

### A quien lo dirigimos

---

- **Profesionales:** estudiantes de cocina.
- **Resto:** *foodies, youtubers*, amantes de la cocina, bloggers.

### Requisitos:

---

- Tener más 18 años o, si son menores de 18, deberán participar con autorización paterna, materna o de tutor legal.

### Bases:

---

- Elaboración de una receta dulce y otra salada, con **3 ingredientes obligatorios** en cada elaboración de la lista de ingredientes facilitada por MasterD y detallados en este documento.
- Coste máximo por ración de cada receta: menos de 10 € por ración (mandar escandallo)
- Tiempo de elaboración: 2.30 hrs. Para las dos recetas y el emplatado de 4 raciones de cada una, 3 para el jurado degustador y 1 para exposición.
- La **vajilla o soporte** para los platos presentados será aportada por la organización (SERPRO Service) y habrá 4 modelos diferentes para elegir –es obligatorio la presentación en dichos platos-. **Ver anexo** al final de este documento para tenerlo en cuenta en la presentación.
- **Se dispondrá de un tiempo de preparación de 2 horas y 30 minutos para las recetas y diez minutos para el emplatado.**
- Para la confección de las recetas, se tendrá en cuenta el tiempo para la realización de las mismas, debiendo elaborar estas íntegramente en el tiempo designado. No se podrá traer nada preparado con anterioridad.

- Los ingredientes seleccionados para la elaboración de los platos y los utensilios necesarios para su preparación, serán aportados por los concursantes, **excepto los ingredientes obligatorios de la lista de productos que serán aportados por la organización**. A cada concursante se le entregará la cantidad lógica de producto necesario para hacer las raciones exigidas.
- **Enviar propuesta con el nombre de los platos, ingredientes para 4 personas (ficha técnica), escandallo teniendo en cuenta la utilización de los ingredientes exigidos, la elaboración y la fotografía del acabo final “presentación”.**

### Fases:

---

- **Semifinal:** selección de 3 finalistas por cada categoría por el profesorado de la escuela de Hostelería y Turismo MasterD.
- **Final:** selección de un ganador por categoría en el Concurso en directo y Presencial que tendrá lugar en Zaragoza, el día 15 de noviembre. El nombre de los ganadores se dará a conocer el mismo día 15 con el veredicto del jurado.

**Fecha límite de entrega de recetas:** 24 de octubre de 2023.

Enviar propuesta a [eventos@masterd.es](mailto:eventos@masterd.es) o a través del formulario web en este link: <https://www.hosteleriayturismomasterd.es/concurso-cocina>

**Fecha del concurso:** miércoles 15 de NOVIEMBRE de 2023.

**Hora:** De 10:00 a 14:00 h.

**Lugar de celebración:** Aula Cocina MasterD Plaza (C/ Bari, 4. Zaragoza)

### Timing de la realización del Certamen

---

- **9:00 h:** Encuentro del jurado técnico y concursantes.
- **9:05 h:** Sorteo para el orden de participación.
- **9:20 h:** Inicia el primer participante.
- **11:50 h:** inicia emplatado el primer participante.
- **12:00 h:** Se presentarán a degustación de los jurados el primer plato y el postre. El resto de los participantes, seguirán el orden del sorteo en intervalos de 10 minutos. Salvo que algún participante sobrepasara el tiempo de 10 minutos de su hora de emplatado, en cuyo caso pasaría a entregar en último lugar y tendría una penalización de 1 punto en su calificación final.

Finalizado el Certamen el jurado se retirará a deliberar.

**El certamen podrá seguirse en directo en la TV Educativa de MasterD:**

<https://tv.masterd.es/certamen-cocina>

## Valoración del Jurado

---

El \*\*\***Jurado** estará formado por diversos cocineros y críticos gastronómicos de ámbito nacional. Éste puntuará en función de los siguientes criterios:

1. Sabor y condimentación.
2. Texturas y cocciones.
3. Presentación y emplatado.
4. Originalidad y creatividad.
5. Cumplimiento de normas higiénicas de sanidad vigentes.
6. Organización y limpieza.
7. Uso correcto de ingredientes/técnicas y productos propuestos de la lista.

\*\*\* **Jurado formado por profesionales del Sector:**

**Susi Díaz**, chef La Finca –estrella Michelin-, **Paco Torreblanca**, mejor Pastelero del Mundo, **Antonio Arrabal**, director y cocinero de Lab La Jamada, **Miguel Ángel Vicente**, Director Ejecutivo de la Agencia Almozara y El Gastrónomo Zaragozano, **Fahad Aljaberi**, Cocinero y Ganador de la II Edición del Certamen MasterD – categoría profesional- y **Juan Carlos Campos**, abogado y Ganador de la II Edición del Certamen MasterD –categoría amateur-

## Premios

---

### **Ganador categoría profesional:**

- Diploma Certificado por la Escuela.
- Lote de Productos: selección de alimentos gourmet y utensilios de cocina.
- 300 euros\*.
- Curso de la Escuela de Hostelería y Turismo MasterD a elección.

### **Ganador categoría amateur:**

- Diploma Certificado por la Escuela.
- Lote de Productos: selección de alimentos gourmet y utensilios de cocina.
- 300 euros\*.
- Curso de la Escuela de Hostelería y Turismo MasterD a elección.

\*Los premios en metálico estarán sujetos a las retenciones (IRPF) e impuestos que en su momento estén vigentes.

**Los 6 semifinalistas recibirán un lote de productos gourmet y un diploma acreditativo de su participación en el certamen.**

El concurso tendrá lugar en el **AULA COCINA de MasterD Plaza** (C/ Bari, 4, Zaragoza). Durante el acto, se celebrará una jornada de ponencias con profesionales del sector en el espacio CORE.

## Lista de Ingredientes (en colaboración con entidades colaboradoras)

Empresa Embajadora	Ingredientes (Elegir 3 obligatorios para cada receta) Se valorará la inclusión de más ingredientes en las Elaboraciones
<b>Aceites Lis</b>	AOVE empeltre (cocinar) AOVE Goldlis (en crudo)
<b>Aldelís</b>	Conserva Aldelís de pechuga de pollo al natural y en escabeche 155g.
<b>Arroz Brazal</b>	Arroz Brazal Paquete Rojo, variedad Nuovo Maratelli
<b>DOP Azafrán de la Mancha</b>	Azafrán de la Mancha
<b>Azafrán la carrasca</b>	Perlas (esferificaciones) de AOVE con Azafrán
<b>Bodegas Aragonesas</b>	Vino Azzulo o Rozzulo
<b>Cárnicas Aguilera</b>	Presa o lagarto ibérico
<b>Cárnicas Gallego y Montfoix</b>	Morcilla de arroz , Chorizo fresco
<b>Codesa</b>	Anchoas del Cantábrico
<b>Copade</b>	Panela Orgánica Gaia
<b>Distribuciones Javier Roldón</b>	Petazetas caramelo, Petazetas cubierto de chocolate, Azúcar isomalt y cacao en polvo
<b>Cebolla Fuentes de Ebro DOP</b>	Cebolla de fuentes de Ebro DOP
<b>DR. Schär</b>	Galleta María y Pan Grati SCHÄR SIN GLUTEN
<b>El Ababol</b>	Mermelada de Melocotón con Vino
<b>El Gastrónomo</b>	AOVE CAIUS "empeltre y arbequina"
<b>El tostadero</b>	Café especialidad 4 deseos "otoño"
<b>Aceite Oro del Desierto</b>	AOVE "variedad lechín"
<b>Aceite Agrícola del Camp Santa Bárbara</b>	AOVE "variedad morrut"
<b>Grupo la Navarra</b>	Licor Sandía con Tequila
<b>Granja Virgen del Rosario</b>	Huevos Ecológicos Granja Virgen del Rosario
<b>IGP Ajo de las Pedroñeras</b>	IGP Ajo Morado de las Pedroñeras
<b>Innoflower</b>	Flores frescas: Pensamiento mini, Alhelí, Mix de pétalos
<b>Kako Gourmet</b>	Queso azul con Oporto, Chuletón madurado vaca y burger
<b>La Pardina</b>	Queso LA HOJA rulo de cabra, queso madurado de vaca ARAGONÉS, queso FRESCO DE CABRA, queso madurado de cabra "LA PARDINA CABRA"
<b>La Tetera azul</b>	Matcha, Golden Latte y Cúrcuma latte
<b>Malvasia Foie Gras</b>	Confit muslo de Pato, Magret , Solomillo de Pato, Mousse de Foie ( 25 % de Foie ), Parfait de Foie ( 75 % de Foie), Bloc de Foie ( 98 % de Foie ) y Foie gras Entero Mi cuit
<b>Manuel Segura Pastelería</b>	Crema de chocolate con azafrán
<b>Más Tomate</b>	Más Tomate en Polvo Ahumado
<b>Melsa</b>	Longaniza de Graus (Fresca)
<b>Patatas Gómez</b>	Variedades potato blanco, rojo o potatico
<b>Pirinea truchas</b>	Trucha Fresca Pirinea
<b>DO Sierra Mágina</b>	Aove con D.O. Sierra Mágina
<b>Ternasco de Aragón IGP</b>	Costillar de Ternasco de Aragón IGP
<b>TGT Quesos</b>	Quesos de untar Cremette toda la gama
<b>Universo trufa</b>	Polvo de trufa tuber melanosporum
<b>Vinagres Avgvstvs Forvm</b>	Vinagres: FORVM Chardonnay (Soleras 3 años), FORVM Cabernet (Soleras 8 años), FORVM Merlot

Empresas que colaboran en el certamen con equipo y/o utensilios o producto

Araven	Hornos FM
Aragon alimentos	Jata
Arcos	Makro
Asociación Bean To Bar Chocolate	Cook & Chef Institute. Bergner
Bodegas Cunqueiro	Melón Torres de Berellén
Bodegas San Valero	Frutas Mene
Carmencita	Monza
Casa Cacao El Celler de Can Roca	Panadería Simón
Eurotoques	Salstock (calzado profesional)
Gastrokaizen (no está en logo, llegó tarde)	SerPro Services (Glass Spain)

III certamen de **cocina** Master.D | **Empresas embajadoras**



Todos los concursantes aceptan las bases del Certamen desde el momento en que se inscriben como participantes. Cualquier incidencia que se produzca, no especificada en las bases, será dilucidada y disuelta por decisión del jurado. Finalizado el Certamen, el jurado se retirará a deliberar. El fallo del jurado será inapelable.

### Nota informativa

---

A los seleccionados que lo deseen, se les proporcionará alojamiento la noche anterior al Certamen en la localidad de Zaragoza siempre y cuando no residan en la ciudad ni alrededores.

### Resumen: ¿Quieres participar? ¡Toma Nota!

- Lee atentamente las bases del concurso; fíjate en la fecha y en el lugar de celebración.
- Envía tu propuesta a **eventos@masterd.es** o a través del formulario web en este link:

**<https://www.hosteleriyturismomasterd.es/concurso-cocina>**

- Durante el concurso, se realizará un ciclo de conferencias/mesa redonda con expertos que se emitirán en la TV Educativa de MasterD a través de este enlace:

**<https://tv.masterd.es/certamen-cocina>**

- Para resolver cualquier duda, podrás enviar tu consulta:
  - Por mail a **raquel.contador@masterd.es**
  - Por teléfono:
    - **608 79 22 98** (Raquel Contador)
    - **638 84 91 69** (Hugo López)

### Promoción y Comunicación

---

La Escuela de Hostelería y Turismo MasterD promocionará el Certamen, previamente a su celebración y difundirá, a posteriori, la receta ganadora y su autor/creador en sus redes sociales, así como en el blog de la escuela. Para conocer un poco más, te animamos a pasarte por nuestra web:

**<https://www.hosteleriyturismomasterd.es/>**



Anexo. Presentación de platos.

**SERPRO Services**  
SOLUCIONES SOSTENIBLES EN TU MESA

**1. BANDEJA OVALADA**

30 cm largo, 5 cm alto y 11 cm base



**2. PLATO HONDO CUADRADO** 27 cm largo,  
4 cm profundidad, 17 cm diagonal interior, 13 cm  
interior



**3. PLATO HONDO REDONDO**

29 cm diámetro, 4 cm profundidad, 2,5 cm altura  
profundidad base, 9 cm diámetro base



**4. PLATO CUADRADO LLANO**

31 cm largo, 1 cm altura

