



LIGA ACYRE MADRID

XXXI CERTAMEN GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE MADRID

ASOCIACIÓN COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID

Del 20 de mayo al 10 de junio de 2024 se celebrará LA LIGA ACYRE MADRID

El certamen constará de 2 jornadas en las 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.

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, a la atención del Comité de Competición de la LIGA ACYRE Madrid.

El plazo límite para presentar la inscripción es el **jueves 09 de mayo de 2024**.

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 será un “delivery” y puntuará con un 20% del total del campeonato. Esta convocatoria tendrá lugar el lunes 27 de mayo de 2024.

ESTA JORNADA ES ELIMINATORIA y pasarán a la final los candidatos con las mejores puntuaciones.

La gran final de cocina se puntuará con el 80% restante del total del campeonato y se celebrará el lunes 10 de junio de 2024 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.- Se convocará a todos los participantes a una reunión previa el lunes 20 de mayo de 2024 en las instalaciones de ACYRE Madrid (calle Huertas, 43 local-28014 Madrid), donde se ultimarán los detalles antes de la primera jornada con entrega de chaquetillas y recogeréis una caja con los ingredientes correspondientes a la primera jornada “delivery” y una de despensa básica para todo el certamen.

Antes de abrir la caja, por favor, preparad lo que os detallamos a continuación para abrir la caja, vamos a pedirlos que grabéis y subáis un vídeo (fecha tope 26/05/2024) en vertical, sí, en vertical. Vamos allá:

PROTOCOLO PRUEBA

1. El LUNES 20/05/2023 a partir de las 16.00h, recogeréis en ACYRE Madrid (calle Huertas, 43 local-28014 Madrid) una caja con los ingredientes correspondientes a la primera prueba y una de despensa básica; solo para la primera prueba. Para el resto de pruebas recibiréis las indicaciones pertinentes con tiempo suficiente. Si hay algún cambio se os notificará.
2. Antes de abrir la caja, por favor, preparad lo que te detallamos a continuación para abrir la caja, vamos a pedirlos que grabéis un vídeo en vertical, sí, en vertical. Vamos allá:
 - a. Situaos en una estancia o habitación con luz; si puede ser con luz natural mucho mejor.
 - b. Intentad que sea un espacio con el menor ruido posible.
 - c. Si pueden grabaros, mucho mejor.
 - d. Poned el móvil en posición vertical antes de grabar, esto es muy importante. El vídeo luego se subirá a las *stories* de Instagram y si no es en vertical no se verá correctamente.
 - e. Grabad.
 - f. Abrid la caja y mostrad a cámara los productos, uno por uno, diciendo qué es cada uno y la marca que los elabora.
 - g. Intentad que el vídeo no dure más de un minuto. Antes de grabar tenéis que pensar qué vais a decir y qué vais a contar. Pensad en cuando veis un vídeo en redes sociales: ¿estáis más de un minuto con el mismo contenido? Es muy importante la duración: menos de un minuto. Para cualquier duda en este sentido estamos a vuestra disposición.
 - h. Terminado el vídeo, por favor, visualizadlo para ver que cumple las indicaciones que os hemos indicado. Si no las cumple habrá que repetirlo: pensad que al final es vuestra marca como profesionales y la de ACYRE Madrid la que se expone y al final todos queremos que salga lo mejor posible.
 - i. Si el vídeo cumple con todos los requisitos, es el momento de subirlo a las *stories* de Instagram. Es muy importante que etiquetéis el perfil de ACYRE Madrid, que es @acyremad.
 - j. Solo es necesario que lo suba al perfil de uno de los dos participantes, no es necesario que se suba a los perfiles de los dos: con que esté en uno de ellos es suficiente.
 - k. NO etiquetéis las marcas que colaboran en la prueba u a otras marcas, lo haremos desde el perfil de Instagram de ACYRE Madrid. Esto es clave para el buen desarrollo de la prueba y de todo el certamen.
 - l. Por último, sacad también una foto en vertical de los productos que hayáis recibido. Subidla a las stories de Instagram después del vídeo y etiquétanos; nosotros, desde el perfil de ACYRE Madrid, nos encargaremos de etiquetar a quien sea necesario.
 - m. Utilizad siempre el hastagh #ligaacyremad para las publicaciones.
3. Para la realización del plato de la prueba tenéis que tener en cuenta que:
 - a. Los participantes deberán grabar un video de máximo 2 minutos de duración presentando su elaboración con el mayor nivel de detalle posible.
 - b. Tendréis que hacer una foto de la elaboración que realicéis, en formato horizontal.
 - c. Una vez hecha la foto, enviadla por correo electrónico junto a la receta en formato Word – la receta tiene que contener ingredientes y elaboración paso a paso– a la cuenta de correo electrónico: asociados@acyre.com indicando en el asunto: nombre del establecimiento, nombres y apellidos de los participantes y nombre del plato.

- d. No será una vía válida de comunicación el contacto o envío de fotografía de la elaboración y receta por WhatsApp.
- e. La fotografía y la receta completa pueden entregarse hasta las 23:59 horas del domingo 21/05/2023.
- f. Situaos en una estancia o habitación con luz; si puede ser con luz natural mucho mejor.
- g. Intentad que sea un espacio con el menor ruido posible.
- h. Si pueden grabaros, mucho mejor.
- i. Poned el móvil en posición vertical antes de grabar, esto es muy importante. El vídeo luego se subirá a las *stories* de Instagram y si no es en vertical no se verá correctamente.
- j. Grabad.
- k. Abrid la caja y mostrad a cámara los productos, uno por uno, diciendo qué es cada uno y la marca que los elabora.
- l. Intentad que el vídeo no dure más de un minuto. Antes de grabar tenéis que pensar qué vais a decir y qué vais a contar. Pensad en cuando veis un vídeo en redes sociales: ¿estáis más de un minuto con el mismo contenido? Es muy importante la duración: menos de un minuto. Para cualquier duda en este sentido estamos a vuestra disposición.
- m. Terminado el vídeo, por favor, visualizadlo para ver que cumple las indicaciones que os hemos indicado. Si no las cumple habrá que repetirlo: pensad que al final es vuestra marca como profesionales y la de ACYRE Madrid la que se expone y al final todos queremos que salga lo mejor posible.
- n. Si el vídeo cumple con todos los requisitos, es el momento de subirlo a las *stories* de Instagram. Es muy importante que etiquetéis el perfil de ACYRE Madrid, que es @acyremad.
- o. Solo es necesario que lo suba al perfil de uno de los dos participantes, no es necesario que se suba a los perfiles de los dos: con que esté en uno de ellos es suficiente.
- p. NO etiquetéis las marcas que colaboran en la prueba u a otras marcas, lo haremos desde el perfil de Instagram de ACYRE Madrid. Esto es clave para el buen desarrollo de la prueba y de todo el certamen.
- q. Por último, sacad también una foto en vertical de los productos que hayáis recibido. Subidla a las *stories* de Instagram después del vídeo y etiquétanos; nosotros, desde el perfil de ACYRE Madrid, nos encargaremos de etiquetar a quien sea necesario.
- r. Utilizad siempre el hastagh #ligaacyremad para las publicaciones.

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 semielaboradas.
- 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 candidatos 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. Acyre facilita un modelo tipo de receta (ficha técnica).

7.- Todo lo que se encuentre encima de los platos debe ser comestible, 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.- Los participantes declaran ser conocedores, y por tanto responsables de su estricto cumplimiento de toda la normativa relativa a higiene, manipulación y asimilados en materia de alimentos por tanto serán responsables en exclusiva de cualesquiera supuestos de contaminación o intoxicación alimentarias, u otros supuestos asimilados, eximiendo expresamente a ACYRE de cualquier tipo de responsabilidad derivada de dichos sucesos.

Los participantes, a tal efecto, deberán tener contratado y en vigor el seguro de responsabilidad civil correspondiente.

11.- El Jurado estará dispuesto por:

Jurado de cata: compuesto por personalidades destacadas del mundo de la gastronomía y encargado de degustar los platos del concurso puntuarán:

| |
|--|
| * Calidad en la elaboración: se puntuará del 1 al 20. |
| * Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 20. |
| * Guisos y sabores: se puntuará del 1 al 40. |
| * Originalidad: se puntuará del 1 al 20. |

Jurado técnico: compuesto por el Comité de competición de ACYRE Madrid.

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.

Las puntuaciones del Jurado Técnico seguirán el siguiente esquema:

| |
|--|
| * Calidad en la elaboración y destreza: se puntuará del 1 al 20. |
| * Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 20. |
| * Limpieza: del 1 al 20. |

El/la Presidente/a 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.

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

12.- Los campeones de la liga ACYRE Madrid recibirán un premio de 2.000€ y además participarán en el campeonato de España. Al importe del premio le serán aplicados los porcentajes fiscales procedentes.

El presente certamen se registrará 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:

ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID

C/ Huertas, 43

28014 Madrid

TLF.- 91.360.17.80 -e-mail: acyre@acyre.com - www.acyre.com