



AYUNTAMIENTO DE GRANADA

BASES IV CONCURSO CULINARIO "GRANACHEF"

I. OBJETO DEL CONCURSO

La **Concejalía de Participación ciudadana, Juventud y Deportes** del Excmo Ayuntamiento de Granada junto con **IDEAL** organiza el **IV concurso culinario "Granachef"**.

El objeto es favorecer la creatividad de jóvenes talentos del arte culinario e impulsar su posible proyección e inserción profesional en este campo. A su vez se pretende fomentar la cocina saludable y el conocimiento, apreciación y utilización de los productos de la provincia de Granada.

II. DE LA PARTICIPACION

El concurso está abierto a todas las personas **jóvenes amateur o profesionales** que deseen concursar con edades comprendidas **entre los 18 y los 30 años residentes en territorio español**.

Para concursar los/as participantes deberán presentar una **receta de propia autoría y original**, de estilo y utilización de ingredientes libres, **con un mínimo 3 de productos de la provincia de Granada**. Quedan excluidos postres.

En caso de que la receta presentada sea similar o parecida a una receta de otro/a cocinero o cocinera en activo, podrá ser descartada y eliminada del concurso a criterio del jurado.

III. MODO DE PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

Para concursar se podrán optar por uno de los siguientes medios:

1. A través del correo electrónico a la dirección: espaciojoven@granada.org de la siguiente manera:

* **Archivo A:** Debe contener:

- El título de la receta
- Datos personales identificativos según **Anexo I**
- Fotocopia del DNI o pasaporte.
- **Declaración responsable firmada, de la autoría** y originalidad de la receta presentada a concurso según modelo (**Anexo II**), debidamente escaneada.

* **Archivo B:** Deberá contener en **no más de 5.000 caracteres:**

- **El título de la receta y la descripción de la misma**, que se explicará detalladamente en los formularios que se adjuntan a las bases (**Anexo III**), redactando con claridad toda la información, paso a paso **de la receta** con la cual quiere participar, conteniendo obligatoriamente los siguientes apartados:

- ❖ Título de la receta
- ❖ Relación en cantidades de los ingredientes necesarios para la elaboración de siete raciones
- ❖ Relación de los productos de la provincia de Granada
- ❖ Relación de utillaje necesario en todo el proceso de cocinado
- ❖ Proceso de elaboración



AYUNTAMIENTO DE GRANADA

- ❖ Recomendación de emplatado
- ❖ Precio costo del plato

- **Tres fotografías** con el máximo detalle de la receta en formato jpg y en alta resolución. No se admitirán fotografías en blanco y negro ni documentos/recetas fotocopiadas.

Ambos archivos A y B podrán presentarse en cualquier formato.

2. Mediante Instancia:

Modelo oficial dirigida al Excmo. Sr Alcalde de Granada, a la que se acompañará:

* **Sobre A:** Debe contener:

- El título de la receta
- Datos personales identificativos según **Anexo I**
- Fotocopia del DNI o pasaporte.
- **Declaración responsable firmada, de la autoría** y originalidad de la receta presentada a concurso según modelo (**Anexo II**).

* **Sobre B:** Deberá contener en soporte digital (CD o pendrive) y en no mas de 5.000 caracteres los siguientes datos:

- El título de la receta y la descripción de la misma, que se explicará detalladamente en los formularios que se adjuntan a las bases (**Anexo III**), redactando con claridad toda la información, paso a paso **de la receta** con la cual quiere participar conteniendo obligatoriamente los siguientes apartados:

- ❖ Título de la receta
- ❖ Relación en cantidades de los ingredientes necesarios para la elaboración de siete raciones
- ❖ Relación de los productos de la provincia de Granada.
- ❖ Relación de utillaje necesario en todo el proceso de cocinado
- ❖ Proceso de elaboración
- ❖ Recomendación de emplatado
- ❖ Precio costo del plato

- **Tres fotografías** con el máximo detalle de la receta en formato jpg y en alta resolución. No se admitirán fotografías en blanco y negro ni documentos/recetas fotocopiadas.

Dicha instancia se presentará en:

- El Registro General del Ayuntamiento, a través de las Juntas Municipales de Distrito de este Ayuntamiento ubicadas en:

- C/ Plaza del Carmen, 5 (Distrito centro);
- Avenida de Cervantes, 29 (Distrito Genil);
- C/ Carretera de Málaga, 100 (Distrito Chana);
- Avda de las Fuerzas Armadas, 4 (Distrito Beiro);
- Pza. Aliatar, 1 (Distrito Albaicín);
- C/ Plaza Jesús Escudero García, 2 (Distrito Norte);



AYUNTAMIENTO DE GRANADA

- C/ Plaza de la Ilusión, 1 (Distrito Ronda I);
- C/ Marqués de Mondéjar, 3 (Distrito Ronda II).
- C/ Andrés Segovia, 60 (Distrito Zaidín).

- Y, asimismo, en la forma establecida en el art. 16.4 de la Ley 39/15, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Los anexos I, II y III, se encontrarán en la página web <http://granajoven.granada.org> junto a estas Bases de participación en el IV CONCURSO CULINARIO "GRANACHEF".

La organización del concurso, para garantizar el anonimato de los/as participantes en la elección de las 10 recetas finalistas procederá a la valoración de la receta de acuerdo al Anexo III y fotografías; habiéndose ocultado previamente los datos identificativos (Anexo I) desde el mismo momento de la presentación.

La organización se reserva el derecho de descartar aquellas recetas o concursantes que no cumplan con los requisitos de las bases.

IV. FASE DE PRESELECCIÓN Y SEMIFINAL

Las recetas podrán presentarse desde la publicación de las bases en web <http://granajoven.granada.org> hasta **el 12 de Marzo de 2017**.

Una vez se cierre el plazo de inscripción, entre todas las recetas recibidas el jurado **seleccionará un total de 10**.

- Para la selección de los/las finalistas se tendrá en cuenta los siguientes **criterios**:

- . Calidad de la presentación
- . Desarrollo de la receta
- . Originalidad en la utilización de los ingredientes de la provincia de Granada.
- . Que tanto la técnica como los productos elegidos sean lo más saludables posible.
- Los **nombres de las personas seleccionadas** se harán públicos a través de la web <http://granajoven.granada.org>.

- La **Concejalía** contactará telefónicamente con las mismas para comunicarles su selección al número de teléfono proporcionado y con la suficiente antelación.

Durante la semana **del 3 al 7 de Abril de 2017** se celebrará la **semifinal**, en la que deberán realizar la receta presentada a concurso. Las características de dicha prueba serán decididas por unanimidad por el jurado y los participantes serán informados con suficiente antelación de las mismas. Con dicha prueba, con una duración máxima de 2 horas, jurado y organizadores podrán comprobar la capacidad técnica de los concursantes. La receta habrá de elaborarse completamente en ese tiempo, no pudiendo llevarse nada elaborado ni preelaborado como salsas, guarniciones etc. De estos/as 10 concursantes quedarán **3 finalistas seleccionados/as** que serán los participantes en la prueba final.



AYUNTAMIENTO DE GRANADA

-La documentación de las recetas no seleccionadas podrá ser retirada por la persona interesada, corriendo los gastos por su cuenta de haberlos, a partir del día en que se haga público el fallo del jurado. Transcurrido seis meses desde esta fecha se procederá a la destrucción de la documentación presentada.

V. NORMATIVA ESPECÍFICA DE LA FASE FINAL DEL CONCURSO.

- La fase final se celebrará el día **26 de Mayo de 2017** con asistencia de público en formato de "Show cooking".

- Los/as **3 finalistas** deberán **elaborar siete raciones de una receta de libre creación, en función de los ingredientes principales y de las características de la prueba que el jurado decida**, entre los que se encontrarán productos de la provincia de Granada que serán facilitados por la organización.

- **El tiempo** del que se dispondrá **para la elaboración** será de **2 horas**, contando con media hora antes para organizar los puestos de trabajo por parte de cada concursante.

- La elaboración del plato se hará íntegramente en las cocinas montadas a tal efecto y se facilitarán todos los elementos de utillaje básico, material y vestuario necesario.

- Para la presentación de las raciones a elaborar, se utilizará vajilla del mismo formato, modelo y tamaño, proporcionados por la organización.

– El jurado dictará el fallo en base a los siguientes **criterios**:

| | |
|--|--------------|
| * Organización, limpieza y destreza durante la elaboración de los platos ... | 1 a 5 puntos |
| * Sabor..... | 1 a 5 Puntos |
| * Presentación | 1 a 5 Puntos |
| * Creatividad | 1 a 5 Puntos |
| *Originalidad en la utilización de los productos | 1 a 5 Puntos |
| * Utilización de técnica y productos saludables..... | 1 a 5 Puntos |

- Tras la degustación, el jurado se reunirá para calificar, y cada miembro puntuará los diferentes platos en la hoja oficial de puntuación. Una vez cumplimentada, la persona asignada por la organización del concurso, levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado.

- El plato ganador será el que obtenga mayor puntuación y en caso de empate, el jurado volverá a votar entre los platos igualados para decidir el ganador. Igual procedimiento se seguirá para seleccionar al segundo y tercero premio.

- El fallo del jurado será inapelable e irrevocable.

VI. COMPOSICIÓN DEL JURADO

El Presiente del Jurado y Director culinario del concurso será Álvaro Arriaga, Propietario y cocinero del Restaurante Arriaga .

Por parte de la organización estarán:

.Eduardo Castillo Jiménez , Concejal Delegado del Área de Participación ciudadana, Juventud y Deportes del Ayuntamiento de Granada.



AYUNTAMIENTO DE GRANADA

. **Felix Rivadulla Bao**. Subdirector de Ideal.

Se designaran por parte del Presidente del jurado junto con la organización, **otros 4 miembros** del jurado que serán personas de reconocido prestigio en el mundo culinario.

VII. PREMIOS:

- a) **Primer premio: 1.200 €** en metálico, más productos gastronómicos aportados por los diferentes colaboradores.
- b) **Segundo premio:** dotado con **700 €** en metálico, más productos gastronómicos aportados por los diferentes colaboradores.
- c) **Tercer premio:** dotado con **350 €** en metálico, más productos gastronómicos aportados por los diferentes colaboradores.

Los premios en metálico estarán sujetos a la correspondiente retención del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.

VIII. DATOS PERSONALES

Los datos personales facilitados por los/las participantes quedarán recogidos en un fichero, del que será responsable el Ayuntamiento de Granada. La finalidad de este fichero es la gestión de la participación en el concurso, así como la gestión de premios y publicidad.

El ejercicio de los derechos de acceso, rectificación oposición y cancelación, se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Protección de Datos.

IX. CESION DE DERECHOS

1. Las personas participantes conceden expresamente a los organizadores una licencia no exclusiva, para utilizar, reproducir, transformar, comunicar públicamente y distribuir los contenidos, fotografías y resúmenes que se publiquen de las recetas en la memoria del concurso, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover los objetivos de dicho concurso.
2. Las personas participantes responderán frente a los organizadores, o frente a terceros, de cualesquiera daños y perjuicios que pudieran causarse como consecuencia de la no autoría y originalidad de la receta presentada y dejarán indemnes a la organización frente a cualquier responsabilidad que se pudiera derivar de la infracción de los derechos de imagen, propiedad intelectual o industrial relativos a los contenidos aportados por los/las participantes en cuestión.
3. Asimismo, las personas participantes autorizan a la organización a divulgar su nombre, y les ceden los derechos de su imagen, para su tratamiento a través de cualquier sistema y soporte que permita fijar, insertar, difundir, reproducir, divulgar, explotar y comunicar públicamente los contenidos obtenidos conjuntamente con la imagen del evento. Dicha cesión no tiene ningún tipo de limitación geográfica o territorial.

X. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

Las personas participantes deben aceptar expresamente, sin reserva ni limitación, cumplir todas y cada una de las bases del presente concurso.

El incumplimiento de alguna de las bases dará lugar a la exclusión del participante del concurso.



AYUNTAMIENTO DE GRANADA

En caso de existir dudas o discrepancias en la interpretación de las presentes bases, los organizadores realizarán una interpretación atendiendo al espíritu y finalidad para la cual se ha creado el concurso.

Cualquier incidencia que pueda surgir durante el desarrollo del concurso será resuelta por la organización según su saber y mejor criterio.

Este concurso se podrá cancelar en cualquier fase del mismo y los premios se pueden declarar desiertos, atendiendo a la cantidad y calidad de las obras presentadas, así como a cualquier otra razón o causa de incumplimiento del objeto y bases del concurso, a criterio de la organización y el jurado.