



BASES DE LA I COPA DE ANDALUCÍA DE COCINA

Objetivo

La copa de Andalucía de cocina nace con la idea de buscar al candidato andaluz que representará a Andalucía en la copa de España de cocina 2019, que se celebrará en Madrid la próxima primavera.

De igual modo pretende revalorizar los productos y la gastronomía de esta mágica región llamada Andalucía. A través del buen hacer culinario de los grandes profesionales que en ella nacieron y la riqueza agroalimentaria que de esta tierra emana, apoyar el desarrollo de la gastronomía andaluza y mostrar la variedad y diversidad de sus sabores.

Requisitos participantes

- **Edad mínima:** 20 años cumplidos en la fecha de la competición.
 - **Edad máxima:** 55 años cumplidos en la fecha de la competición.
 - Ser **cocinero profesional** y estar en **activo en el territorio nacional**.
 - Ser **nacido en Andalucía**.
 - Cumplimentar correctamente y entregar antes del 24 de Septiembre de 2018 el formulario de inscripción y el formulario de receta.
 - Enviar por email, en el plazo establecido, una fotografía del DNI (para verificar el lugar de nacimiento) y dos fotografías con buena resolución del plato.
 - La receta a presentar será de libre elección con la particularidad de encontrarse en recetario tradicional de la cocina andaluza, debiendo reinterpretar dicha receta con técnicas actuales.
 - Las recetas deben ser propias y quedará penalizado cualquier parecido con recetas que se considere de la propiedad de un tercero.
 - El participante cederá todos los derechos del material que aporte para cualquier uso por parte de la copa de Andalucía, quedando exento el DNI que en ningún caso se podrá utilizar de forma pública.
-



Inscripción y presentación del menú

Para la inscripción y selección de finalistas debe rellenar el [Formulario de inscripción](#). El menú debe presentarse obligatoriamente mediante el [Formulario para recetas](#). Una vez cumplimentado ambos formularios, es imprescindible enviar a copadeandalucia@gmail.com 2 fotografías nítidas del plato en formato .jpg y copia del DNI para verificar el lugar de nacimiento del concursante.

Dinámica y funcionamiento

Una vez transcurrido el plazo de inscripción el comité técnico seleccionará las 6 mejores elaboraciones. El 1 de Octubre se hará público, en diferentes medios, los nombres de los 6 participantes que competirán en la final de la I Copa de Andalucía de Cocina que se celebrará en Granada el 9 de Noviembre de 2018.

La modalidad de concurso de la final será IRON CHEF. Consistente en una caja sorpresa donde se facilitarán los ingredientes para cada participante. Todas las cajas serán iguales y tendrán el mismo contenido. El concursante dispondrá de **2 horas y 30 minutos** para elaborar el menú. La entrada de cada concursante a cocinas será cada 10 minutos y por riguroso orden de sorteo. La presentación del menú será por el mismo orden de entrada y con un intervalo de 10 minutos. Cada participante tendrá que elaborar siete menús completos (seis menús para la degustación del Jurado Catador y un menú para la sala de exposición y presentación al público). Cada participante deberá elaborar a libre elección y preferiblemente dentro de la identidad culinaria andaluza una tapa y un plato principal tamaño menú degustación. Primero se presentará la tapa y después el plato principal.

Se pondrá a disposición del participante todo tipo de maquinaria, menaje y vajilla necesarios para la elaboración de los platos, igual para cada participante. El participante solo podrá traer sus propios cuchillos y accesorios propios de un cocinero. La organización facilitará también un ayudante por concursante.

Cada participante deberá ir bien uniformado con zapatos antideslizantes, pantalón negro y la chaquetilla que le proporcionará la organización del evento. Se puede traer su propio delantal pero los logos de la chaquetilla siempre deben estar visibles para fotos, prensa y organización.

El participante hará una breve explicación al Jurado Catador y defenderá la idea de sus elaboraciones.



Puntuación

Jurado Técnico

- Máxima puntuación: **20 puntos**
- Limpieza y orden: **5 puntos**
- Manipulación y aprovechamiento de mermas: **10 puntos**
- Destreza: **5 puntos**
- Estará compuesto por cocineros miembros de la organización.

Jurado Catador

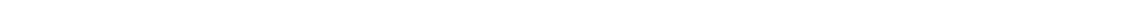
- Máxima puntuación: **80 puntos**
- Presentación y técnica: **25 puntos**
- Gusto, sabor, textura y aroma: **40 puntos**
- Concepto Andaluz: **15 puntos**
- Estará compuesto por 6 reconocidas personalidades de la gastronomía de Andalucía y de España.

La suma de las puntuaciones dará una máxima de 100 puntos para la mejor tapa y 100 puntos para el mejor plato principal. Con un máximo de 200 puntos para el campeón absoluto.

La puntualidad en la presentación será un elemento a tener en cuenta con el máximo rigor.



La dirección técnica de la Copa de Andalucía de Cocina agradece a todos los/las concursantes el cumplimiento de las reglas anteriormente citadas, el mantenimiento de la higiene, el profesionalismo culinario y la solidaridad entre participantes.





Premios

Primer clasificado

- Premio de 2000€
- Copa de Andalucía de cocina
- Pase a la Copa de España de cocina representando a Andalucía

Segundo clasificado

- Premio de 1000€
- Trofeo de subcampeón

Premio a la mejor tapa

- Trofeo mejor tapa de Andalucía 2018

Premio Andalucía sin límites

- Trofeo para la mejor propuesta andaluza 2018

Un mismo participante podrá ganar varios premios si la puntuación así lo demuestra

Difusión y derechos de imagen

Todos los finalistas autorizan a la organización el uso de sus fotografías, recetas e información para la difusión y promoción del acto.

Plazo de inscripción

El plazo de inscripción está comprendido del 4 de agosto al 23 de septiembre de 2018.