



CAMPEONATO: LIGA ACYRE MADRID

XXVIII CERTAMEN GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE MADRID

LIGA DE COCINA

El Certamen constará de 1 jornada *online*, 1 jornada con formato *delivery* y la gran final presencial, en la que será elegida la mejor pareja de cocina de la Comunidad de Madrid y representará a la Comunidad de Madrid en el Campeonato de España siendo, además, candidato a representar a España en el Bocuse d'Or.

1ª jornada: lunes 25 de octubre

2ª jornada: miércoles 3 de noviembre

3ª jornada: lunes 15 de noviembre

BASES DEL CERTAMEN

1.- ORGANIZACIÓN

El Certamen será organizado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE Madrid).

El Comité de Competición estará formado por miembros de la Junta Directiva de ACYRE Madrid y miembros de su Comité Asesor. El Comité de Competición velará por el buen desarrollo del Certamen y el cumplimiento de las presentes bases.

Los participantes deberán grabar un vídeo de máximo 2 minutos de duración presentando su elaboración con el mayor nivel de detalle posible, un vídeo de la apertura de la caja de la jornada mostrando los productos y deberán entregar las recetas con foto y el "NOMBRE DEL RESTAURANTE Y DEL PLATO". Todo ello se

debe remitir a ACYRE Madrid, mediante correo electrónico a acyre@acyre.com de la forma que se detalla en el documento adjunto. El email será la única vía válida para esta cuestión.

El Jurado Técnico (designado por el Comité de Competición) convocará una reunión por videoconferencia, después de visionar el vídeo, a fin de plantear a los concursantes las dudas que puedan surgir para poder puntuar debidamente, al final de cada una de las dos primeras jornadas, y estará físicamente en cocinas el día de la final, de cuya ubicación se informará en las bases de la final.

2.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO EN PRUEBA PRESENCIAL

2.1.- El Comité de Competición acordará la hora de entrada en cocinas con cada participante.

2.2.- Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos serán examinados por los jueces antes de comenzar la competición. Los siguientes productos pueden estar preparados de la siguiente manera:

Vegetales – setas – frutas (limpios pero no cortados o torneados).

Patatas (limpias y peladas pero no cortadas o torneadas).

Cebollas (peladas pero no cortadas).

Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o semi-elaboradas.

Fondos o caldos base pueden traerse ya preparados o semielaborados.

Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos

El pescado puede estar descamado o fileteado, sin espinas y por supremas.

La carne puede estar previamente deshuesada y por raciones.

2.3.- La vajilla es de libre elección por los participantes.

2.4.- En la preparación de los platos todos los ingredientes han de ser comestibles, en caso contrario serán descalificados.

2.5.- Cada participante deberá estar acompañado por un ayudante.

2.6.- La inscripción en el concurso supone la aceptación de las presentes normas y bases de **LA LIGA ACYRE MADRID** por parte de los participantes.

2.7.- La inscripción de **LA LIGA ACYRE MADRID** para el concurso es gratuita.

2.8.- El límite de plazo de inscripción es el día 18 de octubre de 2021 y deberá remitirse la inscripción al email acyre@acyre.com.

2.8.- Todos los concursantes y sus ayudantes se harán cargo de traer sus herramientas, así como maquinaria especial, debiendo ir vestidos con el uniforme reglamentario: gorro, y chaquetilla; esta última correrá por cuenta de la organización.

3.- EL JURADO

A) JURADO PROFESIONAL

El Jurado, seleccionado por ACYRE Madrid y su Comité de Competición, estará compuesto por profesionales vinculados al sector hostelero en todas sus modalidades y en dos categorías:

En las pruebas no presenciales:

- Jurado: en las pruebas no presenciales estará formado por 6 profesionales del sector. Se designará un presidente para su representación durante la jornada y el recuento de votos.

A cada miembro del Jurado se le entregará una hoja de calificación en la que deberá puntuar de la siguiente forma:

PRUEBA NO PRESENCIALES

* Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 20.
* En originalidad: se puntuará del 1 al 20.
* En complejidad técnicas de elaboración del 1 al 20.
* En presentación ante el Jurado del plato 1 al 20. (Explicación del plato).

PRUEBA PRESENCIAL

* Calidad en la elaboración: se puntuará del 1 al 20.
* Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 20.

* En guisos y sabores: se puntuará del 1 al 20.
* En originalidad: se puntuará del 1 al 20.
* En limpieza y destreza del 1 al 20.

Un miembro de cada Jurado puntuará con décimas con el objeto de deshacer un posible empate, siendo éstas de 0 a 10. Cada miembro del Jurado puntuará individualmente y según su criterio.

Una vez que cada miembro del Jurado haya rellenado su hoja de calificación, sumada las puntuaciones y firmada, se la entregará al Presidente del mismo en sobre cerrado, pasándose a sumar las puntuaciones para obtener los resultados definitivos.

Todos los concursantes están obligados a aceptar estas Bases, siendo el fallo del Jurado inapelable.

B) JURADO POR VOTACIÓN POPULAR EN REDES SOCIALES

También habrá puntuación de la jornada *online* por votación popular en Instagram. Todas las fotografías recibidas de cada jornada serán publicadas en el perfil de Instagram de ACYRE MADRID (@acyremad) junto con una breve descripción del plato. El ganador de cada prueba será la pareja concursante cuya fotografía reciba más “likes” a través del perfil de Instagram de ACYRE Madrid (@acyremad).

4.- PUNTUACIÓN

Las puntuaciones de la prueba *online* del Jurado será un 5% de la suma total del campeonato.

Igualmente la puntuación del público que vota a través de redes será un 5% de la suma total del campeonato.

La puntuación en la jornada de *delivery* del Jurado será un 10% de la suma total del campeonato.

El 80% restante será la puntuación que valore el Jurado técnico y el Jurado de cata en la última prueba que será presencial.

Todos los concursantes participarán en la final presencial con las puntuaciones acumuladas en cada jornada.

5.- PREMIO

El/la campeón/a del Certamen recibirá un premio de **1.000 EUROS* en metálico y 3000 EUROS* en cheque regalo de productos cárnicos de la empresa El Encinar de Humienta** representará a la Comunidad de Madrid en el próximo Campeonato de España de Cocina y finalista del Bocuse d'Or de España.

** Al importe del premio le serán aplicados los porcentajes fiscales procedentes.*

El/la subcampeón/a recibirá **2000 EUROS en cheque regalo de productos cárnicos de la empresa El Encinar de Humienta.**

El/la tercer/a clasificado/a recibirá **1.000 EUROS en cheque regalo de productos cárnicos de la empresa El Encinar de Humienta.**

Los resultados de la prueba final se darán a conocer en el acto de clausura ofrecido en honor de los concursantes, al que estarán invitados los miembros del Jurado, así como prensa, entidades de la Administración Pública y empresas patrocinadoras, cuyo lugar y forma de presentación se encuentran pendiente de confirmar en función de la evolución de la situación de pandemia actual.

6.- LEGALIDAD

El presente Certamen se registrará y desarrollará por las presentes bases y reglamento.

Si durante el transcurso del Certamen se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador las estudiará y solventará en tiempo y forma.

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación en el presente Reglamento. Asimismo, se reserva el derecho a cancelar el Certamen si las condiciones lo exigieran. En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización de cualquier tipo de responsabilidad.

**Sujeto a cambios según la normativa sanitaria con respecto al COVID-19.*

7.- MOTIVOS DE DESCALIFICACION

- Informar de la receta de los platos que se presenten a cualquier persona física o jurídica, o entidad externa a la organización **ACYRE Madrid, sin autorización expresa de esta.**
- Que los platos presentados en el menú no sean originales. Han de ser creados por el propio chef del concurso.
- Incumplir cualquier disposición de las presentes bases, a juicio del Comité de Competición.

8.- DERECHOS DE IMAGEN

ACYRE se reserva el derecho de publicar o ceder a terceros las recetas e imágenes del Certamen para su difusión en medios de comunicación, patrocinadores, colaboradores, asociaciones e incluso utilizarlas para la publicación de libros y recetarios.

Concurso Organizado por:

ASOCIACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID

C/ Huertas, 43

28014 Madrid

Teléfono: (91) 360.17.80

e-mail: acyre@acyre.com - www.acyre.com