

BASES DEL CONCURSO PROFESIONAL DE RECETAS COCINA ECOLÓGICA & SOSTENIBLE

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES Y CONDICIONES:

Podrán participar cocineros/chefs que trabajen en bares y restaurantes de Sevilla y provincia, mayores de 18 años y residentes en Sevilla. No es obligatorio haberse formado en una escuela de hostelería o ser cocinero profesional.

*Se celebrará un único concurso: local y provincial conjunto.

FASES / PARTICIPACIÓN EN EL CONCURSO:

Primera Fase - online (inscripción y presentación de la receta): el participante deberá rellenar un formulario con sus datos de contacto, nombre de la receta, descripción (ingredientes, indicando los que son ecológicos, y elaboración) y fotografía de la receta que presenta al concurso. Plazo de inscripción y presentación del 17/1/23 al 30/1/23.

Para inscribirse deberán rellenar un formulario de participación que se incluye en la web www.elcomensal.com

En esta fase se seleccionarán las 30 mejores recetas de Sevilla y provincia.

Segunda Fase - Presencial: Los 30 establecimientos elegidos por sus mejores recetas ecológicas, serán visitados por 2 miembros de un jurado profesional (establecido por la organización) que degustarán el plato en sus negocios. Plazo de visita del jurado para la degustación y valoración del 1/2/23 al 13/2/23.

**Los establecimientos participantes tendrán que ofrecer (de manera gratuita) a cada uno de los 2 miembros del jurado que los visiten, una tapa o plato de la receta ecológica con la que participa en el concurso, acompañado de una bebida, para que estos puedan degustar y valorar.*

En esta fase se seleccionarán las 4 mejores recetas de Sevilla y provincia.

Tercera fase – presencial / Final del Concurso: Los 4 chefs finalistas, se debatirán en directo para conseguir el Premio del Concurso de Recetas Ecológicas by *El Comensal*.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN:

Todas las personas interesadas en presentar su receta y que cumplan los requisitos de participación, podrán inscribirse en el concurso. Para ello, deberán rellenar un formulario de participación que se incluye en la web y que cuenta con los siguientes apartados:

- **Datos personales** (nombre y apellidos del participante, DNI)
- **Datos del negocio al que representa** (nombre y dirección del bar o restaurante)
- **Datos de contacto** (teléfono y dirección de correo).

Datos de la propuesta gastronómica que presenta (tapa/plato):

Nombre de la receta que presenta al concurso:

Descripción *(opcional):

Foto de la receta (adjuntar 1 imagen de la receta en formato jpg):

Ingredientes (indicando y diferenciando los productos ecológicos de los que son):

Elaboración de la Receta:

**En descripción, indicar beneficios de elaborar su receta con productos ecológicos, sabor, textura, etc. Esta respuesta puede ser determinante en caso de obtener la misma puntuación (se puntuará de 1 al 3, siendo 3 la máxima puntuación).*

Posteriormente del 30 de enero al 1 de febrero, la organización comunicará a los participantes si han pasado o no a la siguiente fase.

Para cualquier incidencia o consulta podrán enviar un correo electrónico a concurso@elcomensal.com

PREMIOS:

Premio a la mejor Receta Ecológica de Sevilla y provincia “El Comensal 2023”

COMPOSICIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PLATO:

Para participar en la I fase del concurso, se deberá presentar una sola receta de un plato (o tapa) ecológico, indicando los productos ecológicos y los no ecológicos que utiliza en la receta, y su elaboración.

El plato deberá presentarse obligatoriamente mediante el formulario que se encontrará en la página web.

PUNTUACIÓN:

Cada una de las fases del concurso tendrá una puntuación máxima dada de manera rigurosa por los miembros del jurado participantes en ese momento, equivalente a 50 puntos que se dividirán en las siguientes categorías:

Fase I, Online

- Presentación: 12 puntos
- Originalidad del plato: 12 puntos
- Porcentaje de productos ecológicos utilizados: 12 puntos
- Claridad en la explicación de la receta y su elaboración: 12 puntos
- Composición y ejecución profesional del plato: 2 puntos. *Se valorará en caso de empate.

Fase II, Presencial (en el establecimiento) – Presentación y Degustación de la receta

El jurado, formado por profesionales del sector, valorará la receta, sabor, texturas e ingredientes, originalidad y presentación.

**Los participantes que no superen las pruebas recibirán un email con la oportuna comunicación.*

Fase III, Presencial (en directo en el Foro) – Final del Concurso

- Presentación e innovación: 15 puntos
- Gusto, sabor, aroma y textura: 30 puntos
- Composición y ejecución profesional del plato: 15 puntos
- Propuesta de maridaje del plato elaborado. *Aportará valor en caso de empate.
- Se penalizará al participante que tras cumplirse el tiempo de su elaboración, no presente su plato.
- Se ordenarán los ganadores de Sevilla y provincia, según las puntuaciones obtenidas.
- Se clasificarán para la gran FINAL los ganadores de Sevilla y provincia, que ordenados por su clasificación tengan la mayor puntuación.
- Todas las fases del concurso, podrán tener participantes de Sevilla y provincia.

DINÁMICA Y FUNCIONAMIENTO DE LA FINAL DEL CONCURSO:

Última Fase – Final presencial del Concurso.

La presentación de cada concursante deberá durar como máximo alrededor de 4-5 minutos.

Se dispondrán de 30 minutos de tiempo para la terminación de la elaboración de los platos. El participante podrá llevar preparadas las elaboraciones previas que requiera su receta, para terminar de realizarla ante el jurado en 30 minutos.

En esta fase, cada participante deberá elaborar entre 6 y 8 raciones (dependiendo del número de miembros del jurado) para que sean degustados por estos.

La final estará compuesta por 4 participantes de Sevilla y/o provincia.

CONDICIONES DE LOS PLATOS PRESENTADOS A CONCURSO:

Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos serán examinados por los jueces antes de que empiece el concurso (presencial).

Recomendaciones:

* Los platos deberán estar libres de elementos decorativos innecesarios (la utilización de elementos o medios que no aporten valor añadido a la elaboración no puntuarán positivamente).

MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN Y/O PENALIZACIÓN:

Se descalificará a los participantes que no respeten y cumplan los requisitos mínimos del concurso:

- El plato (imagen) presentado en formato online deberá ser original creado por el propio participante del concurso. Será eliminado directamente la copia o la utilización de imágenes de otras webs.
- Los concursantes dispondrán del menaje que tengan en su local para poder elaborar las recetas; así mismo, los finalistas del concurso deberán llevar el menaje y utensilios necesarios (cacerola, sartén, platos, cubiertos, etc.), para la elaboración de su receta en la última fase presencial en la final del concurso.
- En la fase final presencial del concurso, se penalizará por el jurado al participante que tras cumplirse el tiempo para su elaboración no presentara el plato.

** Para participar en el evento se tiene que estar al corriente de pago con la empresa organizadora.*

DERECHOS DE IMAGEN:

Todos los participantes autorizan a ceder a la organización el uso de la imagen y la descripción de sus recetas para la difusión y promoción del evento y para el recetario digital que se editará tras la celebración del concurso. La cesión incluye todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la receta, sin limitación de tiempo ni de territorio.

Así mismo, el participante autoriza al uso de su imagen personal (foto o vídeo), tomadas durante su participación en la final del Concurso de Recetas.

Para más información: 639662492 – concurso@elcomensal.com

La organización comunicará a los finalistas del concurso, mediante un correo electrónico y/o teléfono, su participación en la final. Esta comunicación se realizará entre los 4-5 días hábiles posteriores a las pruebas y tras las valoraciones del jurado. Los participantes tendrán 3 días hábiles después de dicha comunicación, para aceptar expresamente su participación en contestación al email de la organización.

Los participantes que no pasen a la fase final, recibirán un email comunicándoles la resolución al respecto.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES:

La participación en el presente concurso supone el conocimiento y la aceptación íntegra de las presentes bases.

Marte Producciones se reserva el derecho a acortar, anular, prorrogar o modificar las bases del presente concurso si las circunstancias lo exigen. Su responsabilidad no se verá comprometida por este hecho.

Marte Producciones se reserva el derecho de ampliar el plazo de inscripción recogido en las presentes bases, lo que será comunicado a través de las redes sociales (Facebook, Twitter, Instagram) y web.

PREMIOS:

Los 30 participantes que pasen a la II fase, recibirán un Diploma de participación, lleguen o no a la final del Concurso.

Los 4 finalistas recibirán un obsequio y un lote de productos ecológicos.

El Ganador del concurso, recibirá un trofeo, obsequio y un lote de productos ecológicos.

CALENDARIO DE ACTUACIÓN:

La valoración de los tiempos es aproximada y podrá existir alguna modificación dentro de los plazos marcados.

Fase 1ª Online – Inscripción y presentación de la Receta: 17/1/23 al 30/1/23.

Fase 2º Presencial – Degustación por el jurado en el negocio: 1/2/23 al 13/2/23.

**Entre el 13 y el 15 de febrero, el jurado deberá de entregar sus valoraciones.*

Fase 3ª y última Presencial. Los 4 finalistas participarán en directo en la Final del concurso el día 21 febrero 2023.

MODIFICACIONES:

Podrán existir modificaciones o cambios en el desarrollo del concurso, pero éstas no podrán influir en los objetivos de éste ni en su correcta ejecución.

JORNADAS DE COCINA ECOLÓGICA Y SOSTENIBLE:

Los establecimientos participantes en el concurso, deberán disponer de la receta ecológica entre el 30/1/23 y el 21/2/23 (si lo desean pueden mantener su propuesta posteriormente), como tapa/plato fuera de carta, para el público/comensal que lo solicite, al precio que haya establecido el propio negocio. Estos recibirán vía email un cartel donde indique que dicho establecimiento participa en las jornadas de Cocina Ecológica y Sostenible, y para que éste lo coloque en su negocio; por parte de la organización, se realizará la publicidad debida para dar a conocer las citadas jornadas.

DATOS DEL ORGANIZADOR DEL EVENTO:

Marte Producciones Exclusivas SL

B91770131

JURISDICCIÓN Y LEY APLICABLE:

Las presentes Bases se interpretarán y regirán de conformidad con la legislación española. Para cualquier cuestión litigiosa derivada del contenido de las Bases, el participante y Marte Producciones renuncian expresamente a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles, sometiéndose a la jurisdicción y competencia exclusiva de los Juzgados y Tribunales de Sevilla.

ORGANIZA:

El Comensal – Marte producciones

COORGANIZA:

Sevilla City Office

COLABORAN:

Cámara de Sevilla, Prodetur-Diputación de Sevilla, Sevilla Congress & Convention Bureau, Ecovalia, Fundación Restaurantes Sostenibles, Gastromiun, Academia Sevillana de Gastronomía, Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, Royal Bliss, Cafés AB.