

BASES DEL V CONCURSO PROVINCIAL DE JÓVENES CHEF SABOR A MÁLAGA

La **Diputación de Málaga** desde el año 2013 ha estado impulsando bajo la marca Sabor a Málaga los productos, empresas y establecimientos que promueven el tejido agroalimentario de la provincia.

La proliferación y mejora cualitativa de la oferta hostelera en la provincia tiene una relación muy directa con la labor de formación académica que se lleva a cabo en las escuelas de hostelería. El fruto de este trabajo y esfuerzo se refleja, además de en la calidad, en la proyección de la reputación de la provincia en el escenario nacional e internacional gracias a cocineros que se encuentran entre las Estrellas Michelin más reputadas.

El apoyo a las escuelas de hostelería y promover la cultura gastronómica tienen un fuerte valor que nos distingue como territorio, razón por la que el concurso provincial de jóvenes chef Sabor a Málaga se suma a una estrategia en la que somos líderes en Andalucía.

Participantes

Podrán presentarse a la **V Edición del Concurso Provincial de Jóvenes Chefs Sabor a Málaga:**

- ✓ Todos los jóvenes cocineros y cocineras que pertenezcan y estén realizando algún curso en cualquiera de las escuelas o centros de formación en hostelería de la provincia de Málaga.
- ✓ Ser mayor de edad.
- ✓ Complimentar y remitir correctamente la hoja de solicitud, abajo anexa, a la Secretaría Técnica del Concurso: ealonso@fycma.com

Fecha del concurso

Lugar: 21ª Edición Feria H&T - Palacio de Ferias y Congresos de Málaga.

Fecha: Miércoles, 6 de febrero de 2019 **Hora:** Desde las 9:00 a.m.

Requisitos

- Los cocineros/as deberán presentarse debidamente uniformados con las chaquetillas de sus respectivas escuelas a la hora de la convocatoria, una vez admitidas y confirmadas sus inscripciones.

- La totalidad de los productos necesarios para las distintas preparaciones de recetas serán aportadas por la organización y formarán parte de la marca Sabor a Málaga y la despensa de MAKRO, siendo conocidos por los participantes en el momento mismo de iniciar su concurso, según el modelo *Iron Chef*.
- Las recetas elaboradas deberán tener entre sus ingredientes el Salchichón de Málaga o la Pasa Malagueña (o ambos).
- Los participantes dispondrán de 90 minutos para la elaboración de su plato antes de ser evaluado por el Jurado.
- Cada cocinero/a deberá llevar sus propios cuchillos y útiles, siendo responsabilidad de la organización los hornos, placas de inducción y menaje pesado.
- Los concursantes deberán elaborar y presentar 6 tapas, una para cada uno de los cinco miembros del Jurado y una sexta para exposición fotográfica.
- El orden de elaboración, presentación y degustación de los platos se realizará por sorteo previo el mismo día de la final.
- Las autoridades locales entregarán los premios en el lugar y a la hora que se determine.

El Jurado. Criterios de valoración

Estará compuesto por:

- 1 representante de la Diputación de Málaga (Sabor a Málaga)
- 2 cocineros de prestigio reconocido
- 2 personas expertas en el ámbito de la gastronomía y la hostelería

El jurado designado para la preselección de las tapas candidatas, así como de la final, tendrá en consideración los siguientes criterios:

1. Presentación o emplatado (Hasta 5 puntos)
2. Texturas, olores y sabores (Hasta 20 puntos)
3. Creatividad y originalidad de la receta (Hasta 5 puntos)
4. Limpieza y ejecución de la misma (Hasta 5 puntos)

Premios

- Diploma acreditativo y chaquetilla de chef
- Participación en el show cooking del VI Málaga Gastronomy Festival
- Cesta de productos y elementos corporativos de la marca Sabor a Málaga
- Todos los participantes recibirán un diploma acreditativo

Inscripción

El plazo de inscripción queda abierto hasta las 14:00 horas del 25 de enero de 2019. Cualquier inscripción que llegue a posteriori de dicha fecha, será rechazada.

La solicitud de inscripción será presentada por email a la dirección de correo electrónico: evalonso@fycma.com

Con el asunto V CONCURSO PROVINCIAL DE JÓVENES CHEF SABOR A MÁLAGA

Aceptación de las bases

Todos los participantes en el concurso, por el simple hecho de participar, aceptan las bases de esta promoción, las normas que rigen su participación y los términos, condiciones y la política de privacidad y protección de datos expuestos.

Derechos de imagen

Los participantes autorizan a la comisión organizadora de H&T y a Sabor a Málaga reproducir y utilizar su nombre y apellidos, así como de su imagen y la de su establecimiento en cualquier actividad publi-promocional relacionada con el concurso, sin que dicha utilización le confiera derecho de remuneración o beneficio alguno con excepción hecha de la entrega del premio ganado.

Protección de datos

Expresamente se informa a todos los participantes que la organizadora y las empresas patrocinadoras se comprometen a actuar conforme a las disposiciones de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal así como a destruir los datos facilitados después de su exclusiva utilización para el desarrollo del concurso de aquellos participantes que no autoricen expresamente a los patrocinadores a su conservación y custodia.



Escaleta horaria

- ✓ 9.00 Recogida de acreditaciones
- ✓ 9.30 Sorteo de puestos y orden de entrada
- ✓ 9.45 Inicio del concurso (los concursantes, según sorteo entrarán cada 5 minutos)
- ✓ 11.15 Presentación al jurado de las recetas por el mismo orden de entrada.
- ✓ 13.00 Entrega de premios

*La organización se reserva el derecho de cambiar la escaleta en función de la logística y necesidades del concurso.



SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

V Edición del Concurso Provincial Jóvenes Chefs Sabor a Málaga

DATOS DE LA ESCUELA

ESCUELA:

DIRECCIÓN DE LA ESCUELA:

Calle

CP

Localidad

PERSONA DE CONTACTO DE LA ESCUELA:

TELÉFONO DE LA ESCUELA:

CORREO ELECTRÓNICO:

DATOS DEL CONCURSANTE

NOMBRE ALUMNO/A:

APELLIDOS:

DIRECCIÓN:

Calle

CP

Localidad

FECHA DE NACIMIENTO:

D.N.I.:

TELÉFONO DE CONTACTO:

CORREO ELECTRÓNICO:

En Málaga
Firma

/

/2019