



## **XV CONCURSO DE JÓVENES COCINEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA.**

### **BASES:**

#### **ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR**

La organización del evento corre a cargo de la Asociación de Jefes de Cocina de la Región de Murcia (JECOMUR), con el patrocinio de Centro de Cualificación Turística, José Díaz, Estrella de levante, Euro Caviar, José Tovar y Café Jamaica.

#### **ARTICULO 2º.- PARTICIPANTES**

El concurso está abierto a todos los cocineros que ejerzan su actividad en algún centro de trabajo o escuelas de cocina ubicadas dentro de la Región de Murcia. La edad máxima será de 30 años y llevarán un ayudante de cocina cuya edad máxima será de 25 años.

#### **ARTICULO 3º.- TEMA DEL CONCURSO**

Se confeccionarán dos platos con el siguiente planteamiento:

##### **1º.- Plato principal: Salazones.**

El concursante podrá utilizar uno o varios salazones con otros ingredientes a su gusto para poder elaborar la receta, los salazones podrán ser (huevas, mojama, bonito, atún de ijada, anchoa, estornino o viso, etc), la receta podrá ser tradicional o una versión moderna. **(Coste máximo por ración: 6€)**

##### **2º.- Plato: Choto Murciano.**

Podrán elaborar un plato al gusto utilizando cualquier parte del choto murciano. La receta podrá ser tradicional o una versión moderna, el tiempo máximo de preparación será de dos horas. **(Coste máximo por ración: 8€)**



## **ARTICULO 4º.- SOLICITUDES**

El periodo de inscripción finaliza el 19 de Junio de 2017.

Solicitud de presentación al concurso:

Se remitirá escrito mediante correo electrónico a las direcciones de e-mail:

[pedro.gallardo@agaliahotel.es](mailto:pedro.gallardo@agaliahotel.es) y [juanan\\_chef@hotmail.com](mailto:juanan_chef@hotmail.com)

O presentándolo en en la siguiente dirección:

-Restaurante El Churra preguntando por Juan Antonio García (Jefe de cocina).

Datos de carácter obligatorio:

- a) La receta de los platos de SALAZONES y CHOTO MURCIANO en base a 4 raciones, con los ingredientes y escandallos de los platos y fotos de los mismos.
- b) Fotocopia del DNI, de los participantes (concurante y ayudante), datos de contacto (telefono y e-mail).
- c) Nombre del centro de estudios o restaurante donde trabajen.
- d) JECOMUR, tendrá derecho a publicar en su web y revistas las recetas y fotografías tanto del certamen, como de los equipos y platos presentados al concurso. Así como en las revistas y medios de comunicación que considere oportunos.

Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador, se procederá a una selección de 12 finalistas.



## **ARTÍCULO 5º.- LA FINAL**

La final se desarrollará en el Centro de cualificación Turística de Murcia el día 26 de Junio del 2017 en horario de mañana.

El tiempo máximo de elaboración de los dos platos será de dos horas.

El horario de comienzo del concurso será a las 8:30 horas. El 1º plato de SALAZONES se presentará las 10:30 horas y el 2º plato de CHOTO MURCIANO a las 10:40 horas, los concursantes dispondrán de 10 minutos para presentar las elaboraciones.

Todos los participantes deberán hacer acto de presencia a las 8:00 horas para comenzar la prueba, vestidos con ropa profesional adecuada, gorro, etc.

Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados. Toda elaboración deberá realizarse in situ. La vajilla y utensilios menores de cocina los puede traer cada participante a su gusto, pero no podrá llevar impresos o marcas con nombre/logotipos de Restaurantes, Hoteles, o escuelas etc.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección, de sus recetas. Todos los ingredientes tanto de los salazones como del choto murciano los aportarán los concursantes. En caso de requerir algún material que no posea el CCT de Murcia, Se solicitará en el momento de su selección.

El orden de salida se hará previo sorteo de los participantes.



## **ARTICULO 6º.- CALIFICACIONES**

Se calificará por igual:

- a) El gusto.
- b) La presentación.
- c) La composición / cocción.
- d) La originalidad.
- e) Limpieza, orden, destreza, tiempo y aprovechamiento.

Un miembro del Jurado puntuará con decimales, con el fin de evitar un posible empate.

A la hora de las puntuaciones finales no se tomarán en consideración tanto la puntuación más alta, como la más baja que se produzca en el Jurado, siempre que haya más de 3 puntos de diferencia. El fallo del Jurado será inapelable.

## **ARTICULO 7º.- PRESENTACIÓN**

Los platos saldrán para su degustación y cata del Jurado, siguiendo el mismo orden establecido al principio de la jornada. El Jurado podrá penalizar el incumplimiento de este tiempo.

De cada elaboración se prepararan 4 raciones, de cada plato (3 para de-gustación del jurado y 1 para presentación y foto).



## ARTICULO 8º.- PREMIOS

\* Primer clasificado: 1,000 € y trofeo. Stage de un mes en el prestigioso Restaurante La Cabaña (Estrella Michelin) de El Palmar (Murcia) con Pablo González-Conejro.

\* Segundo clasificado: 500 € y trofeo.

\* Tercer clasificado: 300 € y trofeo.

Se entregara medallón, diploma y un juego de cuchillos (donado por JOSÉ DÍAZ.) a todos los concursantes y ayudantes.

Los premios y diplomas serán entregados el día 3 de Julio del 2017 en el restaurante salón de celebraciones Promenade en la XIV Cena de Gala de Jecomur.

Todos los concursantes y ayudantes estarán invitados a la XIV Cena de Gala de JECOMUR que se celebra todos los años.

## ARTÍCULO 10º.- ACEPTACIÓN DE LAS BASES.

Todos los participantes aceptan expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan expresamente estas bases, serán inapelables.

### Patrocinan:

