



XX Concurso de Jóvenes Cocineros de la Región de Murcia

La Asociación Cultural de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia, (en adelante JECOMUR), tiene entre sus atribuciones principales la promoción de la gastronomía regional. Por ello, se ha instaurado este Concurso, dirigido tanto a profesionales de cocina como alumnos que cursen disciplinas académicas relacionadas con la gastronomía de la Región de Murcia.

El objetivo principal de este evento es difundir y diversificar el uso de materia prima regional y de temporada dentro del sector restaurador tanto profesional como en formación, poniendo en valor sus características organolépticas y su multitud de posibilidades culinarias en la elaboración de cualquier plato.

BASES

ARTÍCULO 1. ORGANIZACIÓN

La organización del evento corre a cargo de JECOMUR con la colaboración especial del Centro de Cualificación Turística (CCT), adscrito a la Consejería de Presidencia, Turismo, Cultura y Deportes de la Región de Murcia.

ARTÍCULO 2º. PARTICIPANTES

El concurso está abierto a:

- Cocineros que ejerzan su actividad en algún establecimiento dentro de la Región de Murcia.
- Alumnos de cocina de: Escuelas de Hostelería de la Región de Murcia, Grado de Gastronomía y centros formativos especializados.
- La edad máxima será de 35 años y llevarán un ayudante de cocina cuya edad máxima será de 30 años.
- Es necesario tener la mayoría de edad antes de la finalización del periodo de inscripción.

ARTÍCULO 3º. SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN

El Periodo de Inscripción finaliza el 11 de junio de 2023.

Los participantes remitirán junto con la solicitud de participación recogida al final de estas bases, una copia del DNI, la ficha técnica, nombre del plato, entre 1 y 3 fotos del plato, lista de ingredientes y una breve descripción del plato y su elaboración a la dirección asociacionjecomur@gmail.com.

El número máximo de participantes será de 100 según orden de recepción de solicitudes.

- a) Las recetas deberán estar hechas para 4 raciones, con los ingredientes y escandallo del plato, foto de presentación del plato.



b) Fotocopia del DNI de los participantes (concurante y ayudante), datos de contacto, teléfono de contacto, email.

c) JECOMUR, tendrá derecho a publicar en sus RRSS las recetas y fotografías tanto del certamen, como de los equipos y platos presentados al concurso. Así como en las revistas y medios de comunicación que considere oportunos.

Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador, se procederá a una selección de los finalistas.

ARTÍCULO 4º. TEMA Y DESARROLLO DEL CONCURSO

Se confeccionarán dos platos distintos con el siguiente planteamiento:

1º.- PERDIZ CON CAFÉ LINEA GOURMET FLOR DE JAMAICA.

Se confeccionará un plato con perdiz en el cual, el café de la línea gourmet Flor de Jamaica tenga protagonismo.

2º.- BERENGENAS A LA CREMA DE RAIMUNDO GONZÁLEZ

Se confeccionará un plato que versione y/o homenaje al maestro cocinero Raimundo González.

3º.- El concursante deberá preparar 4 raciones, 3 para el jurado y 1 para exposición.

4º.- El Plato confeccionado con perdiz y café Jamaica no podrán superar el coste máximo de 10€ por ración (total de las 4 raciones 40€).

5º.- El plato de berenjenas a la crema tendrá un coste máximo de 3.5€ por ración (total de las 4 raciones 14€).

No se admitirán a concurso tapas, pinchos, postres o tener tonos dulces.

El concurso se desarrollará en dos rondas sucesivas, una primera ronda clasificatoria y una final a la que accederán los seleccionados por el jurado de la ronda clasificatoria.

Ronda clasificatoria:

Del 12 al 16 de junio, ambos inclusive, un jurado independiente compuesto por tres expertos se reunirá para valorar las propuestas remitidas por los participantes, que se les presentarán de forma anónima, atendiendo a criterios de:

-Originalidad del planteamiento: Hasta 10 puntos

-Presentación y montaje del plato: Hasta 10 puntos

-Protagonismo del producto en el conjunto del plato: Hasta 20 puntos



Asociación Cultural de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia

El jurado de esta ronda clasificatoria estará compuesto por 3 miembros elegidos de entre las asociaciones de cocineros y representante del profesorado de Escuelas de Hostelería de la Región.

Final:

Los participantes correspondientes a los platos mejor valorados en la primera ronda clasificatoria serán convocados el **lunes 19 de junio a las 08:30 horas**, a elaborar el mismo plato, en las instalaciones del Centro de Cualificación Turística.

Los finalistas deberán aportar el día del concurso todos los ingredientes (excepto el café gourmet Flor de Jamaica) que necesitarán para la elaboración de 4 raciones de su receta y dispondrán de 120 minutos para su elaboración, montaje y presentación. El concursante deberá recoger las predices y las berenjenas en las instalaciones de Makro los días previos al concurso y llevarlas con el resto de los ingredientes. Dicha mercancía será ofrecida sin coste alguno por nuestro proveedor oficial Makro.

Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados. Toda la elaboración deberá realizarse in situ. Inclusive la extracción y/o infusión del café línea Gourmet Flor de Jamaica.

La vajilla y utensilios menores de cocina los puede traer cada participante a su gusto, pero no podrán ser platos identificativos de establecimientos, ni llevar impresos las marcas/logotipos de Restaurantes, Hoteles... etc.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo. Si algún participante tiene alguna duda o necesidad especial respecto a la dotación del puesto de trabajo, puede remitir correo electrónico a la organización.

Todos los finalistas deberán presentarse a las 08:30h en el Hall del CCT vestidos con ropa profesional adecuada.

Dispondrán de 10 minutos para colocar los ingredientes y utillaje que aporten en el puesto de trabajo que les sea asignado.

Se realizará un sorteo in situ para determinar el orden de participación de los finalistas, que comenzarán la elaboración a partir de las 9:00 h a intervalos de 10 minutos.

Cada finalista dispondrá de 120 minutos en total para elaborar y presentar su plato al jurado. Rebasar el tiempo máximo de elaboración será motivo de descalificación.

El jurado de la final podrá estar compuesto por:

Jurado Técnico:

- Socios de JECOMUR.



Asociación Cultural de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia

Jurado en mesa compuesto por 6 miembros:

- Representante de la Centro de Cualificación Turística
- Socio de honor
- Presidente JECOMUR
- Representantes del periodismo gastronómico
- Chefs invitados

El jurado degustará y valorará los platos finalistas según la siguiente tabla:

- a) El gusto y sabor (Del 0 al 10).
- b) La cocción y texturas (Del 0 al 10).
- c) La presentación (Del 0 al 10).
- d) La composición (Del 0 al 5).
- e) La originalidad (Del 0 al 5).
- f) Limpieza, orden y destreza. Estos serán puntuados por el jurado de cocina de 0 a 3 puntos.

El presidente del Jurado puntuará con decimales, con el fin de evitar un posible empate.

A los efectos de determinar las puntuaciones finales de los platos, no se tomarán en consideración las dos puntuaciones extremas, es decir, ni la más alta ni la más baja, siempre que haya más de 5 puntos de diferencia con la siguiente nota. Una vez determinadas las puntuaciones válidas, se calculará el promedio de éstas, clasificándose los participantes por orden de puntuación.

El veredicto del jurado y la entrega de premios se hará el **3 de julio en la XXIV cena aniversario de JECOMUR en las instalaciones de la finca Buenavista (El Palmar)**. La decisión del jurado será inapelable.

ARTÍCULO 5º. DOTACIÓN EN PREMIOS

1er. Clasificado 2.000 € y placa conmemorativa.

2º. Clasificado 1.000 € y placa conmemorativa.

3er. Clasificado 500 € y placa conmemorativa.

Resto de finalistas diploma acreditativo.

Se entregará un premio especial al plato mejor de perdiz con café línea gourmet Flor de Jamaica clasificado entre los aspirantes.



Asociación Cultural de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia

Se entregará un premio especial al plato mejor clasificado entre los aspirantes matriculados en una de las escuelas de hostelería.

El ganador será otorgado con una beca formativa valorada en 6.000€ ofrecida por la Fundación Estrella de Levante. Dicha beca cubrirá los gastos de matrícula, desplazamiento y dinero de bolsillo.

Todos los concursantes y ayudantes estarán invitados a la XXIV Cena de Gala de JECOMUR.

ARTÍCULO 7º.- PRESENTACIÓN

Los platos saldrán para su degustación y cata de Jurado. Siguiendo el mismo orden establecido al principio de la jornada. El jurado podrá penalizar el incumplimiento de este tiempo.

La presentación podrá ser en el plato que el participante estime oportuno teniendo en cuenta, como ya se dijo, que no lleve impresión de marcas o logos.

8º ACEPTACIÓN DE LAS BASES.

Todos los participantes aceptan expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan expresamente estas bases, serán inapelables.



XX Concurso de Jóvenes Cocineros de la Región de Murcia

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

NOMBRE Y APELLIDOS: _____

NIF: _____

DATOS DE CONTACTO: _____

EMAIL Y TELÉFONO DE CONTACTO: _____

ESTABLECIMIENTO (en su caso): _____

CENTRO FORMATIVO, ESPECIALIDAD y CURSO (en su caso):

Esta solicitud se remitirá correctamente cumplimentada en formato pdf o archivo de imagen, junto con una copia del NIF del solicitante, fotos, lista de ingredientes y descripción del plato propuesto a: asociacionjecomur@gmail.com

Con mi firma en la presente Solicitud, manifiesto mi acuerdo y acepto la totalidad de las bases de este Concurso. Asimismo, doy mi consentimiento expreso a la Asociación Cultural de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia, (JECOMUR), para que pueda hacer uso de cualquier material gráfico derivado de mi participación en este Concurso.

Firma del solicitante:

En, _____, a _____, de _____ de 2023