

CONCURSO JOVEN CHEF MENORQUÍN 2021

Selección del representante de Menorca al concurso “European Young Chef Award”

1. INSCRIPCIÓN Y REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

(a) La declaración Menorca Región Europea de Gastronomía 2022 insta a los posibles concursantes a participar en el concurso Joven Chef Menorquín 2021.

(b) Menorca Región Europea de Gastronomía 2022 seleccionará el Joven Chef Menorquín 2021, el cual representará la isla en el “European Young Chef Award” (organizado por [IGCAT](https://igcat.org/), Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Arte y Turismo) y que tendrá lugar en Minho, Portugal, en noviembre 2021.

El ganador menorquín recibirá la formación oportuna para estar preparado para el certamen euroregional.

(d) Los participantes deben tener entre 18-26 años. El concurso está abierto a jóvenes que provienen de la educación formal, la no formal y la informal.

Documentación a presentar:

- Formulario de inscripción rellenado
- Currículum (indicando nivel de inglés*)
- Certificaciones académicas
- Certificaciones ocupacionales
- Carta/as de recomendación
- Video de máximo 1 minuto en el que el concursante se presente y exponga qué significa para él/ella la cocina y la gastronomía y explique sus sueños y ambiciones.

*el ganador deberá tener dominio suficiente del idioma para defender su propuesta ante el jurado europeo en el “European Young Chef Award”. El ganador recibirá la preparación o acompañamiento necesario para estar preparado para el evento.

2. FASES DEL CONCURSO

Primera fase

(a) En la primera fase, los candidatos presentarán la documentación enumerada en el punto 1, y el comité de selección seleccionará 3 finalistas en base a los proyectos o la documentación escrita.

Los 3 finalistas pasarán a la segunda fase, la cual consiste en la preparación y elaboración de un plató tradicional y un plato innovador, es decir, una versión innovada del plato tradicional.

El comité de selección estará constituido por:

- Representantes de los centros educativos con formación en el sector de la gastronomía y alimentación de Menorca
- Restaurador, miembro de las entidades fundadoras de Menorca Región Europea de Gastronomía 2022
- Representante de la Asociación de Periodistas y Escritores Gastronómicos de las Islas Baleares

Segunda fase

En la segunda fase, el jurado seleccionará 1 ganador, el cual representará la isla en el “European Young Chef Award”, que tendrá lugar en Minho (Portugal) en noviembre 2021.

El jurado estará constituido por:

- Un chef, miembro de las entidades fundadoras de Menorca Región Europea de Gastronomía 2022
- El joven ganador de la edición anterior
- Un crítico gastronómico, miembro de la APEGIB (Asociación de Periodistas y Escritores Gastronómicos de las Islas Baleares)
- Un representante de Fra Roger Gastronomía y Cultura

3. PLATO TRADICIONAL

(a) El concursante tendrá que preparar siete (7) raciones del plato tradicional. Se deberá presentar de la siguiente manera: 1 versión completa del plato para exposición y fotos, 6 raciones individuales para que los miembros del jurado lo puedan probar. El plato tradicional debe estar elaborado y preparado tal y como se haría en los hogares o restaurantes, de tal manera que la versión innovada / transformada se pueda apreciada bien por el jurado. El jurado valorará si el finalista ha conseguido mejorar el plato tradicional.

(b) El tiempo de elaboración del plato tradicional no debe exceder 1 hora y 30 minutos de inicio a fin.

4. PLATO INNOVADOR

- (a) Los concursantes deberán preparar siete (7) raciones del plato innovador: 1 versión completa del plato para exposición y fotos, 6 raciones individuales para que los miembros del jurado lo puedan probar.
- (b) El plato innovador puede ser un entrante, un plato principal, o un postre. Se recomienda que se eviten los platos en formato tapa, canapé o guarnición, ya que serán penalizados por el jurado.
- (c) El concepto y producción del plato debe ser elaboración propia del concursante, aportando así su estilo y creatividad al concurso. El plato innovador tendrá una puntuación más alta si está inspirado en un artista local (como podría ser un pintor, músico, escritor, etc) de la región de donde proviene el concursante.
- (d) El plato debe estar elaborado con producto local de temporada que pueda ser comprado en los mercados locales, y producido con técnicas sostenibles. El uso de variedades animales y vegetales se debe indicar en el formulario de inscripción así como explicar al jurado el día del concurso. En el momento de puntuar a los concursantes, el jurado dará mayor puntuación a aquellos concursantes que demuestren mayor conocimiento de la materia.
- (e) Los concursantes deben especificar con antelación (cuando rellenen el formulario de inscripción) si tienen la intención de maridar el plato innovador con vino o alguna bebida de la región y darla a probar al jurado, especificando qué tipos de recipiente necesitan. Es importante verificar la disponibilidad de este material con los organizadores.
- (g) La preparación del plato innovador no podrá exceder las 2 horas y 30 minutos, de inicio a fin.

5. INGREDIENTES Y UTENSILIOS DE COCINA

- (a) Los utensilios de cocina básicos serán aportados por la organización, a no ser que se requieran utensilios específicos que la organización no pueda conseguir. Se deberá aportar un listado del material necesario para que la organización tenga tiempo de confirmar la disponibilidad.
- (c) Dada la importancia de seguir criterios sostenibles, en el caso de que el plato innovador contenga carne o pescado, se valorará positivamente la capacidad del concursante de equilibrar la proporcionalidad entre verduras y carne/pescado en la receta.
- (d) Alimentos parcialmente cocinados no están permitidos. Las únicas preparaciones previas que se permitirán son: productos fermentados, curados, marinados, deshidratados, rehidratados. En el caso de un abuso en la preparación previa el día del concurso, se tomará nota y, en caso de empate, este hecho podría restar puntos al concursante. En caso de duda, consultar con la organización antes de que se celebre el concurso.

(e) Los concursantes deberán cumplir con las normas de higiene y asegurar una manipulación apropiada de los productos.

6. PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

(a) Durante la preparación de los platos, el jurado observará el proceso de elaboración y el resultado de la preparación (incluido el orden y la higiene), así como formularán preguntas al concursante sobre la receta y los ingredientes.

(b) El jurado también evaluará la habilidad del concursante de reducir al mínimo el desperdicio alimentario y el uso de plástico de un solo uso durante la preparación del plato. La gestión de estos dos puntos puntuará como parte de la evaluación final.

(c) Una vez el plato esté acabado, los concursantes tendrán un máximo de 3 minutos para presentarlo al jurado. Seguidamente el jurado formulará preguntas al concursante.

(d) A parte del aspecto técnico, el jurado valorará la habilidad del concursante de comunicar o transmitir una historia original sobre el plato, la conexión cultural entre plato y la región, y presentar las variedades animales y vegetales utilizadas. Los conocimientos técnicos y la conexión plato-región contarán por igual hacia la puntuación final. Por ello, se recomienda que se ponga énfasis sobre estos los dos aspectos durante la presentación del plato.

(e) El jurado tendrá un listado de criterios para evaluar cada plato. Los ganadores serán seleccionados según los puntos recibidos y una discusión/debate entre los miembros del jurado. En caso de empate, el Presidente del jurado tomará la decisión final, mediante voto cualificado.

(f) El veredicto del jurado será definitivo, y los miembros del jurado no están obligados a responder a consideraciones individuales de los participantes el día del concurso. No obstante, el jurado entregará a los concursantes su feedback por escrito, incluyendo la puntuación recibida acompañada por comentarios. No habrá más intercambio una vez recibido el informe.

7. IMAGEN Y CONDUCTA

(a) Los concursantes deben llevar uniforme (chaqueta de cocina, pantalones, y protección para el cabello).

8. SEGURIDAD

(a) La seguridad de los concursantes, acompañantes, organizadores y todas las personas implicadas será una prioridad durante el evento. Todos los participantes están obligados a respetar los protocolos anti covid-19 vigentes en el momento del concurso. Es obligatorio llevar mascarilla.

9. CALENDARIO

- **4 mayo 2021:** Fecha límite de inscripción y presentación de documentación.
- **8 mayo 2021:** Jornada de deliberación del jurado en base a la documentación presentada (primera fase).
- **15 mayo 2021:** Concurso Joven Chef Menorquín 2021 y deliberación del jurado (segunda fase).

10. DATOS DE CONTACTO

- (a) La inscripción y documentación se debe mandar a: gastronomia@servicesmenorca.com
- (b) Para consultas dirigirse a la Coordinación de Menorca Región Europea de Gastronomía 2022

Coordinadora: Luisa Coll Hellyer

Email: gastronomia@servicesmenorca.com

Teléfono: 609290993