



# DIPUTACIÓN DE PALENCIA

Departamento  
Promoción Económica

Código Expediente  
DIP/8846/2019

Código Documento  
FOM13100WU

Sello/certificación electrónica/mecánica

Documento electrónico. Consultar autenticidad en: <http://csv.diputaciondepalencia.es>

Código de Verificación Electrónica (CSV): **0J4X2F2O3V6J37470CY6**



## **D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> de los Ángeles Armisén Pedrejón, Presidenta de la Excma. Diputación Provincial de Palencia, ha resuelto:**

Vista la propuesta de aprobación de las bases reguladoras presentadas por el Servicio de Promoción Económica para la realización del IV Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros Alimentos de Palencia, previo el informe de Secretaría e Intervención y tras el dictamen favorable de la Comisión de Promoción Económica y Empleo, así como la formalización del oportuno Contrato Menor para su ejecución.

Considerando que compete a esta Presidencia la aprobación de dichas bases reguladoras de acuerdo con lo establecido en las bases de Ejecución del Presupuesto Vigente para esta Diputación.

### **ACUERDO**

1º.- Aprobar las bases reguladoras del IV Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros Alimentos de Palencia, como se reproducen a continuación:

### **BASES DE LA CONVOCATORIA**

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

El objetivo del IV 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 14 y 15 de Noviembre de 2019.

#### **Art. 3. Participantes**

Requisitos personales para la participación:

- Jóvenes nacidos a partir del 1 de Enero de 1989, acreditándose mediante fotocopia del D.N.I.
- Proceder de Escuelas de Cocina de España (titulados en escuelas o estar matriculados)

*en la actualidad, o tener o estar cursando un certificado de profesionalidad de las siguientes especialidades: Cocina (HOTR0408), Dirección y Producción de Cocina (HOTR0110) o Dirección en Restauración (HOTR0309).*

#### **Art. 4. Publicación de Bases y presentación y plazo de solicitudes**

Las bases, una vez dictaminadas por la Comisión Informativa de Promoción Económica y aprobadas por resolución de la Sra. Presidenta de la Diputación de Palencia, se publicarán en la página web [www.alimentosdepalencia.es](http://www.alimentosdepalencia.es), así como las solicitudes que se presentarán a través de la ficha de Inscripción habilitada para ello en la misma página web, acompañadas de la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI.
- Currículum vitae actualizado.
- Si está cursando los estudios actualmente: fotocopia de la matrícula o certificado acreditativo de la escuela.
- Si es titulado: fotocopia del título o certificación académica.
- Recetas del menú con el que el participante va a concursar, que incluirá denominación de cada plato y relación completa y cantidad de los ingredientes que conlleva (*cumplimentar según modelo Anexo I*).

El plazo de recepción de solicitudes será desde el día 16 de septiembre hasta el día 22 de octubre de 2019.

#### **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 formado por dos profesores del CETECE 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, el jurado seleccionará a los 18 mejores participantes en virtud de las recetas presentadas, comunicando a todos los interesados su condición de admitido (comunicándole horario en que tendrá que concursar), excluido o reserva, en un plazo máximo de 12 días. Los admitidos 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.



## DIPUTACIÓN DE PALENCIA

Departamento  
Promoción Económica

Código Expediente  
DIP/8846/2019

Código Documento  
FOM13I00WU

Sello/certificación electrónica/mecánica

Documento electrónico. Consultar autenticidad en: <http://csv.diputaciondepalencia.es>

Código de Verificación Electrónica (CSV): **0J4X2F2O3V6J37470CY6**



### 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", pertenecientes a las empresas colaboradoras del concurso. 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). Una parte de los miembros del jurado probará el 1er plato, otra parte el 2<sup>o</sup> plato y otra parte el postre.

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 término de la 3<sup>a</sup> ronda los 3 platos (título, ingredientes y cantidad), con los que participarán en la final del día siguiente (por tanto deberán llevarlo preparado con antelación por si pasaran 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:

	DIA 14 DE NOVIEMBRE	DIA 15 DE NOVIEMBRE
MAÑANA	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	-
TARDE	De 16:00 a 19:00 h. Concursantes Ronda 3  6 participantes	-

\*Se ofrece la posibilidad de alojamiento y manutención el JUEVES 14 (comida para todos y cena, alojamiento y desayuno para los 6 finalistas). En el caso de proceder de más de 250 KM, se incluye la cena y alojamiento del jueves 14 al 15, así como el abono del coste del desplazamiento hasta Palencia a razón de 0,19 €/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 qué 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, al final de los cuales se deberán presentar los platos tal cual se encuentren. *(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



## DIPUTACIÓN DE PALENCIA

Departamento  
Promoción Económica

Código Expediente  
DIP/8846/2019

Código Documento  
FOM13I00WU

Sello/certificación electrónica/mecánica

Documento electrónico. Consultar autenticidad en: <http://csv.diputaciondepalencia.es>

Código de Verificación Electrónica (CSV): **0J4X2F2O3V6J37470CY6**



productos estará disponible en la página Web de Alimentos de Palencia [www.alimentosdepalencia.es](http://www.alimentosdepalencia.es). 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 concursantes podrán traer todo tipo de pre-elaboraciones cuyo tiempo de preparado sea superior a 30 minutos (caldos y/o fondos, etc.). El producto principal debe elaborarse en el concurso. La Organización no enviará ingredientes de Alimentos de Palencia para las pre-elaboraciones.

### 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. 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, que valorará las características organolépticas y presentaciones de los menús, estará compuesto por los siguientes miembros:

- ✓ Cuatro representantes de Diputación de Palencia (uno de ellos actuará como Presidente).
- ✓ El Presidente del Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE).
- ✓ Un profesional del sector de restauración de reconocido prestigio.
- ✓ El representante de las empresas productoras de Alimentos de Palencia.
- ✓ Un experto en periodismo gastronómico.
- ✓ Dos representantes del sector de restauración palentino (cuyos votos contabilizarán como uno)
- ✓ 2 Profesores del CETECE, que únicamente valorarán la limpieza y destreza en la realización de los platos, y que sus votos contabilizarán como uno.

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, con un máximo de 80 puntos:

- 20 puntos para calificar la destreza y limpieza (10 y10)
- 20 puntos para calificar la presentación.
- 20 puntos para calificar las características sensoriales (gusto, principalmente)
- 5 puntos por cada ingrediente principal de Alimentos de Palencia presente en la receta (hasta un máximo de 20)

## **Art. 7 Premios**

Se establecerán los siguientes premios:

- 1er 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€.
- 2º Premio: Trofeo, Diploma Acreditativo y premio en metálico dotado con 300 €\*.
- 3er Premio: Trofeo, Diploma Acreditativo y lote de Alimentos de Palencia.

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. Aceptación de las bases**

Todo participante en el momento de la presentación de la solicitud acepta las bases del concurso así como las decisiones de la Organización.

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.



DIPUTACIÓN DE PALENCIA

Departamento  
Promoción Económica

Código Expediente  
DIP/8846/2019

Código Documento  
FOM13I00WU

Sello/certificación electrónica/mecánica

Documento electrónico. Consultar autenticidad en: <http://csv.diputaciondepalencia.es>

Código de Verificación Electrónica (CSV): **0J4X2F2O3V6J37470CY6**



## 8.2. Cesión de los derechos de las recetas

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, páginas web y redes sociales.

2º Ordenar su publicación en la página web [www.alimentosdepalencia.es](http://www.alimentosdepalencia.es)