



alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea

IV Concurso De Escuelas Profesionales para Alumnos De Cocina



Convocatoria y bases



IV Concurso De Escuelas Profesionales para Alumnos De Cocina

Convocatoria y bases

Alicante Gastronómica 2024 presenta la IV Edición del Campeonato de Escuelas Profesionales para alumnos de Cocina que se realizará por equipos representando a las escuelas y centros de formación de hostelería de la provincia de Alicante.

La Competición tendrá lugar el viernes 27 de septiembre por la mañana en el Recinto IFA - FIRA ALACANT en una única fase dentro del Espacio Cámara.

El equipo ganador será nombrado como mejor Escuela de Cocina Alicante Gastronómica 2024, y sus alumnos como ganadores y mejores alumnos de Cocina Alicante Gastronómica 2024.

ÍNDICE

Introducción

1. Objetivos De La Competición
2. Equipos
3. Formación De Los Equipos
4. Dinámica De Competición
5. Desarrollo De La Competición
 - 5.1 Antes De La Competición
 - 5.2 Durante La Competición
 - 5.3 Final De La Competición
6. Jurado
7. Puntuación
8. Motivos De Faltas Y/O Descalificación
9. Utillaje Y Maquinaria De Competición
10. Zona De Competición
11. Ingredientes Competición
 - 11.1 Cesta Común
 - 11.2 Cesta De Competición
12. Premios
13. Aceptación Derechos De Imagen Y Bases



1. OBJETIVOS DE LA COMPETICIÓN

- Promocionar y poner en valor los estudios desarrollados en los centros educativos donde se impartan ciclos formativos pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y turismo, en los ciclos Cocina y Gastronomía y Dirección de cocina.
- Potenciar la relación entre los centros educativos, su profesorado y el alumnado consiguiendo un punto de encuentro anual entre los mismos.
- Preparar y poner en situación a los equipos participantes con las mecánicas de concursos de escuelas y/o otros formatos como son las Skills.
- Potenciar el uso de productos locales a través de la competición y las sinergias que nos proporcionan los productos de empresas locales, cofradías de pescadores, agrupaciones de agricultores, asociaciones, etc... relacionadas con la gastronomía y la feria Alicante Gastronómica.

2. EQUIPOS

Para la IV Edición del Campeonato de Escuelas Profesionales para alumnos de Cocina existirá un mínimo de 3 y un máximo de 7 equipos participantes. La organización podrá modificar el número de equipos si lo requiere.

Sólo podrá participar un equipo por centro.

Los centros deberán inscribirse para su participación conforme al Anexo I que se adjunta en estas bases.

En caso de recibir más inscripciones del máximo permitido tendrán preferencia aquellas escuelas y centros que participaron en el año 2023, y posteriormente el resto de centros por orden de llegada de inscripción.



3. FORMACIÓN DE LOS EQUIPOS

Podrán participar los alumnos/as matriculados durante el curso 2024/2025 en los ciclos formativos de las familias profesionales de Hostelería y turismo, en concreto los de la especialidad de Cocina y Gastronomía y Dirección de cocina.

Los equipos estarán formados por 4 miembros, 3 participantes activos y 1 reserva. Los 3 participantes activos podrán ejercer el rol que deseen durante la competición.

Cada equipo nombrará a un/a capitán/a en representación del equipo que ejercerá de portavoz durante la explicación y presentación de los platos al jurado.

El participante reserva únicamente entrará en concurso en caso de baja de alguno de sus compañeros de equipo, pudiendo ocurrir antes del campeonato o durante el mismo, siempre con previa comunicación y autorización de la organización de Alicante Gastronómica.

Además de los 4 miembros, cada centro nombrará un/a tutor/a responsable de cada equipo que actuará únicamente como nexo entre la organización y su equipo.

Acerca de la formación de los equipos, se recomienda la composición en términos de igualdad y paridad entre géneros, si las circunstancias lo permiten.

4. DINÁMICA DE COMPETICIÓN

La competición consistirá en la ejecución y presentación de un menú compuesto por entrante, principal y postre; donde la organización obliga al uso de varios productos en cada uno de ellos.

Los equipos deberán presentar 4 raciones de cada una de las elaboraciones, 3 para el jurado y 1 para la presentación final.



5. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

5.1 ANTES DE LA COMPETICIÓN

Los equipos deberán estar 30 minutos antes del comienzo de la competición en el espacio “por determinar” provistos de su uniforme completo [calzado, pantalón, delantal, chaquetilla y gorro] que los acredite como alumnos/as de cada centro.

Deberán acudir con todo el instrumental necesario para el correcto desarrollo, elaboración y presentación de sus platos.

Antes del inicio de la competición se procederá al sorteo del orden de participación dentro de la competición y se asignará el lugar de trabajo por dicho orden para que puedan organizar todo el instrumental necesario.

5.2 DURANTE LA COMPETICIÓN

A la hora estipulada dará comienzo la competición presentando a los equipos participantes. Posteriormente, y cada 10 minutos, entrarán uno a uno los equipos hasta estar la totalidad de los mismos en la zona de trabajo.

Para controlar el tiempo la organización dispondrá de los medios necesarios para ello como pudieran ser en gran pantalla, reloj digital u otros; que serán apoyados por parte del speaker. Durante la competición el jurado podrá efectuar observaciones del trabajo que están realizando los participantes y realizar cualquier anotación que consideren.

Los tiempos establecidos serán de 35 minutos para presentar el entrante, 90 minutos para el principal y 150 minutos para el postre. De esta manera la tabla de tiempos sería la siguiente con 6 equipos participantes. Dependiendo del número de equipos estos tiempos podrán sufrir modificaciones.

EQUIPO	ZONA DE TRABAJO	ENTRANTE	PRINCIPAL	POSTRE
1	0´	35´	90´	150´
2	10´	45´	100´	160´
3	20´	55´	110´	170´
4	30´	65´	120´	180´
5	40´	75´	130´	190´
6	50´	85´	140´	200´

Al finalizar cada uno de los tiempos establecidos el capitán deberá presentar las 4 raciones, 3 al jurado y 1 en la mesa de presentación. Tras explicar y responder a las cuestiones planteadas por el jurado, continuará en la competición volviendo a la zona de trabajo hasta la presentación del siguiente plato.

5.3 FINAL DE LA COMPETICIÓN

Una vez finalizada la participación de cada equipo este deberá recoger y limpiar su zona de trabajo sin interferir en el resto de equipos participantes. Aquellos productos no utilizados por cada equipo deberán retirarse donde la organización indique. Posteriormente, esperarán hasta la finalización y cata del jurado de todas las elaboraciones de los equipos en su zona de trabajo.

Concluida la cata del jurado, este pasará a deliberar sobre la competición y a continuación nombrará ganador de la IV Edición del Campeonato de Escuelas Profesionales para alumnos de Cocina, según criterios especificados en estas bases.

El equipo ganador recibirá en ese momento el trofeo acreditativo y/o aquellos premios que estas bases recojan. Para ello, deberán disponerse en el escenario junto al jurado y



aquellos miembros que la organización considere necesarios para que los medios realicen su trabajo.

6. JURADO

Estará compuesto por tres o cuatro miembros que serán seleccionados por la organización según sus criterios, pudiendo ampliarse o reducirse según los mismos criterios.

El jurado tendrá un presidente que actuará de portavoz y representante.

7. PUNTUACIÓN

El jurado valorará cada una de las elaboraciones (entrante, principal y postre) con una puntuación máxima de 10. Teniendo el conjunto del menú presentado una valoración total de 30 puntos por cada miembro del jurado.

La puntuación quedará dividida de la siguiente forma:

Aspectos gustativos (sabor, textura y aroma)	3 puntos
Aspectos visuales (presentación, estética y composición)	2 puntos
Originalidad y/o innovación	1,5 puntos
Uso productos obligatorios (Integración y uso correcto)	1,5 puntos
Orden y limpieza	1 punto
Profesionalidad	1 punto

En caso de empate en la puntuación final, la posición la determinará el jurado tras reunirse y valorar qué equipo debe estar por encima del otro empatado.



Cada miembro del jurado tendrá la obligación de rellenar la hoja de puntuación de manera personal y profesional. Y tras la competición entregar al presidente del jurado para rellenar el acta final del concurso que contempla la puntuación final y aquellas valoraciones que consideren.

8. MOTIVOS DE FALTAS Y/O DESCALIFICACIÓN

- Retraso en la presentación
- Comportamiento inadecuado de algún participante durante el transcurso de la competición, ya sea persona activa o espectador.
- Cualquier ayuda externa y/o ajena al equipo.
- La utilización de móviles y soportes digitales

9. UTILLAJE Y MAQUINARIA DE COMPETICIÓN

Los equipos deberán traer sus propios cuchillos y utillaje que les permita la elaboración de cada uno de los procesos culinarios. En ellos se recoge tanto aquel utillaje básico como tablas, ollas, sartenes, bandejas,... como aquel más técnico tipo batidora de mano, robot de cocina, sifones, ahumadores, etc...

Los equipos deberán traer su propios platos de emplatado y presentación teniendo presente que deberán emplatar 4 raciones iguales.

La organización dispondrá de vajilla, cubertería y cristalería auxiliar para la correcta cata del jurado. Si para la cata del plato fuera necesario algún tipo de cubertería o instrumental necesario deberá aportarse.

La organización pondrá a disposición de los equipos la siguiente maquinaria común, que podrá ampliarse según número final de equipos participantes:



- Horno de convección
- Microondas
- Cámara de refrigeración
- Cámara de congelación
- Fuegos y/o inducciones [por determinar]

10. ZONA DE COMPETICIÓN

ZONA BACKSTAGE

Se habilitará una zona de backstage donde únicamente podrán acceder los miembros de los equipos participantes activos durante la competición.

En esta zona se encontrará a disposición de los participantes la maquinaria común, así como zona de lavado y acceso al agua.

ZONA COMPETICIÓN

Es la zona central del espacio "por determinar" se ubican las zonas de trabajo consistente en un espacio para cada equipo participante con la zona de fuego y las mesas de trabajo. Además, en esta zona se ubicará un espacio de ingredientes comunes para el uso de los participantes durante la competición.

El jurado se dispondrá en esta zona para poder ver correctamente las elaboraciones y forma de trabajo de cada uno de los equipos competidores

En esta zona se dispondrá un stand de productos de los patrocinadores que no podrá ser usado pues tiene únicamente función comercial.

ZONA PÚBLICO

Estará a continuación de la zona de competición, con una delimitación física que impide el acceso a la zona de competición de cualquier persona no participante en cada fase. Tendrá sillas para el acomodamiento de los espectadores.



11. INGREDIENTES COMPETICIÓN

Los ingredientes obligatorios serán:

- Entrante: Pescado azul (caballa, bacoreta, etc...), naranja deshidratada y cebolla
- Principal: Pollo, arroz y azafrán
- Postre: Harina, limón y anís seco

El uso de los ingredientes obligatorios será libre donde cada equipo podrá usarlos como desee. Uno de ellos podrá ser el eje y producto principal, o varios de ellos; podrán utilizarse de guarnición o usado para otras elaboraciones dentro del mismo teniendo los equipos libertad creativa.

Los ingredientes obligatorios deben usarse en las partes del menú especificadas, y a su vez los equipos tienen la libertad de repetirlos en otras elaboraciones.

Los ingredientes que no son obligatorios podrán usarse como cada equipo considere, pudiendo usarse o no, o repetirse en varias elaboraciones y/o platos.

Existirán dos cestas para la competición. La primera denominada cesta común estará formada por ingredientes básicos de acceso común para todos los participantes. La segunda cesta denominada cesta de competición será entregada a cada centro, siendo su uso exclusivo para el mismo y no permitiéndose el uso de los ingredientes por parte de otro centro.

11.1 CESTA COMÚN

- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Harina Floja - USO OBLIGATORIO POSTRE
- Maicena



- Especies secas como tomillo, romero, pimienta negra, pimienta blanca, sales, comino, pimentón, ajo en polvo, canela, orégano, pebrella, ñora, colorante, laurel, etc...
- Azafrán - USO OBLIGATORIO PRINCIPAL
- Gelificante agar agar y gelatina en láminas
- Sal fina
- Vinagre de Manzana
- Anís Seco - USO OBLIGATORIO POSTRE
- Azúcar blanco
- Hierbas frescas: cebollino, albahaca, hierbabuena, cilantro y perejil.

11.2 CESTA DE COMPETICIÓN

PESCADOS Y CARNES

- 1 ud. pescado azul - USO OBLIGATORIO ENTRANTE
- 1 ud. pollo campero o similar - USO OBLIGATORIO PRINCIPAL

VERDURAS Y FRUTAS

- 2 ud. limón - USO OBLIGATORIO POSTRE
- 2 ud. naranja - USO OBLIGATORIO ENTRANTE
- 4 ud. cebolla - USO OBLIGATORIO ENTRANTE
- 3 ud. tomates
- 1 cabeza de ajos
- 1 ud. calabaza
- 3 ud. de patata
- 1 ud. pimiento rojo
- 2 ud. zanahoria
- 1 ud. puerro
- 0,25 kg. fresas



- 1 ud. kiwi
- 1 ud. plátano
- 1 ud. manzana

CEREALES, LÁCTEOS Y HUEVOS

- 250 gr. arroz bomba - USO OBLIGATORIO PRINCIPAL
- 6 ud. huevo
- 1 L. de nata 35 % materia grasa
- 250 gr. mantequilla
- 250 gr. chocolate negro

ACEITES, BEBIDAS Y OTROS

- 1 L. de aceite de girasol
- Levadura química
- 1 ud. vino blanco
- 100 gr. avellanas

IMPORTANTE

- Los ingredientes y sus cantidades podrán sufrir modificaciones.



12. PREMIOS

La organización de Alicante Gastronómica otorga al centro ganador trofeo acreditativo según diseño general edición 2024 que será entregado a la finalización de la competición y veredicto del jurado. A su vez, la organización entrega a los miembros del equipo vencedor:

Diploma Acreditativo

Chaqueta con bordado "MEJOR ESCUELA DE COCINA 2024" y Nombre del participante

Alicante Gastronómica otorgará además a todos los participantes, ganadores y no ganadores, una cesta-lote regalo para cada miembro consistente:

- Un lote de productos Tescoma
- Un lote de productos Harinas La Encarnación
- Un lote de productos Carmencita
- Un lote de productos Nat Hey

13. ACEPTACIÓN DERECHOS DE IMAGEN Y BASES

La inscripción y participación de la competición obliga y autoriza a ALICANTE GASTRONÓMICA a la captación, reproducción y difusión de las imágenes y videos sobre las personas participantes y las recetas. Para ello, junto a la inscripción deberá adjuntarse autorización de los miembros participantes. Todo ello en cumplimiento con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales y en virtud del derecho de la propia imagen reconocido en el artículo 18.1 de la Constitución Española, regulado por la Ley 1/1982, de 5 de mayo, sobre el Derecho al Honor, la Intimidad Personal y Familiar a la Propia Imagen.

- La inscripción de cada centro implica la aceptación de las bases y su cumplimiento.