

## V Concurso De Escuelas Profesionales para Alumnos De Cocina

Alicante Gastronómica, la mayor feria experiencial de España, celebra su VII edición del 3 al 6 de octubre de 2025 en IFA-Fira Alacant. En dicho marco, se celebrarán diferentes concursos gastronómicos con el objetivo de promover la excelencia culinaria y poner en valor los productos de nuestra tierra.

A continuación, se detallan las bases de participación.

### Convocatoria y bases

#### **1. Objetivos del concurso**

El V Concurso de Escuelas Profesionales para Alumnos de Cocina, organizado en el marco de Alicante Gastronómica 2025, tiene como finalidad reconocer la excelencia académica y práctica de los alumnos de ciclos formativos de Cocina y Gastronomía y Dirección de Cocina de la provincia de Alicante. Se pretende fomentar la participación activa del alumnado en un entorno competitivo, realista y enriquecedor, similar al de otros certámenes profesionales. Este evento busca estrechar vínculos entre centros educativos, generar sinergias entre estudiantes y docentes, y poner en valor tanto la formación profesional como los productos locales, que tendrán un papel protagonista en las elaboraciones culinarias. Asimismo, el concurso contribuye a visibilizar el talento emergente de la cocina alicantina en una feria de proyección nacional.

#### **2. Participantes**

Podrán participar en el concurso los alumnos y alumnas matriculados en el curso académico 2025/2026 en ciclos formativos de grado medio o superior relacionados con las especialidades de Cocina y Gastronomía o Dirección de Cocina. También la organización se reserva el derecho de incluir escuelas de otro carácter, privado o público, dentro del marco nacional e internacional que cumplan los requisitos.

Cada centro podrá presentar un único equipo compuesto por cuatro miembros: tres concursantes activos y un participante reserva. Este último podrá integrarse al equipo en caso de baja justificada de alguno de sus compañeros, con previa autorización de la organización. Los tres participantes activos podrán distribuir libremente sus roles durante la competición. Además, cada equipo designará un capitán o capitana, quien actuará como portavoz frente al jurado durante la presentación de los platos. También se deberá nombrar un tutor o tutora que ejercerá de enlace entre el equipo y la organización, sin intervenir en el desarrollo del concurso. Se recomienda, siempre que sea posible, que la composición de los equipos atienda a criterios de paridad de género.

### **3. Inscripción**

La inscripción se realizará mediante la presentación del formulario oficial que figura en el Anexo I de estas bases. El número máximo de equipos participantes será de 6, y el mínimo de 3. En caso de recibir más inscripciones de las permitidas, tendrán prioridad los centros que hayan participado en ediciones anteriores. Las plazas restantes se asignan por orden cronológico de recepción de solicitudes completas. Solo se admitirá un equipo por centro educativo.

### **4. Fecha y lugar**

La competición se celebrará el viernes 3 de octubre de 2025 en el Espacio Cámara del recinto ferial IFA – Fira Alacant, en el marco de la VII edición de Alicante Gastronómica. 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. Desarrollo del concurso**

El concurso consistirá en la elaboración de un menú completo compuesto por un entrante, un plato principal y un postre. Cada equipo deberá preparar cuatro raciones de cada uno: 3 para el jurado y 1 para la exposición en la mesa de

presentación. Los ingredientes obligatorios que deberán integrarse en las elaboraciones son los siguientes: gamba blanca, cebolla y almendra para el entrante; pollo, arroz y azafrán para el principal; y harina, naranja y chocolate negro para el postre. Los equipos dispondrán de una cesta común de ingredientes básicos y una cesta individual de competición, cuyos productos no podrán compartirse con otros equipos. El uso de ingredientes adicionales está permitido, siempre que se respeten las normas establecidas.

El orden de participación se establecerá mediante sorteo al inicio de la jornada. La entrada a la zona de trabajo será escalonada, comenzando un equipo cada diez minutos. Cada uno contará con tiempos específicos para la presentación de sus elaboraciones: 35 minutos para el entrante, 90 para el principal y 150 para el postre, a partir de su hora de inicio. El cumplimiento de estos tiempos será controlado por la organización mediante pantallas o relojes visibles, y será supervisado por un speaker. Durante la competición, el jurado podrá realizar observaciones sobre la técnica, limpieza, orden y desarrollo de las elaboraciones.

<b>EQUIPO</b>	<b>ZONA DE TRABAJO</b>	<b>ENTRANTE</b>	<b>PRINCIPAL</b>	<b>POSTRE</b>
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´

Una vez finalizada su participación, los equipos deberán recoger y limpiar su espacio de trabajo, retirar los ingredientes sobrantes según indicaciones y permanecer en el área hasta la deliberación final. El jurado procederá entonces a anunciar el equipo ganador, que recibirá los galardones en un acto público junto al resto de participantes.

## 5.1 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)

## 5.2 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.

## **6. Ingredientes competición**

Los equipos deberán presentar 4 raciones de cada una de las elaboraciones, 3 para el jurado y 1 para la presentación final. Para ello, la organización además de lo recogido en las bases pondrá a disposición de cada equipo la siguiente cesta de ingredientes

Los ingredientes obligatorios serán:

- Entrante: Gamba blanca o similar, almendra y cebolla
- Principal: Pollo, arroz y azafrán
- Postre: Harina, naranja y turrón de jijona

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.

## 6.1. 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
- Azúcar blanco
- Hierbas frescas: cebollino, albahaca, hierbabuena, cilantro y perejil.

## 6.1. Cesta competición

### PESCADOS Y CARNES

- 8 ud. gamba blanca - USO OBLIGATORIO ENTRANTE
- 1 ud. pollo campero o similar - USO OBLIGATORIO PRINCIPAL

### VERDURAS Y FRUTAS

- 2 ud. limón
- 2 ud. naranja - USO OBLIGATORIO POSTRE
- 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. almendra - USO OBLIGATORIO ENTRANTE
- 1 Tableta de turrón de Jijona 1880 - USO OBLIGATORIO POSTRE

## IMPORTANTE

- Los ingredientes y sus cantidades podrán sufrir modificaciones.

## 7. Jurado y criterios de valoración

El jurado estará formado por tres o cuatro profesionales del sector gastronómico designados por la organización. Uno de ellos actuará como presidente y portavoz. Cada miembro del jurado valorará de forma individual cada menú completo hasta un máximo de 30 puntos, distribuidos en los siguientes criterios:

- Sabor, textura y aroma (hasta 3 puntos)
- Presentación y estética (hasta 2 puntos)
- Originalidad e innovación (hasta 1,5 puntos)
- Integración y uso correcto de los ingredientes obligatorios (hasta 1,5 puntos)
- Orden y limpieza (hasta 1 punto)
- Profesionalidad (hasta 1 punto)

En caso de empate, el jurado se reunirá para deliberar y determinar el orden final. Las hojas de puntuación serán cumplimentadas de manera personal y confidencial por cada miembro del jurado y entregadas al presidente para la elaboración del acta final del certamen.

Serán motivos de penalización o descalificación el incumplimiento de los tiempos establecidos, conductas inadecuadas de los participantes o de personas vinculadas a

ellos, la utilización de teléfonos móviles o dispositivos digitales durante la competición, así como cualquier tipo de ayuda externa no autorizada.

## **8. Premios y patrocinadores**

La organización de Alicante Gastronómica otorga al centro ganador trofeo acreditativo según diseño general edición 2025 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 2025” y Nombre del participante**

Además, este año **Turrone 1880, la empresa familiar alimentaria más antigua de España con 300 años y 11 generaciones**, otorgará un premio extraordinario con el fin de ayudar a las futuras generaciones de la cocina consistente en:

**Para los ganadores un premio-beca de 800 euros**

**Para los segundos un premio-beca de 400 euros**

Por otro lado y gracias a los patrocinadores de este concurso, Alicante Gastronómica otorgará 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 de turrone 1880/El lobo
- Un lote de productos de Zambu

## **9. 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.

## **10. Aceptación de las bases**

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