

<p style="text-align: center;"><b>BASES II CONCURSO NACIONAL DE JÓVENES COCINEROS “ALIMENTOS DE PALENCIA”</b></p>
---

**Art. 1. Objetivo, finalidad del concurso**

El objetivo del II Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros “Alimentos de Palencia” es la de promover la creatividad de los jóvenes cocineros y descubrir nuevos talentos, promocionando la marca “Alimentos de Palencia” a nivel nacional.

**Art. 2. Fecha y lugar de celebración**

La celebración del Concurso tendrá lugar en el Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE), situado en la Avda. de Madrid s/n (Palencia) los días MIÉRCOLES 30 DE NOVIEMBRE y JUEVES 1 de DICIEMBRE de 2016.

**Art. 3. Participantes**

Requisitos personales para la participación:

- Jóvenes nacidos a partir del 1 de Enero de 1986, acreditándose mediante fotocopia del D.N.I.
- Proceder de Escuelas de Cocina de España (estar o haber estado matriculado)

**Art. 4. Inscripción**

La solicitud, según Anexo I, se presentará en el Registro General de la Diputación de Palencia, Calle Burgos, 1-34001 Palencia- o por cualquier otro medio de los previstos en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Todas las solicitudes se presentarán acompañadas de la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI.
- Curriculum vitae actualizado.
- Si está o ha estado matriculado en una escuela de hostelería: Certificado acreditativo de la escuela en la que está o ha estado matriculado (en este último caso sirve con el título ó certificación académica).

- Recetas del menú con el que el participante va a concursar, que incluirá denominación de cada plato y relación completa y **cantidad** completa de los ingredientes que conlleva (cumplimentar según modelo **ANEXO I**)

El plazo de recepción de solicitudes será desde el día siguiente de la publicación de estas bases en el Boletín Oficial de la Provincia de Palencia, **hasta el día 11 de noviembre de 2016**.

## **Art. 5 Procedimiento del concurso**

### 5.1. Proceso de **selección previa** y dinámica del concurso

El cupo de participantes es limitado, por lo que un Jurado valorará los menús presentados por los solicitantes, menú que deberán incluir:

- Tres platos: un primero , un segundo y un postre.
- Denominación de los platos.
- Ingredientes de los platos y cantidad.
- Foto en color del plato montado.

Una vez finalizado el plazo de recepción de solicitudes , un jurado seleccionará a los 18 mejores participantes en virtud de las recetas presentadas, comunicando a todos los interesados su condición de incluido (comunicándole horario en que tendrá que concursar), excluido o reserva, en un plazo máximo de 12 días. Los incluidos pasarán a tres rondas en las que concursarán 6 participantes en cada una, con una duración de 2 horas. De estas 3 rondas de participación saldrán elegidos los 6 participantes que pasarán a la final al día siguiente .

### 5.2. Platos a elaborar:

Cada participante deberá elaborar un 1<sup>er</sup> plato , un 2<sup>o</sup> plato y un postre utilizando como ingredientes principales productos pertenecientes a la Marca “Alimentos de Palencia”. Sólo se permitirán otro tipo de alimentos como ingredientes minoritarios o con fines decorativos.

Los concursantes deberán presentar **3** raciones de cada uno de los platos (2 para degustar por los miembros del jurado y 1 para exponer- fotografiar). La vajilla de presentación debe ser traída por cada concursante, que también podrá llevar otro tipo de pequeño electrodoméstico o utillaje diverso.

Pasarán a la final, los 6 concursantes que hayan sacado mayor puntuación de las tres rondas. Los SEIS finalistas, deberán elaborar en la final otros 3 platos diferentes a los que presentaron en las rondas anteriores. Los finalistas deberán facilitar a la organización al termino de la 3<sup>a</sup> ronda los 3 platos (titulo, ingredientes y cantidad) , con los que participarán en la final del día siguiente (por tanto deberán llevarlo preparado con antelación por si acaso pasan a la final del día siguiente).

### 5.3. Duración del concurso:

El tiempo máximo del que dispondrán será de 2 horas. El participante deberá presentarse en las instalaciones del CETECE media hora antes del inicio del Concurso.

Las rondas de participación se desarrollarán en base al siguiente cronograma:

	MIÉRCOLES 30 DE NOVIEMBRE	JUEVES 1 DE DICIEMBRE
<b>MAÑANA</b>	De 9:00 a 12:00 h.  Concursantes Ronda 1  6 participantes	De 9:00 a 12:00 h.  FINAL  6 finalistas
	De 12:00 a 15:00 h.  Concursantes Ronda 2  6 participantes	-
<b>TARDE</b>	De 16:00 a 19:00 h.  Concursantes Ronda 3  6 participantes	-

*\*Se ofrece la posibilidad de alojamiento y manutención el MIÉRCOLES 30 (comida para todos y cena, alojamiento y desayuno para los 6 finalistas). En el caso de proceder de más de 300 km, se incluye la cena y alojamiento del martes 29 al 30, así como el abono del coste del desplazamiento hasta Palencia a razón de 0,25 €/km.*

#### 5.4. Orden de participación:

En cada jornada concursarán simultáneamente un máximo de 6 participantes. El orden de participación y la ubicación en los diferentes puestos será establecido por la organización por riguroso sorteo.

La organización comunicará previamente a cada participante admitido a que hora exacta le toca concursar (los concursantes iniciarán la actividad en intervalos de 10 minutos). El tiempo límite de elaboración para los 3 platos es de 2 horas. La organización concede 2 minutos de cortesía, y si no se ha terminado el trabajo transcurridos esos 2 minutos, se podrá presentar tras el trabajo de todos los concursantes de la ronda y con penalización en la puntuación. (Ver cuadro Anexo II horarios concurso).

#### 5.5. Atuendo de los participantes:

Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comenzar la prueba vestidos con la ropa profesional adecuada. La chaquetilla, el delantal y gorro serán facilitados por la organización y su uso será obligado durante todo el desarrollo del Concurso. No podrán lucir ningún emblema o logotipo salvo los autorizados por la Organización.

#### 5.6. Ingredientes:

La Organización proporcionará todos los ingredientes necesarios para la preparación de los platos que pertenezcan a la Marca Alimentos de Palencia. Para ello facilitará el listado de productos entre los que deberá elegir el concursante para confeccionar su menú, debiendo comunicar cuáles necesita y en qué cantidad, según se detalla en el Anexo I. El listado de productos estará disponible en la página Web de Alimentos de Palencia [www.alimentosdepalencia.es](http://www.alimentosdepalencia.es), a partir del día siguiente de la publicación de estas bases en el BOP de Palencia, junto con la solicitud (Anexo I).

El resto de ingredientes, de carácter minoritario o meramente decorativo, deberán ser aportados por el propio participante.

Toda la elaboración del plato se deberá realizar in situ, aunque los concursante podrán traer todo tipo de preelaboraciones cuyo tiempo sea superior a 30 minutos ( caldos y/o fondos....).

#### 5.7. Puesto de trabajo:

Cada participante dispondrá de un puesto con material de cocina básico y maquinaria a compartir con el resto de participantes (ver Anexo III). Para cualquier otro instrumento o herramienta se deberá consultar a la organización, debiendo ser aportado por el propio participante en el caso de no disponer (*previa autorización por la Organización*)

El menaje para la presentación de los platos lo aportará cada participante (platos).

Cada concursante deberá dejar limpio el puesto de trabajo una vez finalizada su participación.

## Art. 6 Jurado del Concurso

### 6.1. Composición del Jurado:

El Jurado estará compuesto por los siguientes miembros:

#### 1. JURADO FINAL

##### VALORACIÓN CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y PRESENTACIÓN

- Cuatro representantes de *Diputación de Palencia* (uno de ellos actuará como Presidente).
- El Presidente de *Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE)*
- Un profesional del sector de restauración de reconocido prestigio de Castilla y León.
- El representante de las *empresas productoras de Alimentos de Palencia*.
- Un *experto en periodismo gastronómico*.
- Un representante del sector de restauración palentino

##### VALORACIÓN DE LIMPIEZA Y DESTREZA

- 2 Profesores cetece

En caso de empate en la valoración de los 11 jurados, el voto del Presidente será voto de calidad. Como secretario actuará un representante del CETECE, con voz pero sin derecho a voto.

### 6.2. Criterios de valoración pase a la ronda final:

La clasificación será adjudicada en base a los siguientes criterios:

- 20 puntos para clasificar la destreza y limpieza
- 20 puntos para calificar la presentación.
- 20 puntos para calificar las características sensoriales (gusto, principalmente)
- 5 puntos por cada ingrediente de alimentos de Palencia presente en la receta (con un máximo de 20 ptos).

Cada miembro del Jurado cumplimentará para cada concursante una "*Ficha de calificación individual*" según ANEXO IV, obteniéndose una puntuación de cada plato (max. 65 puntos) y una puntuación total del participante por los tres platos (máx. 195). Cada plato de cada concursante será probado por 3 de miembros del Jurado.

A partir de los datos de todas las Fichas de calificación individual el Secretario del Jurado cumplimentará la *“Ficha global de puntuaciones”*, según modelo adjunto, de la que se obtendrá el resultado final del concurso que quedará reflejado en el correspondiente *“Acta del Jurado”*.

#### **Art. 7 Premios**

Se establecerán los siguientes premios:

- **1<sup>er</sup> Premio:** Trofeo, Diploma acreditativo, Chaquetilla bordada con el nombramiento obtenido y premio en metálico dotado con 700 €\*. Además se donará a la Escuela de procedencia del ganador un Lote de Alimentos de Palencia valorado en 500 €.
- **2<sup>o</sup> Premio:** Trofeo, Diploma Acreditativo y premio en metálico dotado con 300 €\*.
- **3<sup>er</sup> Premio:** Trofeo y Diploma Acreditativo.

Además, los 3 ganadores, tendrán derecho a participar de forma gratuita en una acción de formación específica en el sector de pastelería y repostería a celebrar en el CETECE, impartida por profesionales de prestigio.

*\* Será por cuenta de los premiados la retención del IRPF correspondiente, de conformidad con la vigente legislación española.*

#### **Art. 8 Consideraciones finales**

8.1. Todo participante acepta estas bases y a las decisiones del Comité Organizador. La Organización del Concurso resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de la celebración del concurso en todo aquello que no esté expresamente previsto en estas bases. Las decisiones que adopte la organización sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

8.2. La participación en este concurso implica que se cederán los derechos de las recetas a la Diputación de Palencia, pudiendo ésta utilizarlas libremente en publicaciones, etc., citando siempre el nombre de los autores.

**ANEXO I**  
**SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN**  
**II CONCURSO NACIONAL DE JÓVENES COCINEROS**  
**“ALIMENTOS DE PALENCIA”**

**DATOS PERSONALES**

Nombre y apellidos: \_\_\_\_\_

Fecha de nacimiento: \_\_\_\_\_ D.N.I.: \_\_\_\_\_

Domicilio: \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ Localidad: \_\_\_\_\_

Provincia: \_\_\_\_\_ Tfno.: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Talla de chaquetilla (marca con una X):

<b>S</b>	<b>M</b>	<b>L</b>	<b>XL</b>	<b>XXL</b>
----------	----------	----------	-----------	------------

Estudios realizados: \_\_\_\_\_

---

**DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LA INSCRIPCIÓN:**

- Fotocopia D.N.I.
- Curriculum Vitae actualizado
- Certificado acreditativo de la Escuela en la que se ha matriculado ó Título/certificación Académica en el caso de haber estado matriculado
- Recetas del menú con el que participaría en el concurso (incluyendo denominación y relación y cantidad completa de ingredientes).

La solicitud de participación se presentará en el Registro General de la Diputación de Palencia, Calle Burgos, 1-34001 Palencia- o por cualquier otro medio de los previstos en el artículo 38 de la Ley 30/1992, de 26 de nov, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999 de 13 de enero. El plazo de recepción de solicitudes será desde el día siguiente de la publicación de estas bases en el Boletín Oficial de la Provincia de Palencia, hasta el día 11 de NOVIEMBRE de 2016.







<b>TITULO DEL PLATO</b>			
<b>CATEGORÍA DEL PLATO</b>	Postre		
<b>FOTO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>ES ALIMENTOS DE PALENCIA? Si/NO (indicar Marca)</b>	

En ....., a ... de ..... 2016

Fdo.....

-A LA PRESIDENCIA DE LA DIPUTACIÓN DE PALENCIA.-



	HORA ENTRADA COCINA	HORA PLATO	PRESENTACION
<b>RONDA 1</b>			
ALUMNO 1	9:00	11:00	
ALUMNO 2	9:10	11:10	
ALUMNO 3	9:20	11:20	
ALUMNO 4	9:30	11:30	
ALUMNO 5	9:40	11:40	
ALUMNO 6	9:50	11:50	
<b>RONDA 2</b>			
ALUMNO 7	12:00	14:00	
ALUMNO 8	12:10	14:10	
ALUMNO 9	12:20	14:20	
ALUMNO 10	12:30	14:30	
ALUMNO 11	12:40	14:40	
ALUMNO 12	12:50	14:50	
<b>RONDA 3</b>			
ALUMNO 13	16:00	18:00	
ALUMNO 14	16:10	18:10	
ALUMNO 15	16:20	18:20	
ALUMNO 16	16:30	18:30	
ALUMNO 17	16:40	18:40	
ALUMNO 18	16:50	18:50	
<b>RONDA final jueves</b>			
ALUMNO 1	9:00	11:00	
ALUMNO 2	9:10	11:10	
ALUMNO 3	9:20	11:20	
ALUMNO 4	9:30	11:30	
ALUMNO 5	9:40	11:40	
ALUMNO 6	9:50	11:50	

**ANEXO III-LISTADO DE EQUIPAMIENTO DISPONIBLE**

Cada participante dispone en su puesto de trabajo de:

- mesa de acero inoxidable
- 2 placas de inducción
- 1 kitchen aid
- 1 bascula
- 1 cazo
- 2 sautex
- 2 tenedores
- 2 cucharas
- 2 cuchillos (cebollero, puntilla)
- 1 pala

Además se dispondrá de una zona común donde se encontrarán otro tipo de cazuelas, sartenes, vajilla y utillaje variado. Resto de equipos a compartir:

- 3 microondas
- Horno de pisos de 4 cámaras
- 2 Horno de convención (rational y salva)
- cámara de fermentación
- congelador
- cámaras frío
- envasadora vacío
- thermomix

Nota: La vajilla de presentación para las 3 raciones de cada plato debe ser traída por cada concursante, que también podrá traer otro tipo de equipos o utillaje diverso. No se dispone de abatidor de temperatura.

**ANEXO IV- FICHA DE CALIFICACIÓN INDIVIDUAL DE JURADO**

Miembro del Jurado Nº \_\_\_\_ : D. \_\_\_\_\_

Valoración del Concursante Nº: \_\_\_\_\_

	<b>DENOMINACIÓN DEL PLATO</b>	<b>LIMPIEZA Y ORDEN</b> (máx. 10 pts)	<b>DESTREZA</b> (máx. 10 pts)	<b>PRESENTACIÓN</b> (máx. 30 pts)	<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b> (máx. 30 pts)	<b>ALIMENTOS DE PALENCIA UTILIZADOS</b> (máx. 20 pts)	<b>PUNTUACIÓN TOTAL</b> (máx. 100 pts)
<b>1<sup>er</sup> PLATO/ENTRANTE</b>							
<b>2<sup>o</sup> PLATO</b>							
<b>POSTRE</b>							
<b>PUNTUACIÓN TOTAL</b>	---						(máx. 300 pts)

Palencia, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016