



Bases del Concurso de Cocina

1. Requisitos participantes

Edad mínima: 23 años cumplidos en la fecha de la competición.

Edad mínima del ayudante: 18 años cumplidos en la fecha de competición.

Ser cocinero profesional y estar en activo o estudiante avanzado de Escuela de Hostelería.

Residente en España.

2. Composición y presentación del menú

El peso total del menú para cada persona deberá oscilar entre los 500-600 gr. netos. Los pesos (kg., gr., litro, unidades, etc.) y precios que se indiquen en el escandallo han de ser netos. Para mayor comodidad podéis hacer el menú calculando los ingredientes para 5 personas y luego dividir para obtener el precio de una. El precio de coste del menú completo deberá ser, como máximo, de 20€ por persona. El menú deberá presentarse obligatoriamente mediante el formulario facilitado. Una vez cumplimentado el formulario se deberá mandar al correo enrique@magnaspain.com, junto a una foto de cada uno de los platos (.jpg).

3. Puntuación

Máxima puntuación: 80 puntos Presentación e innovación: 25 puntos.

Gusto, sabor, textura y aroma: 25 puntos.

Composición: 15 puntos.

Preparación correcta y profesional: 15 puntos.

La puntualidad en la presentación será un elemento a tener en cuenta con el máximo rigor.

4. Dinámica y funcionamiento

El concurso se realizará el miércoles 12 de Febrero de 2020.

Los concursantes serán citados a las 9 de la mañana en las Instalaciones de Vovem Asador Paseo Marítimo, en Avenida Duque de Ahumada 9, en Marbella (Málaga).

Una vez enviada la ficha técnica de cada plato, la Organización seleccionará tres parejas de concursantes (cocinero y ayudante) a los cuales se les confirmará su participación en el Concurso.

La pareja de concursantes dispondrán de 5 horas para elaborar el menú. La entrada de cada pareja de concursante a cocinas será cada 15 minutos y por riguroso orden de sorteo. La presentación del menú será por el mismo orden de entrada y con un intervalo de 15 minutos. Cada pareja tendrá que elaborar cuatro menús completos (tres menús para degustación de jurados y un menú para mesa-

exposición en la sala). El menú estará compuesto de Entrada, Plato Principal (**carne de vacuno** como alimento principal) y Postre.

5. Directrices generales para menús

Los concursantes deberán traer las materias primas principales. Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos serán examinados por los jueces antes que la competición dé comienzo. La puntuación final se establecerá una vez finalizada la inspección de la cocina en la que se haya elaborado el menú.

El peso total del menú para cada persona deberá oscilar entre los 500-600 gr. netos. La composición de los mismos deberá ser equilibrada, con una correcta proporción entre vitaminas, hidratos de carbono, proteínas, grasas y fibra.

El plato principal deberá llevar como ingrediente principal **carne de vacuno**, estar debidamente equilibrado, incluyendo carbohidratos y vegetales. Los siguientes productos pueden estar semipreparados de la siguiente manera:

- Vegetales – setas – frutas (limpias pero no cortadas o torneadas).
- Patatas (limpias y peladas pero no cortadas o torneadas).
- Cebollas (peladas pero no cortadas).
- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o semielaboradas.
- Fondos o caldos base pueden traerse ya preparados o semielaborados.

Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos.

El pescado puede estar descamado o fileteado, sin espinas y por supremas.

La carne puede estar previamente deshuesada y por raciones.

En relación a los postres, se permite el uso de bizcochos preparados.

Las guarniciones de larga cocción pueden traerse el día de la competición, previamente elaboradas.

6. Directrices generales para concursantes y jueces

La siguiente lista constituye un buen punto de partida sobre lo que son, en líneas generales, las pautas básicas de comportamiento de los cocineros y de los jueces que los evalúen. La receta entregada (que debe incluir la descripción de los ingredientes y los métodos utilizados en su tratamiento) constituye el criterio base de valoración para los jueces. Los ingredientes y aderezos utilizados deben armonizar con la parte principal del plato, de modo que en conjunto se cumplan los estándares de lo que se considera un plato nutricionalmente equilibrado.

Es recomendable que los sistemas o métodos aplicados en la cocina sean lo más prácticos posibles, omitiendo aquellos elementos que puedan ser innecesarios.

El ala de los platos de estar libre de aliños o elementos decorativos.

La carne debe presentarse cortada limpiamente, mostrando un óptimo punto de cocción (rosada), de modo que en ningún momento del concurso gotee o pierda su consistencia.

Las frutas y hortalizas deben presentarse cortadas y torneadas uniformemente.

Si como acompañamiento de la carne se utiliza fruta, ésta debe presentarse cortada en piezas pequeñas o láminas finas.

7. Concepto que concursantes deben tener en cuenta

A aquellos platos que no se ajusten a esta pauta se les restará puntos:

- Originalidad.
- Nuevos conceptos e ideas (innovación).
- Armonía numérica en las porciones de carne y los elementos decorativos.
- Combinación adecuada de sabor, color y presentación.
- Los colores dispuestos deben armonizar entre sí.
- Aspecto apetecible, conservando la esencia de los productos.
- Cocciones adecuadas de los ingredientes que componen el plato.
- La presentación de las rodajas o cortes de carne debe de hacerse de forma cuidadosa y éstas estar dispuestas en función de su tamaño.
- Los vegetales conviene que estén bien cortados.
- La denominación de los platos debe corresponderse a los nombres clásicamente establecidos.
- Las servilletas de papel sólo serán utilizadas en caso de tratarse de alimentos intensamente fritos. Los volantes de papel y demás no podrán ser usados.
- Los jugos vegetales (salsas), de carne o pescado deben disponerse de modo que no desluzcan la apariencia general de los platos.

8. Motivos de descalificación

Descalificación en caso de comunicar el menú a cualquier persona externa a la organización Vovem. Cualquier comunicación externa deberá ser con la imagen del concurso.

Los platos presentados en el menú deberán ser originales creados por el propio chef del concurso.

Los concursantes dispondrán de una vajilla cedida por la organización, compuesta por diferentes modelos de platos, no obstante está permitido que el cocinero traiga sus propia vajilla.

Cada concursante deberá traer sus propios cuchillos.

9. Funciones de los ayudantes de cocina

Ayudar a montar el área de trabajo asignada.

Lavar y pelar verduras y frutas, pero no cortarlas.

Llevar, comprobar y traer elaboraciones e ingredientes a horno racional, abatidores de temperatura, sorbeteras, thermomix, roner, batidoras, congeladores, cámaras frigoríficas, etc.

Limpieza de utensilios y área de trabajo durante las elaboraciones y después de éstas.

Ayudar a filtrar fondos, caldos, fumets y salsas pero no puede participar en su elaboración.

Limpiar pescado o marisco pero no filetear, cortar o realizar cocción alguna.

Deshuesar carnes, aves y caza pero no cortar o porcionar.

Puede controlar que cualquier elaboración no se queme, reduzca demasiado, etc. cuando observe que el concursante se ha olvidado o pueda causar un accidente.

Sí está permitido que en el momento del pase de platos ayude al concursante en el montaje y emplatado.

En resumen, hay un solo concursante. El ayudante no es obligatorio traerlo, pero si asiste al concursante, tiene las funciones específicas anteriormente citadas.

Si cualquier concursante necesitara un utensilio, pieza de equipamiento o ingrediente este deberá pedirlo al jurado técnico que se encontrará en la cocina. Luego lo devolverá a la misma persona, limpio y en las mismas condiciones que le ha sido entregado.

Los jurados técnicos que están en las cocinas avisarán al concursante dos veces cuando vean que el ayudante está realizando funciones no autorizadas y al tercer aviso le descontarán puntos.

Si se tiene alguna duda durante el tiempo de elaboración, se puede consultar a alguno de los dos jurados técnicos.

La dirección técnica de VOVEM agradece a todos los/las concursantes el cumplimiento de las reglas anteriormente citadas, el mantenimiento de la higiene, el profesionalismo culinario y la solidaridad entre participantes.

10. Difusión y derechos de imagen

Todos los premiados autorizan a la organización el uso de sus fotografías, recetas e información para la difusión y promoción del acto

11. Premio

- Primer Premio: 650 €
 - Segundo Premio: 250€
 - Tercer Premio: 100 €
- (Premios sujetos a retención fiscal)

Para más información:

Enrique Malagón

Tel. 678 71 75 21

enrique@magnaspain.com