

Bases legales de la Primera Edición del Concurso de Cocina Profesional

“MARES SOSTENIBLES”

Mediterránea Gastrónoma, con el patrocinio de **Aquanaria S.L.**, y con colaboración de **Mediterráneo Culinary Center**, convoca la **“I edición concurso profesional “Mares sostenibles”** que se regirá por las presentes bases y cuya participación es completamente gratuita.

Este concurso está dirigido exclusivamente a profesionales de la hostelería que estén en activo en cualquier establecimiento de restauración y al profesional de sala del mismo establecimiento.

El concurso tendrá lugar en el escenario de concursos de Mediterránea Gastrónoma organizado por Mediterráneo Culinary Center, cuya final se celebrará en el entorno de Mediterránea Gastrónoma en FERIA VALENCIA el 14/11/2022.

Los concursantes deberán de crear una elaboración de cocina que contenga de forma obligatoria como elemento principal, **la lubina de Aquanaria**, que se presentará en la final de Mediterránea Gastrónoma.

Aquanaria, como patrocinador del concurso, se hará cargo del desplazamiento de ida y vuelta desde el lugar donde esté ubicado el restaurante participante hasta Valencia y de una noche de hotel, limitado a un máximo de 300 € por persona en total.

El concurso se realizará en dos fases, dando valor a una parte importante de la restauración como es la sala.

1ª Parte: ELABORACIÓN

Desarrollo de la receta el mismo día del concurso. Las elaboraciones previas no deben de superar 1 hora de preparación, revisándose todos los ingredientes y materiales antes de entrar a participar por parte de la organización, se retirarán aquellas elaboraciones que se consideren ventajosas para algunos de los participantes.

2ª Parte: EMPLATADO Y SERVICIO

Para el emplatado en sala, se dispondrá de una mesa donde colocar la mise en place de servicio previamente regenerado o no de todos los elementos que necesite para poder emplatado 6 raciones, 5 de ellas serán para el jurado profesional y 1 ración para exposición del plato.

El chef deberá de realizar el emplatado a la vista del jurado mientras que el jefe de sala deberá hacer un maridaje de libre elección para el jurado con la debida explicación tanto el participante de cocina como el participante de sala.

1. Preselección:

Los participantes deberán de inscribirse en la <https://mediterraneoculinary.com/concurso-mares-sostenibles/>

El plazo de inscripción se realizará del 12 al 30 de octubre ambos inclusive hasta las 23:59 horas, hora peninsular. El martes día 1 de noviembre se subirán los materiales a la web <https://mediterraneoculinary.com/concurso-mares-sostenibles/> y se procederá a la votación popular desde el 1 al 6 de noviembre. El lunes 7 de noviembre a lo largo del día se comunicará vía telefónica y email a los participantes seleccionados tanto por votación popular como por el comité organizativo, además se subirá a la web y a las redes sociales vinculantes a la organización.

De todos los participantes presentados, un jurado técnico de Mediterráneo Culinary Center y Aquanaria, determinará las 5 parejas finalistas que participarán en la final cuya final se celebrará en Mediterránea Gastrónoma en FERIA VALENCIA el 14/11/2022.

- a) Una pareja finalista será el que más votos haya recibido por su elaboración, a través de la web.
- b) Las cuatro parejas restantes finalistas serán seleccionados por un jurado profesional formado por profesionales de Mediterráneo Culinary Center y Aquanaria, valorando bajo su criterio profesional, aspectos requeridos como: La estética, la sostenibilidad, el nivel técnico de elaboración, así como la explicación del desarrollo en sala.

2. Fase de concurso:

El concurso empezará a las 15:30 h siendo de obligación para todos los participantes estar presentes a las 15:00h, en ese momento se realizará un sorteo de entrada de participación. En todo momento el equipo técnico de Mediterráneo Culinary Center ayudará y velará por el buen funcionamiento del desarrollo del concurso.

El finalista de cocina deberá de ser acompañado por una persona del equipo de sala del mismo establecimiento, que podrá ayudarle en la preparación de los platos durante la final hasta el desarrollo de la explicación del plato.

Todos los participantes tendrán 1 hora y 30 minutos para el desarrollo de los platos en cocina, una vez se cumplan esos plazos deberán de coger la mise en place de emplatado y acudir a la mesa del jurado, donde previamente el participante de sala habrá dispuesto todo lo necesario para el emplatado (vajilla, herramientas, etc.)

Se darán a los participantes 5 minutos de emplatado, 5 minutos de explicación incluyendo el maridaje y 5 minutos para la retirada de los materiales dispuestos en la mesa de emplatado.

El jurado formado por profesionales reconocidos elegirá las 3 mejores elaboraciones presentadas que junto con la presentación de la segunda parte en sala y maridaje serán premiadas, valorando su sabor, texturas, sostenibilidad, calidad estética, originalidad, presentación por parte del cocinero, maridaje y explicación en sala por parte del jefe/a de sala.

El jurado técnico dispondrá de hojas de valoración, que podrán restar puntuación por malas prácticas desarrolladas durante el proceso de cocinado como (contaminación cruzada, limpieza, orden, etc...)

- Todos los elementos del plato utilizados deberán de ser comestibles, reales, y no recursos digitales o ajenos a la propia elaboración.
- La elaboración se presentará a concurso como plato individual de restaurante.
- Podrá participar, con una única elaboración, cualquier profesional mayor de 18 años, como representante de cualquier establecimiento de restauración, acompañado del o la participante de sala.
- El concurso se desarrollará a nivel nacional (España), INCLUYENDO **Canarias** e islas Baleares.
- En las presentes bases **(Anexo 1)** se detallará del material que se dispondrá para la final del concurso siendo el material restante responsabilidad por parte de los finalistas, así como si fuera necesario por falta de material específico y o por tiempos los finalistas podrán traer elaboraciones preparadas siempre y cuando sean preparaciones que superen 1 hora de elaboración. Cada finalista debe procurar disponer del material, utillaje y materia prima necesaria así, como del maridaje necesario para llevar a cabo su elaboración y presentación.

3. Documentación:

Inscripción adjuntando la siguiente documentación:

- a) La receta escrita (Lista de ingredientes y proceso de preelaboración y elaboración) Y ficha de alergen.**
- b)** La foto de la elaboración presentada a concurso.
- c)** Una foto del chef representante con la persona representante de sala con uniformidad profesional.
- d)** Un pequeño desarrollo del porque el diseño del plato junto con el maridaje elegido y la forma de servirlo.
- e)** DNI de ambos participantes.
- f)** C.V de ambos participantes.

Solo se admitirán a concurso los participantes que se hayan inscrito debidamente, todos sus datos de participación debidamente cumplimentados. El hecho de rellenar el Formulario de participación y marcar con X la casilla "he leído y acepto las bases" en el formulario, implica la aceptación de estas bases por el concursante.

Así mismo se descartan inmediatamente, por la imposibilidad de ser valoradas con garantías, las fotografías de mala calidad, mal enfocadas, cortadas o movidas, pixeladas, o imágenes susceptibles de no ser elaboraciones auténticas realizadas por el concursante.

El plazo de participación es desde la publicación de estas bases hasta las 23:59 horas del 30 de octubre de 2022.

4. Premios:

Los premios entregados, este mismo día de la final, serán los siguientes:

Primer premio: 1000 € en producto*

Segundo premio: 500 € en producto*

Tercer premio: 500 € de producto*

***Lubina Aquanaria de 2 kilos aproximadamente, fresca y entera. Premio a canjear antes de fin de febrero de 2023.**

5. Bases legales:

Mediterránea Gastrónoma, se reserva el derecho a eliminar las participaciones fraudulentas de acuerdo con lo que se establece en las presentes Bases.

- a) Entenderemos como fraude el uso de plataformas o aplicaciones independientes para conseguir votos o más participaciones en el concurso, al igual que comportamientos que detectemos como aparentemente abusivos y/o malintencionados.
- b) La constatación de cualquiera de estas prácticas supondrá a la descalificación del concurso.
- c) La organización, se reserva el derecho de emprender acciones judiciales contra aquellas personas que realicen cualquier tipo de acto susceptible de ser considerado como manipulación o falsificación del concurso.
- d) Valencia Culinary S.L y Mediterránea gastronoma queda eximida de cualquier responsabilidad por daños y perjuicios que puedan deberse a la defraudación de la utilidad que los usuarios hubieren podido atribuir al mismo concurso y al acceso a las distintas páginas y envíos de respuestas de participación a través de internet.

- e) Además, todas las recetas enviadas pasarán a formar parte del recetario del concurso, que se reserva el derecho de poder publicarlas junto con la imagen y los datos de sus autores, quienes desde ahora ceden de forma gratuita a la organización y patrocinadores, los derechos de imagen y reproducción de su propia imagen, de sus datos y de sus creaciones, sin limitación alguna. La organización se reservará el derecho de incluir las recetas en sus medios de comunicación corporativos junto con la imagen y los datos de sus autores, así como de reproducir las recetas en sesiones de fotos u otros eventos.
- f) Cada participante podrá participar 1 sola vez al concurso y solo se aceptará una única elaboración por participante.
- g) La organización se reserva el derecho a suspender, aplazar, cancelar o modificar la duración del concurso en cualquier momento anterior a su finalización siempre que existan causas justificadas.
- h) En cumplimiento de lo establecido en el Reglamento UE 679/2016 de Protección de Datos de Carácter Personal y la Ley Orgánica 03/2018 de 5 de diciembre, las partes informan sobre la posibilidad de incorporar los datos personales facilitados en el presente documento a un fichero creado por ellas mismas con la finalidad del mantenimiento y gestión de la relación comercial.
- i) El participante al realizar la inscripción autoriza, a ceder voluntariamente sus derechos de imagen de grabación en vídeo y fotografías que se realicen durante la ceremonia de entrega de premios, así como en momentos anteriores y posteriores en concurso **“I edición concurso profesional “Mares sostenibles”**. Las imágenes serán utilizadas libremente por Mediterránea Gastrónoma y Mediterráneo Culinary Center para la promoción y difusión del concurso en los medios de comunicación, plataformas digitales de los mismos, así como en Redes Sociales. Igualmente, los ganadores cederán sin restricciones de ningún tipo los derechos de imagen a televisiones, medios audiovisuales, soportes digitales o impresos que difundan este premio. Se velará por los participantes para que de ninguna manera se dañe su imagen en ningún momento. Así mismo Mediterránea Gastrónoma y Mediterráneo Culinary Center, se reservan el derecho de modificar las presentes bases del concurso.
- j) **Información básica sobre protección de datos**

RESPONSABLES DEL TRATAMIENTO. Los datos personales que nos facilite para participar en este concurso formarán parte de los tratamientos responsabilidad de:

- VALENCIA CULINARY CENTER, S.L.

- FERIA VALENCIA, como promotor del certamen MEDITERRÁNEA GASTRONOMA

Los Participantes garantizan que los datos personales facilitados son veraces y se hacen responsables de comunicar cualquier modificación de los mismos. Las entidades organizadoras de este evento se reservan el derecho a excluir de la presente promoción a todo participante que haya proporcionado datos falsos.

FINALIDADES. La información facilitada se utilizará con las siguientes finalidades:

- Gestionar su participación en el concurso, informarle sobre todo lo que tenga relación con el mismo, así como comunicarle el resultado y, en su caso, hacerle llegar el premio ofrecido.
- Remitir información acerca de novedades que se produzcan en las empresas responsables, o sobre nuevos servicios, actividades o eventos promovidos por ellos o en los que participen.
- Remitir cuestionarios de satisfacción para conocer su opinión sobre nosotros o aspectos específicos de nuestras actividades y servicios.
- Realizar encuestas y estudios estadísticos, así como conocer las preferencias e intereses del usuario para conocer y atender mejor sus necesidades.

LEGITIMACIÓN DEL TRATAMIENTO. Su consentimiento legitima el tratamiento de los datos, que se conservarán mientras sean necesarios para los fines indicados.

PLAZO DE CONSERVACIÓN. Sus datos se conservarán durante todo el tiempo necesario para atender las finalidades indicadas y cumplir las obligaciones legales correspondientes.

CESIONES PREVISTAS. Sus datos no serán comunicados a terceros sin su consentimiento, salvo obligación legal.

DERECHOS. Los Participantes tienen derecho a (i) acceder a sus datos personales, (ii) solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso, solicitar su supresión, (iii) solicitar la limitación del tratamiento de sus datos, (iv) oponerse al tratamiento de sus datos y (v) solicitar su portabilidad. Los Participantes pueden ejercer todos estos derechos ante cada uno de los responsables, acreditando su identidad, en las siguientes direcciones:

- VALENCIA CULINARY CENTER, S.L.: info@mediterraneoculinary.com
- FERIA VALENCIA.: incidenciadatos@feriavalencia.com

De considerarlo necesario, también podrá presentar reclamación ante la autoridad de control correspondiente.

ANEXO 1: MATERIALES DISPONIBLES:

Cada participante contará con un módulo de cocina con una inducción de dos fuegos, y un horno de convección sin humedad.

Además, se contará con una mesa auxiliar de trabajo donde cada participante tendrá:

- Tabla de corte.
- Papel de cocina.
- 4 boles medianos.
- 2 boles pequeños.
- 1 turmix.
- 2 cazos de cocción en inducción.
- 1 parisien de inducción.
- 2 rondones.
- 2 marmitas pequeñas.
- 6 flaneras pequeñas.
- 1 jarra medidora.
- 1 Soute.
- 1 araña, 1 espumadera,

De forma común se contará con el siguiente material;

- 1 exprimidor eléctrico.
- 2 morteros.
- 1 licuadora.
- 1 deshidratadora.
- 1 microondas.
- Vaso americano.

Materia prima básica;

- Aceite para frituras.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Aceite de oliva 0,4.
- Sal fina, sal gorda, sal maldon.
- Pimienta blanca, pimienta negra y en grano.
- Vinagre de vino blanco y vino tinto.
- Vino tinto y blanco para cocinar.
- Brandy y ginebra.

La mesa del jurado contará con el siguiente material;

- Plato base.
- Cubertería básica.
- Vaso de agua y copa para el maridaje. (Se cambiarán para todos los participantes).

FICHA DE INSCRIPCIÓN
I EDICIÓN CONCURSO MEDITERRANEA GASTRÓNOMA "MARES SOSTENIBLES"

Participante de Cocina

Apellidos: _____ Nombre: _____

Nacionalidad: _____ DNI: _____ Dirección:
_____ de _____ Provincia de: _____ Teléfono:
_____ Correo electrónico del
_____ Nombre del
plato _____

Nombre del establecimiento de restauración _____ Dirección:
_____ de _____ Provincia de: _____
Teléfono: _____ Correo electrónico _____ Talla
Chaquetilla:

Participante de Sala

Apellidos: _____ Nombre: _____

Nacionalidad: _____ DNI: _____ Dirección:
_____ de _____ Provincia de: _____ Teléfono:
_____ Correo electrónico
_____ Maridaje

Nombre del establecimiento de restauración _____ Dirección:
_____ de _____ Provincia de: _____
Teléfono: _____ Correo electrónico _____ Talla
Camisa: