



## **XVI CONCURSO DE JOVENES COCINEROS DE LA REGION 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 y Café Jamaica.

#### **ARTÍCULO 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.



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

Se confeccionarán dos platos distintos con el siguiente planteamiento:

**1º.-** Los platos han de estar confeccionados con los productos de la denominación de origen (DO) de la Región de Murcia.

- Queso
- Vino
- Arroz
- Pimentón
- Peras

Los productos a utilizar deberán tener el sello de la DO correspondiente.

**2º.-** Se confeccionarán dos platos distintos y estos deberán tener al menos 3 productos con denominación de origen de la Región de Murcia.

**3º.-** Estos dos platos podrán ser ensaladas, guisos, pescados, carnes o postres, no pudiendo repetir en una misma categoría.

**4º.-** Los Platos confeccionados con ensaladas, guiso o postre no podrán superar el coste máximo de 5€ por ración. Y los platos de carne y pescados tendrán un coste máximo de 7€ por ración.



## **ARTÍCULO 4º.- SOLICITUDES**

El Periodo de Inscripción finaliza el **10 de Junio de 2018**.

Solicitud de presentación al concurso:

Se remitirá escrito mediante correo electrónico a la direcciones de e-mail: [info@jecomur.com](mailto:info@jecomur.com) o [pedro.gallardo@agaliahotel.es](mailto:pedro.gallardo@agaliahotel.es) o entregándolas en las siguientes direcciones:

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

### **Datos de carácter obligatorio:**

- a) Las recetas deberán estar hechas para 4 raciones, con los ingredientes y escandallo del plato, foto de presentación del plato y también se deberá adjuntar una foto de los productos con la DO y su correspondiente sello.
- b) Fotocopia del DNI de los participantes (concurante y ayudante), datos de contacto, teléfono de contacto, email.
- c) 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 **18 de Junio de 2018** 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 primer plato se presentara a las 10:30 y el segundo plato a las 10:35 horas, los concursantes dispondrán de 5 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 o logotipos de Restaurantes, Hoteles, 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 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.

## **ARTÍCULO 6º.- CALIFICACIONES**

Se calificará por igual:

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

El presidente 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.

## **ARTÍCULO 7º.- PRESENTACIÓN**

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

Cada elaboración se preparará para 4 personas.

La presentación podrá ser en el plato que el participante estime oportuno teniendo en cuenta, como ya se dijo, que no lleve impresión de marcas o logos.

## ARTÍCULO 8º.- PREMIOS

- Primer clasificado: 1.000€ y trofeo. Stage de un mes en el prestigioso Restaurante La Cabaña (2 Estrella Michelin) de El Palmar (Murcia) con Pablo González-Conejero.
- Segundo clasificado: 500€ y trofeo.
- Tercer clasificado: 300€ y trofeo.

Se entregará Medallón y diploma a todos los participantes y un juego de cuchillos donado por JOSE DIAZ.

Los premios y diplomas serán entregados el 25 de junio de 2018 en la XX cena de gala de JECOMUR 2018.

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

## ARTÍCULO 9º.- 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.

### PATROCINADORES:

