

I^{er} CONCURSO de Tapas con

BASES DEL CONCURSO

Marcial



ESCUELA
INTERNACIONAL DE
COCINA

VALLADOLID SPAIN

Los pinchos y las tapas de cocina son una seña de la identidad gastronómica española que manifiesta la versatilidad culinaria del país en dosis de degustación, una modalidad y un hábito social implantado en todo el territorio nacional, que funciona como punta de lanza en la difusión y en el auge internacional de la cocina española

La empresa guijuelense **Marcial Castro** en colaboración con la **Escuela Internacional de Cocina de Valladolid**, organiza y convoca el **I CONCURSO DE COCINA «DETAPAS CON MARCIAL»**, para alumnos de las Escuelas de Hostelería de toda España.

El objetivo de este concurso es dar a conocer a los alumnos de los ciclos medios y superiores de Hostelería Cocina y Gastronomía y Dirección de Cocina las cualidades, peculiaridades y versatilidad de los productos de **Marcial Castro** para la elaboración de diferentes tapas.

Podrán participar todas aquellas Escuelas de Cocina y Gastronomía de formación Profesional que se inscriban a tal fin dentro del plazo establecido y acepten estas bases.

El concurso consta de dos fases: Una primera previa y una final.



FASE INTRACENTROS



- 1 La empresa guijuelense **Marcial Castro** en colaboración con la Escuela Internacional de Cocina convocan el **I Concurso Nacional «DETAPAS CON MARCIAL»** entre los estudiantes que estén cursando estudios de cocina y/o gastronomía en alguna de las escuelas del territorio nacional.
- 2 Podrán participar en el concurso **«DETAPAS CON MARCIAL»** todos los alumnos que estén cursando los ciclos formativos de grado medio (Cocina y Gastronomía) y de grado superior (Dirección de Cocina). Los alumnos que deseen participar deberán presentar en el departamento correspondiente de su Centro, una receta original de su creación, cuyo principal ingrediente sea como mínimo uno de estos ingredientes de la empresa **Marcial Castro**: carrillera de cerdo, lágrima de cerdo, jamón ibérico de bellota, empleando como máximo 80 gramos por tapa.
- 3 Los Centros que deseen participar deberán ponerse en contacto con la organización del concurso **«DETAPAS CON MARCIAL»** para indicar su intención de concursar y la fecha en que celebrarán la final entre las recetas finalistas preseleccionadas en su centro.
- 4 El Jurado, tanto para la preselección de las recetas finalistas del Centro, como para la celebración de la final en el propio Centro estará compuesto por profesores del mismo, seleccionado bajo sus propios criterios.
- 5 El Jurado seleccionará un finalista entre los participantes de su Centro. Además de las valoraciones técnicas que puedan incluirse en esta fase, se valorarán en las recetas, su sabor, presentación y creatividad, que serán los criterios que se evaluarán en la final absoluta.
- 6 Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, la tapa o pincho que se presente no deberá superar el costo de 1,80€ (el participante deberá enviar a la organización el escandallo de la tapa) al valorar la materia prima de los ingredientes que intervienen en su elaboración, una premisa sobre la que el jurado seleccionador de los finalistas será especialmente riguroso.
- 7 La convocatoria queda abierta a partir del **día 27 de octubre de 2015, cerrándose a las 24 h. del día 15 de diciembre del 2015**. La participación en el concurso no genera gasto de inscripción alguno para el concursante.
- 8 La organización deberá recibir la receta de la tapa seleccionada por cada Centro antes del 15 de diciembre del 2015.

Días previos a la final de cada centro, la organización hará llegar 1kg de carrillera de cerdo, 1kg de lágrima de cerdo y 500grs de jamón ibérico de bellota corte a mano a cada centro participante para la celebración de esta fase final.



FASE FINAL



- 9 Cada Centro deberá enviar a la organización del concurso la receta seleccionada para su participación en la fase intercentros.

Deberá remitir por separado dos documentos: un documento (ficha técnica que se adjunta) con el nombre de la receta y una ficha técnica en la que se explique de forma detallada: ingredientes, elaboración, presentación, precio estimado y una foto en color de la tapa elaborada (enviada por correo electrónico a detapasconmarcial@marcialguijuelo.es).

En el segundo cuestionario (Ficha de inscripción) debe aparecer, bajo el pseudónimo utilizado en la receta, la identificación del autor y del Centro al que pertenece: nombre y apellidos, curso actual, talla de chaquetilla, nombre del profesor responsable que acudiría a la final con el alumno y datos de contacto: dirección de correo electrónico y teléfono.

- 10 Las recetas deben remitirse antes del 15 de diciembre de 2015 por correo electrónico a la dirección detapasconmarcial@marcialguijuelo.es
- 11 Un Jurado compuesto por diferentes personalidades del sector de la gastronomía, elegirán

a 7 finalistas de los 8 que acudirán a la final del concurso en Valladolid. El otro finalista será elegido a través de las Redes Sociales (@MarcialGuijuelo) y se decidirá a través del mayor número de Retuits y favoritos que obtenga cada elaboración. El que más número obtenga pasará a la final del concurso.

- 12 La organización del concurso se pondrá en contacto con el Centro cuyo alumno haya sido elegido finalista para informar de todos los aspectos relativos a la celebración de la final, antes del día 25 de enero del 2016.
- 13 Todos los candidatos seleccionados para la fase final serán convocados en Valladolid, el día 25 de febrero del 2016. La organización facilitará una bolsa de viaje de 200€ que serán entregados al profesor el día de la celebración de la final en metalico, para abonar los gastos derivados del traslado, alojamiento y manutención del alumno y el profesor. Esta cantidad no tendrá que ser justificada.
- 14 La final de **I Concurso «DETAPAS CON MARCIAL»** se celebrará **el 25 de febrero del 2016** en la sede de la Escuela Internacional de Cocina – Fernando Pérez donde cada uno de los candidatos efectuará la tapa prevista en su propuesta documental.
- 15 La semana comprendida entre el 1 y el 5 de febrero del 2016, los alumnos deberán enviar al correo detapasconmarcial@marcialguijuelo.es el utillaje necesario para la realización de la tapa y para el emplatado en caso necesario.
- 16 Los finalistas deberán acudir antes de las 11:00 a.m. a la Escuela Internacional de Cocina – Fernando Pérez, acompañados de un profesor de su Centro.
- 17 El día anterior se realizará un sorteo para determinar el orden de participación de los alumnos y será comunicado durante la cena que se celebrará con los participantes y alumnos el día 24 de febrero del 2016.



- 18 Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comenzar la prueba vestidos con zapato cerrado, pantalón de cocina, el gorro y la chaquetilla (esta prenda será facilitada por la organización)
- 19 El concursante dispondrá de un tiempo máximo de 30 min para la confección y presentación de la elaboración de 8 tapas iguales, destinadas a la apreciación de cada uno de los jurados y a la reproducción fotográfica de cada preparación. Para su elaboración podrá utilizar, para ello, tanto el material, herramientas, maquinaria y vajilla, puesta a su disposición en la Escuela Internacional de Cocina – Fernando Pérez, como la que se desee traer a la final del concurso (deberá ser comunicado previamente a la organización). La tapa se servirá sobre el plato blanco, facilitado por la organización teniendo el plato 23 cm de diámetro.
- 20 El profesor, vestido con la chaquetilla de su Escuela de Cocina, podrá estar presente en la cocina durante la elaboración de la tapa, sin poder elaborar ni manipular ningún elemento necesario para la elaboración de la tapa.
- 21 La operatividad del concurso y la igualdad de oportunidades para cada concursante exige un cronograma riguroso. Se penalizará con 2 puntos cada minuto de demora en la entrega puntual de las preparaciones al jurado y será descalificado el candidato que supere en 5 minutos el tiempo previsto. La función de control de tiempo de cada finalista la ejercerá un miembro de la organización al efecto. El controlador de tiempos entregará los resultados de su cronometraje al presidente del jurado, quien lo incorporará al resto de las votaciones, aplicándose las penalizaciones con anterioridad al escrutinio final
- 22 Los participantes iniciarán la actividad en intervalos de 13 minutos.
- 23 La organización del concurso pondrá a disposición de los finalistas la cantidad necesaria de productos **Marcial Castro** para la elaboración de la tapa. El resto de los ingredientes serán aportados por el propio concursante.
- 24 Los alumnos presentarán y explicarán ante el jurado la tapa para su degustación por el jurado, siguiendo el orden establecido en el sorteo. El concursante realizará un total de 8 de su tapa seleccionada, que se servirá, cada una de ellas en un plato blanco que será facilitados por **Marcial Castro**.
- 25 El jurado de la fase final estará compuesto por profesionales del sector de reconocido prestigio.
- 26 Criterios de puntuación. La clasificación de los participantes será determinada sobre 20 puntos en base a los siguientes criterios.
- 10 puntos para calificar el sabor.
 - 4 utilización de los productos de **Marcial Castro**.
 - 2 puntos técnica culinaria.
 - 2 puntos para calificar la presentación.
 - 2 puntos para calificar la creatividad.
- 27 La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará el orden de clasificación del Concurso. Entre los finalistas mejor puntuados, los miembros del jurado determinarán a quién corresponde cada uno de los galardones que otorga el Concurso:

Primer premio:

- Curso de verano en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid en el año 2016. El curso incluye el alojamiento y la manutención del ganador durante el periodo de formación.
- Prácticas en el restaurante Los Zagales de Valladolid durante el periodo de verano del año 2016 (coincidiendo con el tiempo de realización del curso de verano).
- Realización en el stand de **Marcial Castro** de la Feria Alimentaria de Barcelona (del 24 al 28 de abril del 2016), de un show cooking en el que se elaborará la tapa ganadora durante 2 días. El premio incluye el alojamiento y desplazamiento



hasta la ciudad de Barcelona durante los días de celebración.

- La valoración económica de los premios del primer clasificado es de 3.500€.
- El profesor obtendrá un lote de productos de **Marcial Castro** valorado en 100€.

Segundo Premio:

- El segundo clasificado obtendrá 400€ de premio. De esta cantidad se descontarán los impuestos correspondientes.
- El profesor obtendrá un lote de productos de **Marcial Castro** valorado en 150€.

Tercer premio:

- El tercer clasificado obtendrá 150€ de premio. De esta cantidad se descontarán los impuestos correspondientes.
- El profesor obtendrá un lote de productos de **Marcial Castro** valorado en 100€.

- 28 El jurado regulará, según su criterio, las incidencias que se produzcan y no estén incluidas en las bases.

- 29 La inscripción como candidato en el **I Concurso «DETAPAS CON MARCIAL»** implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.

- 30 Los premios podrán quedar desiertos.

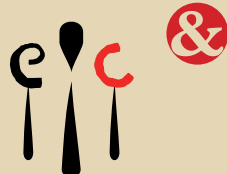
- 31 La tapa ganadora se podrá degustar durante un periodo de tiempo en el Restaurante Los Zagales de Valladolid.

- 32 Las otras tapas, se podrán ver y conocer su composición y elaboración en los canales de comunicación de **Marcial Castro**, en los que aparecerá el nombre de la tapa, el creador y la Escuela de Cocina a la que pertenece.

- 33 La empresa **Marcial Castro** tendrá todos los derechos de propiedad intelectual y de imagen, gestión, comercialización, exhibición... de las tapas participantes en este concurso.

- 34 La empresa **Marcial Castro** podrá utilizar las imágenes grabadas o fotografías de los participantes en cualquiera de los canales de comunicación que considere.

- 35 La empresa Marcial Castro podrá cancelar el concurso, siempre avisando por la misma vía de comunicación a las Escuelas convocadas.



ESCUELA
INTERNACIONAL DE
COCINA

VALLADOLID SPAIN



www.marcialguijuelo.es

www.escuelainternacionaldecocina.com

