanarias.com) o de la Instituci3n Ferial (www.recintoferialdetenerife.com) y, en ambos casos, yendo al enlace que lleva al 6º Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias 2019.
- 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

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

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 quedar3 abierto el d3a **1 de abril de 2019** (lunes) y se cerrar3, como tiempo l3mite para la presentaci3n de inscripciones, el d3a **22 de abril de 2019** (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 extensi3n el presente Reglamento de Bases, por el que se rige el **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** y declaran oficialmente en tiempo y forma que aceptan el mismo de antemano, responsablemente y sin condiciones.

6º 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 6º **Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - 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 6º **Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - 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 6º **Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, estar3 obligado a ejecutar y elaborar cara al p3blico, en los m3dulos de

6º 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 22 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 **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - 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.

6º 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.

6º 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

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

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

- 10.2. Quince d3as antes de la celebraci3n del Campeonato (o incluso antes) 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”.
- 10.3. 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.

11. CONSIGNA

- 11.1 Los 5 alumnos y/o alumnas finalistas confeccionar3n receta aportada previamente en vivo y en directo cara al p3blico, disponiendo para ellos de un total de **UNA HORA Y MEDIA (90 MINUTOS)** para la elaboraci3n y presentaci3n las 4 raciones del plato.
- 11.2 Tras el oportuno sorteo de m3dulos y horarios de entrega, los finalistas proceder3n a realizar la elaboraci3n de sus recetas escalonadamente, con un espacio entre ellos de 10 minutos de acuerdo con el siguiente cuadro de horarios de comienzo y entrega.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

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 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 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

- 12.1. El 6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde” ser3 fallado por un Jurado 3nico, que dirimir3 y otorgar3 los premios previstos por la Organizaci3n.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

- 12.2. El Jurado Único 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, así como un representante de **Binter**.
- 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 se regirá en todo momento por el presente Reglamento Oficial de Bases y, en su caso, las posibles normas de régimen interior aprobadas por la Comité Organizador para este **6º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2019 - Gran Premio Binter**.

13. VALORACIÓN

- 13.1. Los miembros componentes del Jurado Único valorarán los platos presentados en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:
- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1.- HIGIENE ALIMENTARIA | (Organización, limpieza y orden) |
| 2.- TÉCNICA | (Habilidad y Destreza) |

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 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 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,	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 **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”** se dar3 a conocer al finalizar la segunda jornada del concurso (aproximadamente 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.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

14. PREMIOS

14.1. La Organizaci3n del **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, a trav3s del Comit3 Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: **600,00 euros**, Trofeo y Diploma, al primer clasificado, que ostentará el t3tulo de Campe3n del Certamen y/o Medalla de Oro.

Segundo Premio: **400,00 euros**, Trofeo y Diploma, al segundo clasificado, que ostentará el t3tulo de Subcampe3n del Certamen y/o Medalla de Plata.

Tercer Premio: **300,00 euros**, Trofeo y Diploma, al tercer clasificado, que ostentará el t3tulo 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 clasificaci3n 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 invitaci3n del Comit3 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 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 Gastron3mico Regional “La Cocina en Verde”[®] - Binter Canarias 2019**.

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 imágenes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboraci3n de los platos, presentaci3n de los mismos,

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J6VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

durante el acto de entrega de premios, posibles fotograf1as oficiales del certamen, etc., etc.)

- 15.3. La organizaci6n se reserva de forma permanente todos los derechos de difusi6n de las recetas y las im1genes de los concursantes presentados, la elaboraci6n de los platos presentados a concurso y la presentaci6n de los mismos, a trav6s de cualquier medio de difusi6n.

16. PROMOCI6N

- 16.1. Las personas participantes, por el s6lo hecho de participar y concursar, estar1n obligados a colaborar con el Comit6 Organizador del **Campeonato Gastron6mico Regional “La Cocina en Verde”[®] - Binter Canarias 2019**, para la necesaria y debida promoci6n del mismo.
- 16.2. En el caso de que los hubiere, los participantes deber1n atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicaci6n que ostenten el estatus de “Peri6dico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisi6n Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Campeonato.
- 16.3. En cualquier caso, los participantes colaborar1n decididamente junto con la Organizaci6n en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicaci6n que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

17. LEGALIDAD

- 17.1. El **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - 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 **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - 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 2019**, 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.



6º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2019

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

18. CAMBIOS

- 18.1. El Comit3 Organizador del **Campeonato Gastron3mico Regional “La Cocina en Verde”[®] - Binter Canarias 2019** se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en 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 2019** 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 2019** de cualquier tipo de responsabilidad.

19. FINAL

- 19.1. La participaci3n en el **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - 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 **6º Campeonato Regional de J3venes Cocineros de Canarias 2019 - 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.



6º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2019

6º CAMPEONATO REGIONAL DE J3VENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER “LA COCINA EN VERDE”

Reglamento Oficial de Bases

19.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 31 de marzo de 2019

Por el Comit3 Organizador,

Jos3 Carlos Marrero Gonz3lez
Director del Campeonato
Director de GastroCanarias®