

BASES CONCURSO JUVIMAR HORECA MEJOR TARTAR GOURMET

7, 8 Y 9 FEBRERO 2022

Organizador

Juvinar es el Patrocinador del concurso y la asociación de cocineros afincados en las islas baleares (en adelante, ASCAIB) es la organizadora del concurso mejor tartar gourmet que tendrán lugar los días 7,8 y 9 de febrero de 2022 en el escenario de la carpa de HORECA 2022 de Palma de Mallorca

Fecha

7 Febrero 2022 / 16:00 – 17:30

Lugar

HORECA 2022 / escenario de la carpa del recinto ferial palma arena (palma de mallorca, baleares)

Jurado

nº jurados: 1 jurado distinto para cada uno de los concursos

nº máximo miembros de cada jurado: 6

Cada jurado estará integrado por miembros de ASCAIB y reconocidos profesionales del ámbito de la hostelería, el turismo y el periodismo, designados por el Comité Organizador

Nº concursantes

nº máximo de concursantes: 6 (para cada concurso)

A quién va dirigido

El concurso va dirigido a cocineros profesionales mayores de 18 años que estén desarrollando su actividad profesional en establecimientos de hostelería de las Islas Baleares

Dinámica del concurso

1a fase: inscripción al concurso

Desde el 10 de enero de 2022, hasta las 00:00 hs del 24 de enero de 2022, ambas fechas inclusive

Cualquier solicitud recibida con posterioridad a esta fecha y hora no será tenida en consideración

Aceptación

La inscripción como candidato en el I Certamen de Gastronomía de las Islas Baleares implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento de Bases en todos sus términos

Inscripción

Para poder participar, los candidatos deberán rellenar todos los datos del "formulario de inscripción" y enviarlo, junto con la receta (texto de receta + fotografía de receta), al buzón de correo electrónico **campeonatos@ascaib.com**

No serán tenidas en consideración las inscripciones incompletas (bien que falte el formulario, o cualquier otro aspecto requerido), o bien las inscripciones que se reciban por otro medio distinto al buzón ya indicado

Cada candidato podrá enviar al buzón de inscripción una o más recetas, todas deberán ser creaciones originales del concursante, y distintas entre ellas

Cada candidato podrá presentar sus recetas para uno, para dos, o para los tres concursos convocados

Si el candidato es seleccionado, sólo entrará a concurso una receta de todas las que haya podido presentar (es decir, aunque haya enviado recetas para los tres concursos, sólo podrá participar en uno de los tres concursos, o "mejor bocata", o "mejor tartar", o "mejor ostra elaborada")

Las recetas

Una vez recibidas las recetas, el candidato sólo podrá realizar alguna variación hasta el cierre de la convocatoria / a partir de dicho momento no se admitirá cambio alguno y si el cambio o cambios se realizasen durante la competición, será objeto de sanción o, incluso, eliminación

Las recetas, en cualquiera de los concursos, podrán ser de platos fríos, templados, o combinar elementos con ambos tipos de elaboración

Las recetas enviadas constarán de: detalle de ingredientes (unidades, peso, materias primas), detalle de elaboración, y fotografía

Las recetas serán creaciones originales de cada candidato, debiendo ostentar éste todos los derechos de autor sobre la misma

Las fotografías que acompañen a la receta serán fotografías originales del candidato, debiendo ostentar éste todos los derechos de autor sobre la misma

Las recetas no habrán sido presentadas en otros concursos previos

Valoración

Teniendo como base de valoración el sabor, textura y presentación, se valorará especialmente que se trate de una receta que destaque la frescura de los ingredientes, que tenga un estilo moderno y una estética limpia (no sobrecargada), jugosa y atractiva

2a fase: selección de las recetas por parte del jurado

Desde el 24 de enero hasta el 26 de enero de 2022, ambos inclusive

Para cada concurso, el jurado seleccionará, de entre todas las recetas recibidas, un total de 6 recetas correspondientes a 6 candidatos distintos y, además, un total de 2 recetas suplentes correspondientes a 2 candidatos suplentes, estas recetas suplentes sólo entrarán en concurso en caso de que los alguno o algunos de los 6 primeros candidatos seleccionados no pudiesen participar en el concurso

3a fase: envío de la comunicación de haber sido seleccionado

Desde el 26 hasta el 30 de enero de 2022, ambos inclusive

La organización enviará a los seleccionados un correo electrónico con la comunicación de haber sido elegido para participar en el concurso

Además, en la misma comunicación se indicarán las fechas y horario del concurso

Los concursantes seleccionados deberán responder a este correo de aviso de haber sido seleccionado

Los concursantes tendrán hasta el 28 de enero de 2019 inclusive como máximo para enviar esta respuesta aceptando de modo expreso su participación como concursante

En caso de que el concursante no responda de modo expreso a esta comunicación en el plazo indicado, la organización entenderá que el seleccionado declina su participación en el concurso, quedando excluido del mismo

5a fase: celebración del concurso y entrega de premios

7 de febrero de 2022: concurso "mejor tartar" / 8 de febrero de 2022: concurso "mejor tapa de bacalao" / 9 de febrero de 2022: "mejor ostra elaborada"

Los concursantes traerán hasta el back-office de HORECA todas las materias primas, toda la mise-en-place, todo el menaje de cocina, todo el menaje de emplatado, y todas las herramientas y útiles necesarios, así como una bandeja o cesto para transportar todos estos elementos

En HORECA no habrá: ni materias primas ni menaje, útiles o herramientas para cocinar

Los concursantes NO cocinarán en HORECA, sino que ensamblarán el plato en directo ante jurado y público asistente

Los concursantes llevarán en sus bandejas o cestos toda la mise-en-place y utensilios necesarios hasta el escenario, donde tendrán 10 minutos para ensamblar el plato delante del jurado y público asistente

Este escenario donde los concursantes ensamblarán la receta, consta de vitrocerámica, microondas, horno

Los concursantes contarán con 10 minutos para ensamblar un total de 7 raciones de su receta

Cada 10 minutos habrá 2 concursantes ensamblando al mismo tiempo en el escenario / al ser 6 concursantes, la duración total de ensablado de todos ellos será de 30 minutos

Una vez finalizados los 10 minutos de ensablado, los concursantes llevarán su plato hasta el jurado para su cata

Premio

El ganador de cada uno de los concursos recibirá 1 trofeo + 150,00 eur en metálico

Presencia de los concursantes

Los concursantes deberán presentarse al concurso en perfectas condiciones de presentación e higiene

Cesión y consentimiento

Al participar en el presente concurso, los participantes ceden a ASCAIB de forma automática y definitiva todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la grabación o imágenes captadas, sin limitación de tiempo ni de territorio

Al participar en el presente concurso, los participantes ceden a ASCAIB de forma automática y definitiva, todos los derechos de propiedad intelectual, así como los de explotación, de la obra derivada, creaciones o invenciones objeto de este concurso y que hayan sido aceptadas por ASCAIB

La cesión incluye todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la receta, sin limitación de tiempo ni de territorio

El concursante consiente automáticamente en la utilización, publicación y reproducción sin limitación, por parte de ASCAIB de su nombre, y de la receta en cualquier tipo de publicidad, promoción, publicación, incluido internet o cualquier otro medio de la naturaleza que sea, con fines comerciales o informativos siempre que éstos se relacionen con la presente competición, sin que dicha utilización le confiera al concursante derecho de remuneración o beneficio alguno. Queda en todo punto prohibido que el concursante use cualquier logo de ascaib para un fin distinto del expuesto en estas bases. Esto es, que el hecho de participar, no le confiere al concursante derecho alguno a usar los logos y marcas libremente.

Aceptación

Los concursos aquí detallados se regirán y desarrollarán por estas bases

Cualquier participante en el concurso, por el mero hecho de su inscripción, acepta plenamente y sin condiciones las bases de estos concursos

La organización podrá verificar en cualquier momento, si los datos que indica el candidato en el formulario de inscripción corresponden a la realidad

No obstante, si el candidato incluye cualquier información que no sea veraz, ASCAIB no será responsable de este hecho, y podrá proceder a la eliminación del participante que así hubiese actuado

Si en algún momento del desarrollo de los concursos se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas bases o la interpretación de las mismas, ASCAIB las estudiará y solventará en tiempo y forma

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por ASCAIB deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable

ASCAIB se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación de las presentes bases, consecuencia de las circunstancias del momento

Asimismo se reserva el derecho a cancelar o modificar cualquiera de los concursos si las circunstancias lo exigieran sin previo aviso de la asociación.

En cualquiera de estos casos las personas inscritas en el cualquiera de estos concursos no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la ASCAIB de cualquier tipo de responsabilidad