



CONCURSO “LA MEJOR ENSALADILLA” DE LA COMUNIDAD DE MADRID

FECHA: 10 de noviembre de 2026

UBICACIÓN: Escuela Municipal de Hostelería y Alimentación de Madrid

(Mercado Santa Eugenia. C/ Virgen de las Viñas, 16 1ª Planta. Villa de Vallecas. 28031 Madrid)

El concurso lo organiza la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (en adelante, “ACYRE Madrid”).

El comité de competición estará formado por miembros de la junta directiva de ACYRE Madrid y miembros de su comité asesor que velarán por el buen desarrollo del certamen y el cumplimiento de las siguientes.....

BASES DEL CERTAMEN

1. OBJETIVO

En el concurso se elegirá “la mejor ensaladilla de la Comunidad de Madrid”.

Es obligatorio la utilización de **2 ingredientes M Producto Certificado** (distintivo que caracteriza la calidad diferenciada de los productos agroalimentarios producidos o elaborados en la Comunidad de Madrid) indicando el tipo de producto y marca en la receta y, también, el día del concurso durante la revisión del jurado técnico. Puedes consultar los productos M Producto Certificado en la siguiente web:

<http://www.mproductocertificado.es/es/productos>

2. INSCRIPCIÓN

- Podrán inscribirse en el concurso todos los profesionales del sector de hostelería de la Comunidad de Madrid (solo un participante, no pueden ir ayudantes) que tengan un establecimiento abierto al público (restaurante, hotel, cafetería, pastelería, servicios de delivery ...) y donde sea posible degustar la ensaladilla por parte del público interesado.
 - Las inscripciones se realizarán única y exclusivamente mediante el formulario oficial proporcionado por la organización.
 - **El plazo límite para presentar la solicitud de inscripción es el día 02 de noviembre de 2026, a las 14.00 horas.**
 - Los aspirantes deberán enviar la receta/ficha técnica (utilizando y enviando el modelo en Word que facilita la organización) al email **asociados@acyre.com** dentro del plazo previsto en el punto anterior.
 - En la receta aparecerán y serán utilizados en ésta obligatoriamente **mínimo 2 ingredientes M Producto Certificado** (distintivo que caracteriza la calidad diferenciada de los productos agroalimentarios producidos o elaborados en la Comunidad de Madrid) indicando el tipo de producto y marca.
- ES IMPRESCINDIBLE LLEVAR EL DÍA DEL CERTAMEN EL ENVASE DE LOS PRODUCTOS CERTIFICADOS UTILIZADOS EN LA RECETA.**
- Entre todas las inscripciones recibidas en tiempo y forma el comité de competición de ACYRE Madrid seleccionará los participantes definitivos.
 - La inscripción en el concurso supone la aceptación de las normas y bases del concurso ‘La mejor ensaladilla de la Comunidad de Madrid’ por parte de los aspirantes y los participantes.

3. NORMATIVA Y FUNCIONAMIENTO

- Todos los concursantes se harán cargo de traer sus herramientas, así como maquinaria especial, debiendo ir vestidos con pantalón largo y chaquetilla (NO puede ser chaquetilla de Acyre Madrid).
- El horario definitivo de llegada el día 10 de noviembre se confirmará a los participantes.
- El comité de competición establecerá el orden de entrada de cada concursante y la presentación de la ensaladilla será por el mismo orden de entrada.
- Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos serán examinados por los jueces antes de comenzar la competición.
- El día del concurso, la ensaladilla se llevará elaborada. El participante tendrá 10 minutos para terminar su elaboración, presentación y emplatado. Del número de tapas a preparar se informará a los candidatos que hayan sido seleccionados.
- El puesto de trabajo tiene que quedar limpio.
- Cada participante deberá llevar y aportar obligatoriamente los platos de degustación para el concurso.
- La presentación del plato ante el jurado debe ser igual al de la exposición.

4. JURADO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- El Jurado de cata (encargado de degustar los platos del concurso) estará compuesto por personas de reconocido prestigio del sector gastronómico y seguirá estos criterios de evaluación:

* Calidad en la elaboración: se puntuará del 1 al 10.
* Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 10.
* Sabor, armonía y textura: se puntuará del 1 al 20.
* Originalidad: se puntuará del 1 al 10 (siempre respetando la esencia y la identidad del plato. Tiene que ser reconocible).

- El jurado técnico (encargado de evaluar los puestos de trabajo y el trabajo de los participantes) estará compuesto por cocineros, reposteros y miembros del comité asesor y seguirá estos criterios de evaluación:

* Destreza: se puntuará del 1 al 10.
* Limpieza: se puntuará del 1 al 10.

- Cada miembro del Jurado puntuará individualmente y según su criterio pudiendo puntuar con décimas con el objeto de deshacer un posible empate, siendo éstas de 0 a 10.
- Una vez que cada miembro del jurado haya rellenado su hoja de calificación con las puntuaciones sumadas y firmada se la entregará al organizador para sumar todas las puntuaciones y obtener los resultados definitivos.
- Todos los concursantes están obligados a aceptar estas Bases, siendo el fallo del Jurado inapelable.
- 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.

5. PENALIZACIONES / DESCALIFICACIONES

- Informar de la receta de la ensaladilla a cualquier persona física o jurídica externa a la organización ACYRE Madrid.
- No seguir o cumplir con alguno de los puntos establecidos en las presentes bases.
- Si la ensaladilla presentada no está creada por el propio chef del concurso.
- Si en la preparación de la ensaladilla no todos los ingredientes son comestibles.
- Cualquier elaboración que no incluya los dos productos “M certificado de Madrid” obligatorios.

6. LEGALIDAD

- El presente concurso se registrará y desarrollará por lo dispuesto en las presentes bases.
- 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 de competición las estudiará y solventará en tiempo y forma.
- Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el comité de competición deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable.
- El comité de competición se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación en las bases del certamen. 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 ACYRE Madrid de cualquier tipo de responsabilidad.
- ACYRE Madrid se reserva el derecho de publicar o ceder a terceros las recetas de imágenes del certamen para su difusión en los medios de comunicación, patrocinadores, colaboradores, asociaciones e incluso utilizarlas para la publicación de libros, recetarios y cualquier finalidad relacionada con la actividad del concurso.
- Los participantes ceden gratuitamente a ACYRE Madrid los derechos de imagen y propiedad intelectual derivados de su participación en el certamen y renuncian expresamente a cualquier compensación por dicha cesión y garantizan mantener indemne a ACYRE Madrid frente a reclamaciones de terceros relacionadas con estos derechos.

7. OTRAS CUESTIONES

- 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.
- Los participantes serán responsables en exclusiva de cualesquiera supuestos de contaminación o intoxicación alimentarias, u otros supuestos asimilados, excluyendo expresamente a ACYRE Madrid de cualquier tipo de responsabilidad derivada de dichos sucesos. A tal efecto, deberán tener contratado y en vigor el seguro de responsabilidad civil correspondiente.