



I CERTAMEN DE COCINA MASTERD

A quien lo dirigimos

- **Profesionales:** cocineros y 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 **2 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 8€ 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 los participantes, dejando así abierta la creatividad también en este aspecto. **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 las recetas 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”**.
- La organización enviará a todos los concursantes un protocolo anti-Covid, que será de obligado cumplimiento, suponiendo el no hacerlo la expulsión inmediata del certamen.

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 2021.

Enviar propuesta a **eventos@masterd.es** o a través del formulario web en este link: **<https://www.hosteleriyturismomasterd.es/concurso-cocina>**

Fecha del concurso: lunes 15 de NOVIEMBRE de 2021

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

- **9:15 h:** Encuentro del jurado técnico y concursantes.
- **9:30 h:** Sorteo para el orden de participación.
- **9:50 h:** Inicia el primer participante.
- **12:20 h:** inicia emplatado el primer participante.
- **12:30 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.

*** Los chefs Carlos Maldonado y Ruly Jiménez (Cook & Chef Institute), Diego Olmedilla (FACYRE), Manuel Segura (Maestro Chocolateto), Alejandro Toquero (El Heraldo) y Diego Gómez (MasterD).

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 2 obligatorios para cada receta (Se valorará la inclusión de más ingredientes en las elaboraciones)
Aceites Oliambel (sierra del Moncayo)	Crema de AOVE, montejares AOVE, oliambel AOVE por Oliambel
Ajo de las Pedroñeras	IGP Ajo Morado de las Pedroñeras
Arroz brazal	Arroz Brazal
Azafrán de la Mancha	Azafrán de la Mancha
Bacalao El Barquero	Lomo de bacalao El Barquero
Chocolates eureka	Chocolate negro eureka 72%
COPADE	Panela Orgánica Gaia & Coast, COPADE
Distribuciones Roldón	Cobertura Ruby Callebaut y remolacha en polvo Soc Distribución Roldón
El Tostadero	Café especialidad 4 deseos "otoño"
Gastroleum, AOLIVE, El Mesto Bodegas	AOVE Castillo de Salvatierra (variedades Cornicabra, arbequina y picual), el Mesto Bodegas & Gastroleum
Huevos Granja del Rosario	Huevos ecológicos granja del rosario
Kako Gourmet	queso azul afinado con Oporto, Kako Gourmet
La Tetera Azul	Té Chai Latte, Ginger Lemon, menta de LTA, Earl Grey, Chai cúrcuma La Tetera Azul
Manuel Segura Pastelería	Mermelada de Albaricoque, amaretto y vainilla
Más tomate	Más Tomate en Polvo Ahumado
Melsa	Longaniza de Graus
Mene	Cebolla de fuentes DOP
Patatas Gómez	variedades potato blanco, rojo o potático
Sierra Mágina	Aove con D.O. Sierra Mágina
Ternasco de Aragón	Paletilla de ternasco IGP
TGT Quesos	Nata TGT diferentes % MG
Universo trufa	polvo de trufa tuber melanosporum Universo Trufa
Vinagres Avgvstvs Forvm	FORVM Chardonnay (Soleras 3 años), cabernet (8 años) y merlot
Yo Virgen Extra	Serrana, changolt Real, blanqueta de la cooperativa de la Comunidad Valencia

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

ACA -Asociación de Cocineros de Aragón"	Lebassi
Alimentos de Aragón	MAKRO Zaragoza
Araven	MasterPro, Bergner
Cook & Chef Institute	Monza
Cunqueiro	Panishop
El Herald	Particular, Tierras de Cubas
Eurotoques	Tres Claveles
Expomaquinaria	Umalas Bar & Moon Light Experimental Bar
Facyre/ Aplus Gastrmarketing	La Cabaña Buenavista de Pablo González

Empresas embajadoras



Este certamen cuenta con el apoyo de varias empresas del sector que han colaborado con producto para configurar la lista de ingredientes y el lote de productos que forma parte del premio.

Derechos y cesión de imagen

Con la inscripción en el I Certamen de Cocina MasterD, cedo MASTER DISTANCIA S.A. el uso de mis imágenes y nombre, así como las recetas presentadas, para fines educativos, informativos, técnicos, culturales y publicitarios a través de cualquier procedimiento, utilizando los medios técnicos conocidos en la actualidad y los que pudieran desarrollarse en el futuro y para cualquier aplicación”.

La organización se reserva el derecho a modificar las bases o cambiar el desarrollo del Certamen que por motivos ajenos a su voluntad tuviera que realizar.

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

Debido a la situación de pandemia, la organización se reserva el derecho de anular el concurso si en las fechas previas la situación no es propicia.

También debido a la situación reinante, la presencia de público en el certamen quedará condicionada a las limitaciones de aforo que rijan en ese momento.

Cualquier incidencia que se produzca, no especificada en las bases, será dilucidada y resuelta por decisión del jurado.

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.hosteleriayturismomasterd.es/concurso-cocina>

- Durante el concurso, se realizarán 4 ponencias 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 conocernos un poco más, te animamos a pasarte por nuestra web:

<https://www.hosteleriayturismomasterd.es/>