

IV Concurso De Escuelas Profesionales para Alumnos De Sala

Alicante Gastronómica vuelve a **IFA – Fira Alacant** para celebrar su **VIII edición**, consolidada como uno de los grandes eventos experienciales del panorama gastronómico nacional, que tendrá lugar del **2 al 5 de octubre de 2026**.

En este escenario único, donde conviven producto, talento, tradición e innovación, se desarrollará una amplia programación de concursos que tienen como objetivo reconocer la excelencia culinaria y poner en valor la riqueza de nuestra despensa mediterránea.

A continuación, se detallan las bases de participación.

Convocatoria y bases

1. OBJETIVOS DE LA COMPETICIÓN

El Concurso de Escuelas de Sala nace con el objetivo de promocionar y poner en valor la formación que se desarrolla en los centros educativos que imparten ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo, especialmente en las especialidades de Servicios de Restauración y Dirección de Servicios de Restauración.

Asimismo, pretende fomentar la relación entre los centros educativos, el profesorado y el alumnado, creando un espacio de encuentro anual que favorezca el intercambio de experiencias, conocimientos y buenas prácticas entre los distintos participantes.

La competición también busca preparar a los equipos participantes para enfrentarse a dinámicas propias de concursos profesionales, acercándose a formatos de reconocido prestigio como las competiciones entre escuelas y las pruebas Skills, contribuyendo así al desarrollo de sus competencias técnicas, organizativas y de trabajo en equipo.

Por último, el certamen tiene como finalidad promover el conocimiento y la utilización de productos locales, poniendo en valor la riqueza gastronómica de nuestro territorio y favoreciendo las sinergias entre los centros educativos y las empresas vinculadas al sector, tales como bodegas, viticultores, productores, asociaciones y otras entidades relacionadas con la gastronomía y con Alicante Gastronómica.

2. PARTICIPANTES

Podrán participar los alumnos/as matriculados durante el curso 2026/2027 en los ciclos formativos de las familias profesionales de Hostelería y turismo, en concreto los de la especialidad de Servicio de restauración y Dirección de servicios de restauración.

Los equipos estarán formados por mínimo 2 miembros y máximo 3 miembros. Además de los 2-3 miembros, cada centro nombrará un/a tutor/a responsable de cada equipo que actuará únicamente como nexo entre la organización y su equipo.

3. INSCRIPCIÓN

Para la IV Edición del Campeonato de Escuelas Profesionales para alumnos de Sala existirá un mínimo de 2 y un máximo de 6 equipos participantes.

Sólo podrá participar un equipo por centro.

En caso de recibir más inscripciones del máximo permitido tendrán preferencia aquellas escuelas y centros que participaron en el año 2025, y posteriormente el resto de centros por orden de llegada de inscripción.

4. FECHA Y LUGAR

La Competición tendrá lugar a las **10 horas** el lunes **5 de Octubre** por la mañana en el Recinto IFA - FIRA ALACANT en una única fase dentro del Espacio "Isla de las Tapas".

Los equipos deberán estar presentes en el espacio asignado al menos **30 minutos antes** del inicio oficial, debidamente uniformados y provistos de todo el material necesario para la ejecución y presentación de los platos.

5. DINÁMICA DE COMPETICIÓN

La competición consistirá en la realización de 3 pruebas donde cada uno de los alumnos realizará una de ellas. En caso de ser 2 participantes los miembros del equipo uno de los alumnos realizará 2 de las pruebas. Después de cada prueba el alumno obtendrá una puntuación que sumada a las diferentes pruebas dará la puntuación total.

Las pruebas serán:

- Elaboración y presentación de fruta preparada
- Elaboración y presentación de un cocktail
- Elaboración y servicio de Steak tartar

6. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

6.1 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 que los acredite como alumnos/as de cada centro.

Deberán acudir con todo el instrumental necesario para el correcto desarrollo, elaboración y presentación de las diferentes pruebas.

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

6.2 DURANTE LA COMPETICIÓN

A la hora estipulada dará comienzo la competición presentando a los equipos participantes. Posteriormente, y según orden de sorteo realizarán las diferentes pruebas teniendo presente que algunas se realizarán de forma escalonada y otras al mismo tiempo.

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.

6.3 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. Posteriormente, esperarán hasta la finalización y cata del jurado de todas las pruebas.

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 Sala, 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.

7. PRUEBAS DE LA COMPETICIÓN

1º PRUEBA - PRESENTACIÓN DE FRUTAS PREPARADA

Tiempo: 20 min.

En la zona de concurso se dispondrá de una mesa de trabajo de cara al jurado y una mesa de apoyo trasera para el alumno/a participante donde disponer el material y utillaje necesario desde cuchillos, tablas, tenedores, etc...

Las frutas a utilizar serán la naranja, el kiwi y la fresa, disponiendo cada participante de 2 unidades de cada producto.

El plato a elaborar será una ración dispuesta en un único plato usando para ello las diferentes frutas. Los equipos podrán aportar especias y licores propios si lo desean creando un plato de fruta armónico en sabor, color, forma y texturas.

Los equipos participantes realizan la prueba al mismo tiempo. Al finalizar el tiempo estipulado deberán presentar por orden de sorteo su elaboración en la mesa del jurado y explicarla en 1 minuto. El jurado valorará cada plato desde los procesos de elaboración y limpieza, como el resultado final en cuanto a técnica y presentación.

2º PRUEBA - ELABORACIÓN DE COCKTAIL

Tiempo: 10 min. + 10 presentación = 20 minutos

En la zona de concurso se dispondrá de una mesa de trabajo de cara al jurado y una mesa de apoyo trasera para el alumno/a participante donde disponer el material y utillaje necesario desde cuchillos, tablas, tenedores, etc...

Para la realización del cocktail deberá utilizarse como ingrediente obligatorios

- Aperitivo de café licor
- Limón fresco

Para ello cada alumno tendrá una botella de aperitivo de café licor y limón. Los participantes podrán aportar especias y/o otros licores propios si lo desean creando un cocktail armónico en sabor, color, forma y texturas.

Los participantes realizan la prueba escalonadamente cada 5 minutos. Tendrán 10 minutos para realizar la mise en place necesaria, se PROHÍBE realizar cualquier elaboración o acción antes de entrar a la zona de trabajo. Antes de finalizar el tiempo estipulado el participante se acercará a la mesa del jurado y tendrá 10 minutos para presentar la elaboración final y explicarla. El jurado valorará cada cocktail, desde los procesos de elaboración y limpieza, como el resultado final en cuanto a técnica y presentación.

3º PRUEBA - ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE TARTAR DE ATÚN

Tiempo: 5 min. + 10 minutos de elaboración final y presentación

En la zona de concurso se dispondrá de una mesa de trabajo de cara al jurado y una mesa de apoyo trasera para el alumno/a participante donde disponer el material y utillaje necesario desde cuchillos, tablas, tenedores, etc...

Para la realización del tartar deberá utilizarse como ingrediente obligatorio la pieza de atún fresco aportada por la organización.

Para ello cada alumno tendrá una pieza, así como una bolsa de hielo para uso libre. El resto de los ingredientes son de libre elección y deberán aportarse por los participantes como especias, salsas, elementos en salmuera, verduras y demás creando un tartar armónico en sabor, color, forma y texturas. En el caso del huevo, será obligatorio el uso de huevo pasteurizado si fuera en crudo, o traer emulsiones ya preparadas. Se permite el uso de aliños y otras elaboraciones ya preparadas, que por su tiempo de maceración u otros aspectos fuera necesario.

Los participantes realizan la prueba escalonadamente cada 10 minutos. Tendrán 10 minutos para cortar el atún y preparar la mise en place. Antes de finalizar el tiempo estipulado el participante se acercará a la mesa del jurado y tendrá 10 minutos para preparar y presentar la elaboración final y explicarla. El jurado valorará desde los procesos de elaboración y limpieza, como el resultado final en cuanto a técnica y presentación.

CUADRO RESUMEN HORARIO COMPETICIÓN

A continuación realizamos un cuadro resumen de los horarios del concurso con tiempos estipulados para 4 equipos participantes. El comienzo de la misma será a las 10 horas y se prevé su finalización en torno a las 12:45 horas.

1ª PRUEBA - FRUTA PREPARADA				
20' + tiempo de explicación				
2ª PRUEBA - COCKTAIL				
	1º EQUIPO	2º EQUIPO	3º EQUIPO	4º EQUIPO
ENTRADA A ZONA DE TRABAJO	0'	5'	10'	15'
TIEMPO DE TRABAJO	0'-10'	5'-15'	10'-20'	15'-25'

TIEMPO DE EXPOSICIÓN	10'- 20'	15'- 25'	20'- 30'	25'- 35'
3ª PRUEBA - TARTAR ATÚN				
ENTRADA A ZONA DE TRABAJO	0'	10'	20'	30'
TIEMPO DE TRABAJO	0'-5'	10'-15'	20'-25'	30'-35'
TIEMPO DE EXPOSICIÓN	5'- 15'	15'- 25'	25'- 35'	35'- 45'

8. JURADO

Estará compuesto por los miembros seleccionados por la organización según sus criterios.

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

9. PUNTUACIÓN

El jurado valorará cada una de las pruebas de los alumnos con una puntuación del 1 al 10. Teniendo el conjunto del concurso presentado una valoración total de 30 puntos. El equipo con mayor puntuación será el ganador de esta edición.

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.

10. 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

11.UTILLAJE Y MAQUINARIA DE COMPETICIÓN

Los equipos deberán traer su propio utillaje que les permita la elaboración de cada uno de los procesos de las pruebas de la competición.

Los equipos deberán traer su propia vajilla para la presentación de las diferentes pruebas teniendo presente que deberán emplatar 1 ración en el caso de la fruta preparada y el tartar, y 2 raciones iguales para la degustación del cocktail.

La organización dispondrá de vajilla, cubertería y cristalería auxiliar para la correcta cata del jurado; así como unos vasos de chupito para catar la segunda de las raciones del cocktail.

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

- Microondas
- Cámara de refrigeración
- Cámara de congelación
- Fuegos y/o inducciones (por determinar)

12. 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 cercana al escenario del espacio “isla de las tapas” se ubica la zona de trabajo consistente en un espacio para cada equipo participante.

El jurado se dispondrá encima del escenario 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.

13. PREMIOS

La organización de Alicante Gastronómica otorga al centro ganador trofeo acreditativo según diseño general edición 2026 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

Delantal con bordado “MEJOR ESCUELA DE SALA 2026” y nombre bordado

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 Carmencita

14. PROPIEDAD INTELECTUAL

Los participantes conservarán los derechos de propiedad intelectual sobre las creaciones culinarias presentadas en el concurso. No obstante, autorizan expresamente a la organización de Alicante Gastronómica, así como a los patrocinadores del certamen, a utilizar libremente las imágenes y descripciones de las elaboraciones, así como la imagen personal de los concursantes (fotografías y vídeos tomados durante el evento), con fines promocionales y de difusión del concurso en medios de comunicación, redes sociales, páginas web y demás soportes institucionales o comerciales relacionados con el evento.

15. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de estas bases.