



LIGA ACYRE MADRID

XXIX CERTAMEN GASTRONÓMICO  
DE LA COMUNIDAD DE MADRID

ASOCIACIÓN COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID

Del 17 de octubre al 14 de noviembre de 2022 se celebrará LA LIGA ACYRE MADRID.

El certamen constará de 3 jornadas en la que se elegirá al mejor profesional de cocina y repostería de la Comunidad de Madrid y representará a la Comunidad de Madrid en el Campeonato de España.

**BASES DEL CERTAMEN:**

1. Podrán participar en LA LIGA ACYRE MADRID todos los profesionales del sector cocina y repostería mayores de edad, que desarrollen su actividad en la Comunidad de Madrid, en representación de sus respectivos establecimientos o empresas de hostelería.

Los aspirantes deberán conformar equipos de dos (cocinero principal y ayudante/repostero principal y ayudante).

En la solicitud de inscripción todos los participantes adjuntarán su currículum vitae, trabajos anteriores a destacar, así como la talla de su chaquetilla, por escrito al correo [asociados@acyre.com](mailto:asociados@acyre.com), a la atención del Comité de Competición de la LIGA ACYRE Madrid. El plazo límite para presentar la inscripción es el lunes 10 de octubre de 2022.

La inscripción de LA LIGA ACYRE Madrid es gratuita, y los participantes, por el solo hecho de concursar, ceden todos los derechos inherentes y derivados de las recetas para las campañas de promoción de ACYRE Madrid u otros soportes afines.

2. El Comité de Competición de ACYRE Madrid seleccionará las parejas entre los aspirantes atendiendo a criterios profesionales que formarán y participarán en la LIGA ACYRE MADRID, en la forma y lugar que al efecto se determine.

3. Fecha de las convocatorias:

La primera convocatoria es online y tendrá lugar el lunes 17 de octubre de 2022.

La segunda convocatoria es online tendrá lugar el martes 25 de octubre de 2022.

La gran final de cocina, así como la final (en única convocatoria) de repostería, se celebrará el lunes 14 de noviembre de 2022 en la CPIFP Escuela De Hostelería Y Turismo Simone Ortega.

4.- El formato de cada eliminatoria será diferente y el Comité de Competición determinará la forma y el momento de informar a los participantes de los pormenores de cada eliminatoria, siempre con tiempo suficiente.

5.- El jueves 13 de octubre de 2022 se convocará a todos los participantes a una reunión previa donde se ultimarán los detalles antes de la primera jornada, en las instalaciones de ACYRE Madrid, con entrega de chaquetillas y explicación de los detalles de la primera eliminatoria.

### **REGLAMENTO DE LA FINAL DE LA LIGA ACYRE MADRID**

1.- La entrada de cada pareja de concursantes a cocinas será con los turnos establecidos por el Comité de Competición por riguroso orden de sorteo. La presentación de los platos será por el mismo orden de entrada.

2.- Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos de cada pareja de participantes serán examinados por el Jurado Técnico antes de comenzar la competición, así como los utensilios y disposición de su puesto.

3.- El Jurado Técnico, que estará permanentemente en cocina durante todo el tiempo de la prueba, examinará el puesto de cada pareja de participantes a medida que vayan finalizando la prueba. Hasta entonces, no se determinará la puntuación final.

4.- 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.
- El pescado puede estar descamado o fileteado, sin espinas y por supremas.
- La carne puede estar previamente deshuesada y por raciones.

Los participantes podrán llevar a la prueba fondos y caldos ya elaborados o semi elaborados.

Los ingredientes básicos pueden estar previamente pesados y medidos.

Los participantes NO podrán participar en la prueba con elaboraciones ya preparadas, a excepción de lo dispuesto en este apartado para las masas, fondos y caldos. Las elaboraciones ya preparadas serán retiradas por el Jurado Técnico que valorará la penalización correspondiente (incluida la descalificación) en función del caso concreto y el tipo de elaboración, después de consultar con el Comité de Competición.

5.- Informar de la receta de los platos que se presenten a cualquier persona física o jurídica externa a la organización ACYRE MADRID, supondrá descalificación automática.

6.- Los platos presentados en el menú deberán ser **originales** creados por el propio chef del concurso, bajo pena de descalificación, y las recetas, que serán facilitadas al Comité de Competición en el momento en que éste lo requiera, deberán indicar con claridad el establecimiento al que representa el participante, ingredientes, medidas y elaboración precisa ajustándose al formato de ficha técnica de receta facilitada por la Organización, y no a otro.

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

8.- La inscripción en el concurso supone la aceptación de estas normas, reglamento y bases por parte de los participantes.

9.- Todos los concursantes y sus ayudantes se harán cargo de traer sus herramientas, así como maquinaria especial, debiendo ir vestidos con el **uniforme reglamentario**: pantalón oscuro y delantal largo francés sin peto y zapatos profesionales de cocina. La organización facilitará gorro y chaquetilla a cada participante y ayudante.

Los equipos de participantes no podrán incluir en su vestimenta ningún signo distintivo o logotipo de ninguna clase.

10.- El Jurado estará dispuesto por:

**Jurado de cata:** compuesto por personalidades destacadas del mundo de la gastronomía y será el encargado de degustar los platos del concurso. La puntuación del Jurado de Cata supondrá un 65% de la puntuación final de cada participante.

**Jurado técnico:** compuesto por cocineros de ACYRE Madrid y un asesor. El Jurado técnico controlará la elaboración en cocina y boxes, y puntuará la forma de trabajo de los participantes, valorará las penalizaciones y asegurará el cumplimiento de este Reglamento y bases. La puntuación del Técnico supondrá un 35% de la puntuación final de cada participante, de la que un 5% dependerá exclusivamente de la claridad, precisión y contenido en la cumplimentación de la ficha técnica con la receta a elaborar facilitada por la Organización (no otra).

Las puntuaciones del Jurado seguirán el siguiente esquema:

* 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.

10.- Los campeones de la liga ACYRE Madrid recibirán un premio de 2.000€ y además participarán en el campeonato de España.

El presente certamen se regirá y desarrollará por las presentes bases y reglamento.

Al efecto de asegurar y garantizar el correcto desarrollo del Campeonato, se ha creado un Comité Organizador responsable formado por miembros de la Junta directiva de ACYRE MADRID y su Comité Asesor.

Si durante el transcurso del certamen se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases y Reglamento, o su interpretación, 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.

Acyre Madrid 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.

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.

Concurso Organizado por:  
**ASOCIACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID**  
**C/ Huertas, 43**  
**28014 Madrid**  
**TLF.- (91) 360.17.80 -e-mail: [acyre@acyre.com](mailto:acyre@acyre.com) - [www.acyre.com](http://www.acyre.com)**