

-- REGLAMENTO ---

II TROBADA DE JOVES CUINERS D'EIVISSA I FORMENTERA

I Campionat de Cuiners d'Eivissa i Formentera

Artículo 1. - Participantes

1.1. - Este Campeonato está abierto a cocineros/as profesionales y alumnos/as de escuelas de hostelería, de Ibiza-Formentera, que se hallen actualmente trabajando en hoteles o restaurantes, así como empleados del sector en situación de fijos discontinuos en la empresa, cuya edad mínima sea de 20 y máxima de 37 años el próximo 18 de marzo de 2005.

1.2. - Cada participante deberá adjuntar a su hoja de inscripción la documentación necesaria para demostrar la residencia en la Isla de Eivissa-Formentera.

1.3. - Cada participante podrá acudir con un máximo de un ayudante (por cuenta del participante) y la organización (Escuela de Hostelería) le facilitará un segundo ayudante.

Artículo 2. - Tema del Concurso

2.1. - Plato de Pescado: Dorada

- a) 22 doradas de 400/500 gr. Cada una (proporcionadas por la Organización).
- b) 2 guarniciones diferentes de libre ejecución para 22 raciones.

2.2. - Plato de Carne: Cordero

- a) 22 raciones de cordero (proporcionadas por la Organización)
- b) 2 guarniciones diferentes de libre ejecución para 22 raciones.

2.3. - Presentación, para ambos platos:

Se presentara en una bandeja las 10 raciones para el Jurado y el resto emplatado para 12 comensales.

2.4. - Aportaciones de la organización.

Con carácter obligatorio, las doradas y el cordero que serán cocinados, serán facilitados por la Organización.

La Organización pondrá a disposición de los candidatos unos espacios dentro de la Escuela de Hostelería para que puedan utilizarlos como vestuario y como almacén para materias primas y otros materiales.

La Organización aportará los utensilios de cocina básicos (cazuelas, sartenes.....) así como la vajilla.

2.5. - Los concursantes deberán aportar todos (exceptuando el cordero y las doradas) los condimentos e ingredientes para la elaboración de sus recetas (elaboración general, guarniciones...). Ningún concursante podrá traer ingredientes preelaborados. Toda la elaboración deberá realizarse in situ. El Comité Organizador se verá obligado a descalificar a cualquier candidato que no cumpla este requisito.

Los concursantes deberán aportar sus cuchillos y todos aquellos utensilios poco usuales necesarios para la elaboración de sus recetas

Artículo 3. - La Final

3.1. - El orden de participación quedará establecido en el sorteo que se llevará a cabo el mismo día a las 9.00 horas.

3.2. - Los participantes deberán presentarse en la Escuela de Hostelería el día 18 de marzo a las 8,45 horas.

3.3. - Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comenzar la prueba vestidos con ropa profesional adecuada, gorro de cocina, etc...

3.4.- Cada participante dispondrá de un puesto de trabajo que estará dotado de:

- una cocina de gas
- un horno (gas o eléctrico)
- un baño maría
- una plancha
- una freidora
- un fregadero con agua corriente
- una mesa de trabajo
- un frigorífico bajo mostrador

Para el conjunto de participantes se contará con cámaras frigoríficas, congeladores.

3.5.- Cada concursante deberá dejar limpia su zona de trabajo antes de abandonar la cocina.

Artículo 4. - El Jurado

4.1. - El jurado estará compuesto por un mínimo de 10 miembros (cocineros de reconocido prestigio, personalidades del sector y críticos gastronómicos).

4.2. - Habrá un Secretario del Jurado en representación de la Organización.

4.3. - Asimismo, habrá un Jurado de Cocina integrado por 2 cocineros profesionales que revisarán la higiene y la limpieza de los puestos de trabajo de los candidatos mientras elaboren sus platos durante el Campeonato.

Artículo 5. - Calificaciones

5.1. - Serán adjudicadas sobre un total de 40 puntos:

- 20 puntos para calificar el gusto
- 5 puntos para calificar la presentación
- 10 puntos para calificar la originalidad de la receta
- 5 puntos para calificar el jurado de cocina.

5.2. - No se tomarán en consideración la puntuación más alta y más de baja de cada miembro del Jurado.

5.3. - La puntuación del Jurado de Cocina será sobre la limpieza e higiene de cada candidato en su puesto de trabajo.

Artículo 6. - Presentación

6.1. - Cada concursante dispondrá de cuatro horas (4,00 hrs.) para realizar el primer plato (pescado) y 4,30 hrs. desde el inicio para presentar el segundo plato (carne) total hrs. para elaborar los dos platos: 4,30 hrs. a las 13'30 horas, será presentado el primer plato del Campeonato y así sucesivamente según el orden de participación asignado. Se penalizará con 1 punto cada minuto de retraso, de los que 1 plato se mostrará al Jurado.

6.2. - Cada elaboración se preparará para 22 degustaciones.

6.3. - Una vez concluida su elaboración, el cocinero servirá 10 raciones en una fuente para el jurado, presentándose las restantes raciones emplatadas para el resto de los comensales o asistentes.

6.4. - Cada cocinero participante deberá poner a disposición de los medios gráficos el plato montado durante un máximo de tres minutos de haberlo presentado al Jurado.

6.5. - La Organización designará a un maître para el emplatado de las raciones.

Artículo 7. - Los premios

7.1. - Los premios son:

- Primer clasificado: Trofeo y Diploma
- Segundo clasificado: Trofeo y Diploma
- Tercer clasificado: Trofeo y Diploma
- Resto de participantes: Diploma

7.2. - Los Trofeos y Diplomas serán entregados al finalizar la jornada, tras las deliberaciones del Jurado.

Artículo 8.

Los tres finalistas quedan clasificados para el “VIII Campionat de Cuiners de Balears” a celebrar a finales de septiembre del año en curso.

Artículo 9.

Todos los participantes aceptan expresamente este reglamento por el mero hecho de concursar.

Todos los participantes aceptan expresamente las bases del Reglamento del Campeonato de Baleares de Cocineros por el mero hecho de concursar.

Todas las decisiones de que adopte el Comité Organizador sobre todos aquellos puntos no recogidos en estas bases, serán inapelables.

Para cualquier información sobre o anexa al reglamento de participación dirigirse a:

Asociación de Bares, Restaurantes y Cafeterías de Ibiza y Formentera
(PIMEEF)
C/ Historiador José Clapés, nº. 4
07800 Eivissa
Teléfono: 971.39.27.43 Fax: 971.39.92.06
E-mail: info@pimeef.com

II TROBADA DE JOVES CUINERS D'EIVISSA I FORMENTERA

BOLETIN DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE:

APELLIDOS:

FECHA DE NACIMIENTO:

DOMICILIO PARTICULAR:

TELÉFONOS:

FAX:

CARGO ACTUAL:

FECHA DE ENTRADA EN LA PROFESION:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DONDE TRABAJA EN LA ACTUALIDAD:

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

FAX:

D./D^a.....

CERTIFICA que los datos arriba mencionados son correctos, acepta el reglamento de la " II Trobada de Joves Cuiners d'Eivissa i Formentera" y solicita su participación en el mismo.

..... a de de 2005

Firma

** Adjuntar fotocopia D.N.I