



X CONCURSO DE JOVENES COCINEROS DE LA REGION DE MURCIA.

BASES

ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

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

ARTICULO 2º.- PARTICIPANTES

El concurso está abierto a todos los cocineros que ejerzan su actividad en algún centro de trabajo ubicado 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 con el siguiente planteamiento:

1º.- Plato: VERDURAS – LIBRE ELECCIÓN

(El coste máximo por ración: 6 €)

2º.- Plato: MÚJOL – LIBRE ELECCIÓN

(El coste máximo por ración: 6 €)



ARTICULO 4º.- SOLICITUDES

El Periodo de Inscripción finaliza el 15 de Noviembre de 2012.

Solicitud de presentación al concurso:

Se remitirá escrito mediante correo electrónico a la dirección de e-mail: info@jecomur.com o entregándolas en las siguientes direcciones:

- Restaurante El Churra preguntando por Juan Antonio Gil (Jefe de cocina)
- El Rincón de Pepe preguntando por Ginés José Nicolás (Jefe de cocina), con los siguientes datos de carácter obligatorio:

- a) Las recetas en base a 4 raciones, con los ingredientes y escandallo de los platos y fotos de los mismos.
- b) Fotocopia del DNI, de los participantes (concurante y ayudante), Datos de contacto, teléfono de contacto, email.
- c) JECOMUR, tendrá derecho a publicar en su web y revistas 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 12 finalistas.



ARTÍCULO 5º.- LA FINAL

La final se desarrollará en el Centro de Cualificación Turística de Murcia el día 23/11/2012 en horario de mañana.

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

El horario de comienzo del concurso será a las 8:30 horas. El plato de los VERDURAS se presentará a las (10:30 horas) y el plato de MÚJOL a las (10:40 horas), los concursantes dispondrán de 10 minutos para presentar las elaboraciones, presentando al jurado un plato cada 5 Minutos.

Todos los participantes deberán hacer acto de presencia a las 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. Tampoco podrá llevar el nombre del Restaurante, Hotel, etc, la vajilla y los utensilios menores de cocina.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección, de sus recetas. Todos los ingredientes incluyendo las verduras y el mújol los aportarán los concursantes. 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.



ARTICULO 6°.- CALIFICACIONES

Se calificará por igual:

- a) El gusto.
- b) La presentación.
- c) La composición /cocción.
- d) La originalidad.
- e) Limpieza, orden y destreza.

Un miembro 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.



ARTICULO 7º.- PRESENTACIÓN

Los platos saldrán para su degustación y cata del Jurado, siguiendo el mismo orden establecido al principio de la jornada. El Jurado podrá penalizar el incumplimiento de este tiempo.

Cada elaboración se preparará para 4 personas.

Se presentará en un plato blanco de 32 cm. de diámetro facilitado por la Organización.

ARTICULO 8º.- PREMIOS

* Primer clasificado: 800 € y trofeo. Stage de un mes en el prestigioso Restaurante La Cabaña (Estrella Michelin) de El Palmar (Murcia) con Pablo González-Conejero.

* Segundo clasificado: 600 € y trofeo.

* Tercer clasificado: 400 € y trofeo.

Se entregará un Medallón a todos los participantes.

A los ayudantes se les dará un diploma.

Los premios y diplomas serán entregados el 26 de Noviembre de 2012 en el Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas al medio día.

La XIV Cena Gala de JECOMUR tendrá lugar en el Hotel Nelva donde se volverá a homenajear a los concursantes.



ARTÍCULO 10º.- ACEPTACION 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.

Patrocinan:

