

# I CONCURSO DE COCINEROS

## FERIA DEL ATÚN DE MOGÁN 2018

### Introducción

GM Cash y el Ayuntamiento de Mogán desarrollan esta iniciativa para promover la gastronomía y la sostenibilidad de la pesca del atún canario. La iniciativa consiste en la búsqueda del chef con más talento usando el atún como ingrediente principal, que cumplan con los requerimientos mencionados más adelante.

### Objetivo

Nuestro objetivo es apoyar y potenciar la buena cultura culinaria en Gran Canaria, identificando a chefs talentosos para celebrar y desarrollar más sus habilidades. Además, apostar por el conocimiento y posicionamiento del producto en los establecimientos de Gran Canaria.

### Ubicación

El desafío tendrá lugar en la 2ª Feria de Atún de Mogán, en este Municipio (Del 3 al 5 de agosto de 2018). La preselección, dependiendo del número de participantes, se ejecutará días previos al fin de semana del evento. La gran final con un número máximo de **8 participantes** tendrá lugar el domingo 5 de agosto en el escenario principal del evento.

## Bases del concurso de Cocineros de la II Feria del atún de Mogán

### Elegibilidad de los participantes

- Edad mínima de participación 18 años.
- Haber trabajado a tiempo completo al menos un año como jefe de cocina, jefe de partida o cocinero de un restaurante (no necesariamente en el mismo restaurante por el período entero).
- Registrarse y darse de alta como cliente de GM Cash (Miller Bajo).
- Utilizar 4 ingredientes de marca propia de GMcash, como puede ser Gourmet, Sabor español, Serrani Café, Bodega de Conde Iznar o Eternimum).
- El número máximo de inscripciones preseleccionadas será de 40 participantes.

Si se recibieran menos de 10 postulaciones válidas o si el panel considerase que las postulaciones válidas no son de calidad suficiente, el número de inscripciones preseleccionadas podrá ser menor de 10 participantes.

## Jurado

Formado por tres chefs que evaluarán el progreso de los chefs concursantes. (En la preselección). En la gran final, además de los 3 chefs de prestigio, lo conformarán 5 de los mejores periodistas gastronómicos nacionales.

Cada jurado dispondrá de una ración de cada plato elaborado por los participantes del concurso. (En la preselección). En la gran final, se elaborarán un total de 5 raciones, 4 para los 8 componentes del jurado y 1 adicional para medios, fotógrafos y audiovisual de la organización.

## Puntuación

Los méritos de los chefs se determinarán en 5 criterios, a los que los miembros de la comisión asignarán una puntuación del 1 al 10. El ganador del concurso será quién sume más puntos según el jurado. Los chefs tendrán que cocinar su “plato especialidad” según estas bases.

El mismo jurado degustará el “plato especialidad” de cada chef preseleccionado y lo juzgará basándose en los siguientes cinco criterios:

- a. Ingredientes: seleccionar exitosamente (o saber cómo seleccionar) lo mejor que ofrezca el mercado en cuanto a calidad, frescura y originalidad.
- b. Habilidades: manipular y transformar (o saber cómo manipular y transformar) la materia prima en un plato terminado que respete su esencia original.
- c. Talento: explorar exitosamente, con un estilo personal y contemporáneo, posibilidades inéditas, inspiradoras e inesperadas, relacionadas con la buena cultura culinaria, manteniendo a la vez un balance perfecto de formas y sabores.
- d. Estética: la presentación del plato.
- e. Mensaje: comunicar exitosamente (o saber cómo comunicar efectivamente) un mensaje claro, a través del trabajo y la visión personal.

## Dinámica del concurso (Preselección)

Una vez recibida la inscripción previa, se convocará telefónicamente a cada participante en el día, lugar y hora que establezca la organización para la fase previa.

Se dispondrá de una hora aproximadamente para preparar la mise en place antes de la salida al concurso. La disponibilidad de este espacio estará marcada por el orden de salida a escena.

Seguidamente, al finalizar los 60 minutos del concurso, los participantes deberán explicar el concepto de su plato durante cinco minutos como máximo al jurado. **Se presentará 2 raciones para la valoración del jurado.**

## Presentación del plato (En la final)

Cada concursante debe realizar un total de 5 raciones. Cuatro raciones para el jurado que valorará los platos y una ración para mostrar a la prensa y fotógrafos.

## Premios:

### Primer clasificado:

- Todos los gastos pagados (Vuelos, alojamiento y dietas) para vivir una experiencia de la Gran Final de GMChef en **Celler de Can Roca. (\*) Todo para 2 personas. (Consultar con la organización las condiciones).**

### Segundo clasificado:

- Cheque regalo por valor de **250 €** en productos de GM Cash. **(Consultar con la organización las condiciones).**

## Reglas generales para la elaboración del plato

- El plato especialidad puede ser un primer plato o un segundo plato/plato principal. **No se admiten postres.**
- Como ingrediente principal deberá usarse el Atún listado. *(En la fase previa deberá aportarlo el participante).* En la gran final será aportado por la organización.
- Ingredientes como animales en peligro de extinción, sangre y oro no están permitidos.
- Vegetales, setas o frutas se podrán traer limpias, pero no cortadas ni torneadas
- Patatas, cebollas y tubérculos se podrán traer limpios y pelados, pero no cortados ni torneados
- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o preelaboradas
- Fondos o caldos base pueden traerse envasados y preparados
- El pescado deber ser desespinado y fileteado durante el concurso
- La carne deshuesada y racionada durante el concurso
- Las salsas calientes o frías deben ser ligadas durante el concurso
- El Chef debe llevar consigo los ingredientes necesarios para cocinar 4 porciones, como máximo.

Si algunos de los aspectos explicados anteriormente no se cumplen, restarán puntos en la puntuación final del jurado.

## FECHA CIERRE DE INSCRIPCIÓN:

**INICIO 29 JUNIO DE 2018 HASTA EL 20 JULIO DE 2018 A LAS 00:00 horas.** (Todas las inscripciones superiores a esta fecha serán descartadas automáticamente).

Con una cuenta de Google puedes hacerlo directamente en el siguiente enlace.

[\*\*INSCRÍBETE AHORA\*\*](#)

## Causas de descalificación

- Se descalificará al concursante cuando el plato no cumpla los requisitos explicados anteriormente.
- Se descalificará al concursante si el plato no está elaborado dentro del tiempo establecido por las reglas del concurso.
- No usar la chaquetilla oficial requerida por la organización.
- La organización dispondrá de un listado de menaje básico de cocina igual para todos los concursantes. El concursante que requiera material específico para la elaboración de su receta deberá aportarlo él.
- NO inscribirse como cliente en GM Cash.
- Inscribirse fuera del plazo.

## DATOS DE CONTACTO:

EMAIL DE ENVÍO: [concurso.feriadelatun@gmail.com](mailto:concurso.feriadelatun@gmail.com)

TELÉFONO CONTACTO: 828 661 431 / 661 748 969 (Sólo WhatsApp)

(lunes a viernes de 9:00 a 16:00 horas).

## PATROCINADOR OFICIAL:



## COLABORADORES:



## ORGANIZA:

