XVIII CONCURSO DE JOVENES COCINEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA.

BASES

ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento corre a cargo de la Asociaciónde Jefes de Cocina de la Región de Murcia (JECOMUR), con el patrocinio de Centro de Cualificación Turística, José Díaz, Makro, Estrella de Levante, Euro Caviar y Café Jamaica.

ARTÍCULO 2º.- PARTICIPANTES

El concurso está abierto a todos los cocineros que ejerzansu actividad en algún centro de trabajo o escuelas de cocinaubicadas dentro de la Región de Murcia.

La edad máxima será de 30 años y llevarán un ayudante de cocina cuya edad máxima será de 25 años.

ARTÍCULO 3º.- TEMA DEL CONCURSO

Se confeccionarán dos platos distintos con el siguienteplanteamiento:

1º.- SARDINA

Se confeccionará un plato de sardina, utilizando los demás ingredientes autóctonos dela Región de Murcia.

2º.- VERDURAS DE TEMPORADA DE LA Región de Murcia.

Se confeccionará un plato con verduras de temporada de la Región. (, acelga, ajo, berenjena, calabacín, calabaza, cebolla, guisante, judía verde, lechuga, nabo, pepino, pimiento, puerro, rábano, remolacha, repollo, tomate y zanahoria).

3º.- El concursante deberá preparar 7 raciones, 6 para el jurado y 1 para exposición.

4º.- El Plato confeccionado con sardina no podrán superarel coste máximo

de 5€ por ración.

5º.- El plato de verduras tendrá un coste máximo de 3€ por ración.

ARTÍCULO 4º.-SOLICITUDES

El Periodo de Inscripción finaliza el 25 de Junio de 2021 a las 10:00 horas.

Solicitud de presentación al concurso:

Se remitirá escrito mediante correo electrónico a la dirección de e-mail: asociacionjecomur@gmail.com

Datos de carácter obligatorio:

Las recetas deberán estar hechas para 7 raciones, con losingredientes y escandallo del plato y foto de presentación del plato.

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

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 8 finalistas.

ARTÍCULO 5º.- LA FINAL

La final se desarrollará en el Centro de Cualificación Turística de Murcia el día 5 de Julio de 2021 en horario demañana.

El tiempo máximo de elaboración de los dos platos será dedos horas.

El horario de comienzo del concurso será a las 8:30.

La salida será previo sorteo, saliendo el primer concursante a las 8:30, el segundo a las 8:50 y así sucesivamente hasta el último concursante.

El primer plato se presentará a las 10:30 y el segundo plato a las 10:50 horas del primero concursante, los concursantes dispondrán de 20 minutos para presentar las elaboraciones de la sardina y 20 minutos para las verduras.

Todos los participantes deberán hacer acto de presencia alas 8:00 horas para comenzar la prueba, vestidos con ropa profesional adecuada, gorro, etc.

Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados.

Toda elaboración deberá realizarse in situ. Lavajilla y utensilios menores de cocina los puede traer cada participante a su gusto, pero no podrá llevar impresos o marcas con nombre o logotipos de Restaurantes, Hoteles, etc.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección de sus recetas.

Los ingredientes indicados anteriormente estarán proporcionados por Makro el día del concurso (sardina, acelga, ajo, berenjena, calabacín, calabaza, cebolla, guisante, judía verde, lechuga, nabo, pepino, pimiento, puerro, rábano, remolacha, repollo, tomate y zanahoria), el resto los aportarán los concursantes.

El viernes 2 de julio se citará a los 8 seleccionados en las instalaciones del CCT para explicar las normas y comprobar el material disponible en el centro. En caso de requerir algún material que no posea el CCT de Murcia, se solicitará en el momento de su selección.

El orden de salida se hará previo sorteo de los participantes.

ARTÍCULO 6º.-CALIFICACIONES

Se calificará:

El gusto y sabor (Del 0 al 10).
La cocción y texturas (Del 0 al 10).
La presentación (Del 0 al 8).
La composición (Del 0 al 5).
La originalidad (Del 0 al 5).

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 la hora de las puntuaciones finales no se tomarán en consideración tanto la puntuación más alta, como la más baja que se produzca en el Jurado, siempre que haya más de 3 puntos de diferencia. El fallo del Jurado será inapelable.

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 participanteestime oportuno teniendo en cuenta, como ya se dijo, que no lleve impresión de marcas o logos.

ARTÍCULO 8º.- PREMIOS

Primer clasificado: 1.000€ y trofeo. Stage de un mes en el Restaurante La Cabaña (2 Estrella Michelin) de El Palmar (Murcia) con Pablo González-Conejero.

Segundo clasificado: 500€ y trofeo.

Tercer clasificado: 300€ y trofeo.

Se entregará diploma a todos los participantes y un juego de cuchillos donado por JOSE DIAZ.

Los premios y diplomas serán entregados el 5 de Julio de 2021 en el salón de actos del Centro de Cualificación Turística.

ARTÍCULO 9º.- 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.