

# CAMPEONATO DE COCINA Y REPOSTERÍA DE CASTILLA Y LEÓN

16-17 OCTUBRE 2023  
VALLADOLID

## BASES DEL CAMPEONATO



**maestres**

COCINEROS Y REPOSTEROS  
DE CASTILLA Y LEÓN



## FECHA, LUGAR Y COMITÉ ORGANIZADOR

### Art. 1.- Fecha y Lugar

La celebración del Campeonato de Cocina y Repostería de Castilla y León tendrá lugar en la ciudad de Valladolid, en la Escuela Internacional de Cocina, los días 16 y 17 de octubre de 2023. El Comité Organizador podrá designar otra sede del certamen comunicándolo con antelación suficiente a todos los interesados.

### Art. 2.- Comité Organizador

El Comité Organizador es competencia exclusiva de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Castilla y León, con las siguientes vías de contacto:

Postal: Calle Pío del Río Hortega, 14 – local 4, 47014 Valladolid.

Correo electrónico: [maestres@maestresdecocina.es](mailto:maestres@maestresdecocina.es)

Teléfono: 620082222

### Art. 3.- Jurado

Este certamen se desarrollará bajo las directrices del Comité Organizador, el Jurado Técnico y el Jurado Degustación, cada uno en el ámbito de sus competencias.

El Jurado Técnico estará compuesto por profesionales miembros de Maestres.

El Jurado Degustación estará compuesto por destacados profesionales del sector, actuando como secretario del mismo un representante del Comité Organizador, que lo hará con voz, pero sin voto.

## SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

### Art. 4.- Requisitos personales de los participantes

**4.1.-** Podrán participar todos aquellos cocineros-as profesionales de nacionalidad española que pertenezcan a plantillas de empresas o entidades radicadas en Castilla y León justificando su situación laboral mediante la solicitud de participación a través de su empresa o entidad que deberá avalar la misma.

**4.2.-** También podrán participar aquellos profesionales cocineros-as que se encuentren en situación de desempleo, siempre que vengan apadrinados por una entidad de hostelería de Castilla y León y acrediten tal circunstancia a través de certificación expedida por el S.E.P.E. que recoja la situación de desempleo en las fechas de inscripción.

**4.3.-** En cualquiera de los dos casos anteriores deberán acreditar una experiencia mínima de dos años de trabajo profesional en nuestra Comunidad Autónoma a lo largo de los últimos cinco años.

**4.4.-** Los participantes deberán tener edad mínima de 23 años el próximo 16 de octubre de 2023, hecho que se acreditará fehacientemente.



### **Art. 5.- Requisitos de las Solicitudes de participación**

#### **5.1.-** Las Solicitudes de participación incluirán:

- Formulario de inscripción oficial.
- Copia del DNI.
- Currículum de estudios y profesional actualizado.
- Las recetas con la que el participante va a concursar. Dichas recetas deberán incluir tres apartados: ingredientes, elaboración y presentación. Los platos a presentar son de estilo libre. Para presentar las recetas se tendrá en cuenta especialmente lo establecido en los artículos 13, 14, 15 y 16 de este Reglamento.
- Asimismo deberá adjuntarse una o varias fotografías de los platos.

#### **5.2.-** Las solicitudes de inscripción se enviarán a través de los siguientes medios:

- Por correo postal a la siguiente dirección: Asociación de Cocineros y Reposteros de Castilla y León. Calle Pío del Río Hortega, 14 – local 4, 47014 Valladolid.
- Por correo electrónico a: [maestres@maestresdecocina.es](mailto:maestres@maestresdecocina.es)

#### **5.3.-** El plazo de recepción de solicitudes finalizará a las 23:59 horas del día 24 de septiembre de 2023.

#### **5.4.-** La inscripción en el Campeonato es gratuita.

### **Art. 6.- Selección de participantes en el Campeonato**

De entre las solicitudes presentadas el Comité Organizador elegirá un máximo de 8 cocineros y de 4 reposteros para participar en el Campeonato, atendiéndose a la calidad de la receta enviada. Se valorará como criterios añadidos la correcta presentación y redacción de la misma, la utilización de productos de Castilla y León y la aportación a la evolución de la cocina de Castilla y León.

En caso de que el número de solicitudes recibidas así lo permitiese se realizará una Fase Preliminar en la forma que determine el Comité Organizador.

El anonimato de cada receta quedará rigurosamente garantizado a través de la labor del Secretario de la Organización.

## **SISTEMA DE COMPETICIÓN**

### **Art 7.- Celebración del Campeonato**

El Campeonato se celebrará a lo largo de los días 16 y 17 de octubre en los que los participantes en un único turno de competición tendrán que realizar las dos elaboraciones.

### **Art. 8.- Orden de participación**

El orden de participación será establecido por la organización por riguroso sorteo comunicándose el resultado del mismo a los interesados con suficiente antelación.



### **Art. 9.- Cadencia de intervención de los participantes**

Los participantes iniciarán la actividad en intervalos de 15 minutos.

### **Art. 10.- Uniformidad de los participantes**

Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comenzar la prueba con vestuario obligatorio que será: chaquetilla de cocina, pantalón negro y gorro blanco. La chaquetilla será facilitada por la organización y su uso será obligado durante todo el desarrollo del Campeonato incluyendo el acto de entrega de premios. Tanto en esta chaquetilla como en el resto de prendas que utilicen no podrán lucir ningún emblema o logotipo salvo los autorizados por la Organización quien también podrá establecer el uso obligatorio de alguna otra prenda.

### **Art. 11.- Ayudante**

Cada participante podrá acudir con un ayudante por su cuenta, no mayor de 22 años el 16 de octubre de 2023. El Comité Organizador podrá autorizar excepciones razonadas a esta norma.

### **Art. 12.- Puesto de trabajo del Participante**

Cada participante dispondrá de forma individualizada de una cocina básica compuesta por unas zonas de cocción y encimera de trabajo. Además, existirá otra maquinaria (horno, congelador, frigorífico, fregadero, etc.) que se utilizará de forma compartida con el resto de participantes. El resto de utensilios propios de cocina, menaje y pequeño electrodoméstico que precise para la elaboración de su plato deberá ser aportado por el interesado. Este material personal deberá ser custodiado por cada concursante, no responsabilizándose la Organización de posibles desperfectos o pérdidas del mismo. En caso de querer incorporar algún electrodoméstico o maquinaria de grandes dimensiones que pueda afectar a la configuración del puesto de trabajo, deberá solicitar autorización previa a la organización.

El concursante deberá dejar perfectamente limpio tanto el módulo de trabajo como la maquinaria de uso común una vez finalizada su participación. El módulo de trabajo, los equipos y utensilios aportados por la Organización se dejarán limpios y ordenados. El Jurado Técnico tendrá en cuenta este aspecto a la hora de emitir la valoración del trabajo de cada participante, que no podrá abandonar su módulo de trabajo hasta la finalización de la inspección.

## **PLATOS E INGREDIENTES**

### **Art. 13.- Platos a realizar**

#### **13.1.- COCINA**

Los participantes confeccionarán los platos a partir del ingrediente principal (pescado y carne) designados por el Comité Organizador, que serán:

- a) Ingrediente para plato de pescado: TRUCHA ARCO IRIS (2 piezas evisceradas de aprox. 2 Kg. cada una) para servir 12 raciones emplatadas en plato blanco. Al menos el 50% del plato debe ser "verde fresco" (compuesto por productos que crecen al aire libre, en invernaderos o en el mar).
- b) Ingrediente para plato de carne: CONEJO (3 piezas de aprox. 1,5 Kg. cada una) para servir 12 raciones en caliente que serán presentadas en bandeja con su posterior emplatado.



La Organización se reserva el derecho de imponer una marca específica para un tipo de producto, que será aportado por un patrocinador.

Tanto la bandeja, que será redonda de 90 cm. de diámetro, como los platos serán suministrados por la organización, pudiendo optar entre plato llano de 31 cm. con 2 cm. de ala y plato hondo de 28 cm. (dimensiones aproximadas).

Se permite el uso de decoración pequeña y no comestible en la bandeja. En los platos se pueden incluir cubiertas o equivalente únicamente para mantener la guarnición caliente.

Si la pieza de carne no se presenta entera o trinchada previamente y después recompuesta, el Jurado Técnico impondrá una penalización.

Los candidatos y los ayudantes, y sólo ellos, pueden ir a la mesa de trinchado durante la preparación/presentación de los platos para el plato de carne. Los Maîtres de la Organización están autorizados a ayudarles a realizar esta tarea o hacerla por ellos, si lo prefieren.

Ambas elaboraciones se realizarán en un estilo libre, no obstante, siguiendo la línea del certamen Bocuse D'Or, deberán contar cada una de ellas con tres guarniciones que aparecerán en el plato como elementos individuales y con personalidad propia.

Todos los productos utilizados en el plato deben ser perfectamente identificables visual o gustativamente. Todo lo presentado en el plato debe ser comestible.

Sólo está permitido añadir salsas o caldos al producto principal y las 3 guarniciones.

El tiempo máximo para la realización de ambos platos será de 5 horas.

### 13.2.- REPOSTERÍA

Los participantes confeccionarán el plato a partir del ingrediente principal designado por el Comité Organizador, elaborando 12 raciones que serán emplataadas sobre plato blanco.

Ingrediente principal: CHOCOLATE que deberá elaborarse en tres texturas

Además deberá estar acompañado por:

Un crujiente o similar.

Fruta, en cualquiera de sus estados (natural, confitada, pulpa etc...)

Los platos serán suministrados por la organización.

Todos los productos utilizados en el plato deben ser perfectamente identificables visual o gustativamente. Todo lo presentado en el plato debe ser comestible.

El tiempo máximo para la realización del plato será de 3 horas.

### Art. 14.- Ingredientes obligatorios y proporcionados por la organización

La Organización facilitará la materia prima de pescado, carne y chocolate, que serán de obligatoria utilización por el concursante. El incumplimiento de este punto conllevará a su descalificación.

El Comité Organizador podrá determinar algún ingrediente para guarniciones como obligatorios y en ese caso se harán públicos en fecha nunca posterior al 10 de septiembre de 2023 y serán comunicados de forma directa a los que en esa fecha hayan cursado su solicitud de participación, así como a partir de entonces a los que la soliciten. Este ingrediente sería facilitado a los participantes.



### Art. 15.- Ingredientes aportados por los participantes

Los ingredientes específicos para la elaboración de estos platos y sus guarniciones. (Salvo las obligatorias si las hubiese).

### Art. 16.- Ingredientes Precocinados

Como regla general toda la elaboración del plato hay que hacerla in situ.

Se permite aportar verduras peladas y lavadas, siempre sin cortar ni cocinar.

Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados salvo aquellas bases de salsas de largas cocciones. En todo caso, dicha posibilidad deberá consultarse obligatoriamente con un Director Técnico que designará la organización. El criterio para su admisión será la relación entre las características de la receta y el tiempo disponible para la prueba. La decisión al respecto del Comité Organizador será inapelable.

Todos los productos serán supervisados por el Jurado Técnico antes del inicio de la prueba.

### Art. 17.- Salida del plato

Los platos saldrán para su degustación por el jurado siguiendo el orden de inicio de cada candidato.

**17.1.- COCINA:** En primer lugar y a las 4 horas y 30 minutos de haber iniciado su tarea saldrá el plato de pescado y a las 5 horas el de carne.

**17.2.- REPOSTERÍA:** El plato saldrá a las 3 horas de haber iniciado el trabajo.

## VALORACIÓN

### Art. 18.- Criterios de puntuación

La valoración del trabajo realizado por los participantes será realizada por los Jurados Técnico y Degustación y vendrá determinada sobre 100 puntos en base a los siguientes criterios:

#### Jurado de Degustación

<i>Sabor</i>	40
<i>Presentación</i>	20
<i>Originalidad</i>	10
<i>Respeto al producto</i>	10
Subtotal	80

#### Jurado Técnico

<i>No-desperdicio / Sostenibilidad</i>	10
<i>Limpieza / Profesionalidad</i>	10
Subtotal	20
Total	100

Cada uno de los miembros del jurado valorará el plato teniendo en cuenta estos parámetros. Posteriormente se realizará un promedio de las valoraciones no tomándose en cuenta las puntuaciones más alta y más baja.



### Art. 19.- Penalizaciones:

El Jurado Técnico podrá imponer penalizaciones a los participantes por deficiencias en su trabajo: higiene en la manipulación de los alimentos, limpieza del puesto de trabajo durante la prueba y a la finalización de la misma, abandono del puesto sin causa justificada, etc. La valoración en puntos de estas penalizaciones quedará a criterio de dicho Jurado.

Asimismo, se establecen penalizaciones por el retraso en la finalización del plato para su degustación por el Jurado:

- Retraso entre 0 y 5 minutos: 3 puntos
- Retraso entre 6 y 15 minutos: 6 puntos
- Retraso entre 16 y 30 minutos: 15 puntos
- Retraso de más de 30 minutos: descalificación del participante.

## PREMIOS

### Art. 20.- Premios

Los premios establecidos para cada categoría (cocina y repostería) son:

Primer premio: Trofeo y 1.000 €

Segundo premio: Trofeo.

Tercer premio: Trofeo.

Asimismo, los finalistas obtendrán el derecho a asistir de forma gratuita a todos los talleres y cursos de cocina que organice Maestres durante el año 2024.

En atención a la calidad de los platos presentados, el Jurado podrá decretar algún premio más o declarar alguno desierto.

### Art. 21.- Nombramiento del Campeón

Los primeros clasificados obtendrán el nombramiento de Campeón de Cocina y de Campeón de Repostería de Castilla y León, edición 2023. Maestres promoverá su participación en aquellos certámenes de ámbito nacional que se celebren durante la vigencia de su título.

### Art. 22.- Obligaciones de los Campeones

Los campeones estarán obligados a acudir cuando se les requiera a cualquier acto promocional relacionado con este certamen organizado por Maestres hasta la celebración del siguiente campeonato.

## CONSIDERACIONES FINALES

**Art. 23.-** Al participar en el presente concurso, los participantes ceden los derechos de sus recetas a la Organización, pudiendo ésta utilizarlas libremente en publicaciones, etc. citando siempre el nombre de los autores. 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 Maestres 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.

Asimismo, se comprometen a ceder sus derechos de imagen durante la celebración del evento tanto a la Organización como a los medios de comunicación (webs, radio, prensa escrita...) para facilitar las acciones promocionales del Campeonato, sin limitación de tiempo ni de territorio.

Queda en todo punto prohibido que el concursante use cualquier logotipo de la Organización 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.

Art. 24.- Todo participante está sujeto al presente Reglamento y a las decisiones del Comité Organizador, quien tendrá asimismo la facultad de modificar el mismo si las circunstancias o causa de fuerza mayor así lo hiciesen necesario.

Los participantes por el mero hecho de inscribirse aceptan someterse a este Reglamento en todos sus términos. El Comité Organizador resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de la celebración del Campeonato en todo aquello que no esté expresamente previsto en él. Sus decisiones serán inapelables.