



IDEAL

BASES IX CONCURSO CULINARIO “GRANAJOVENCHEF” (2022)

PREÁMBULO

El concurso "**GranajovenChef**", viene realizándose de forma ininterrumpida y con importante éxito y reconocimiento desde el año 2014, afianzándose como uno de los eventos culinarios más conocidos de la ciudad.

Sin embargo la VII edición prevista para el 2020, finalmente no pudo realizarse por la irrupción de la pandemia por Covid 19.

En el 2021 se volvió a celebrar, teniendo lugar la VIII edición, atendiendo a la demanda social del mismo, aunque adaptado a la nueva realidad en la que nos encontramos aún inmersos, pudiendo desarrollarse de manera óptima y sin incidencias, cumpliendo con toda la normativa y recomendaciones higiénico sanitarias aplicables a este tipo de eventos.

Por ello se apuesta por la celebración de la IX edición de este concurso, manteniendo las medidas recomendadas en cada fase de su desarrollo según la evolución de la pandemia y adaptando su formato a dicha evolución. Utilizando los múltiples recursos que nos ofrecen las tecnologías de la comunicación, con la posibilidad de modalidad telemática de algunas acciones en su caso, aunque apostando por la modalidad presencial en lo posible. Con la búsqueda de espacios exteriores para su celebración preferentemente, reducción de aforos y, en definitiva, con el cumplimiento exhaustivo de todas la normativa y recomendaciones higiénico sanitarias al respecto.

Por ello las bases de este concurso podrán sufrir modificaciones a lo largo de su desarrollo, en función de la evolución de la pandemia y de la regulación que como consecuencia se tenga que ir aplicando, incluso podrá verse interrumpido en caso de que las circunstancias así lo indiquen.



IDEAL

Desde la organización vamos a apostar fuerte porque se pueda celebrar con la mayor normalidad posible, haciendo todos los esfuerzos necesarios para ofrecer de nuevo a la juventud granadina esta posibilidad de proyección e inserción profesional en el ámbito culinario.

I. OBJETO DEL CONCURSO

La **Concejalía de Juventud** del Excmo. Ayuntamiento de Granada junto con **IDEAL** organiza el **IX Concurso culinario “GranajovenChef”**.

El objeto es favorecer la creatividad de jóvenes talentos del arte culinario e impulsar su proyección e inserción profesional en este campo. A su vez, se pretende el conocimiento, apreciación y utilización de productos de proximidad (Kilómetro 0) y la promoción de estilos de cocina y alimentación saludables y de aprovechamiento.

II. PARTICIPACIÓN

El concurso está abierto a todas las personas **jóvenes amateur o profesionales** que deseen participar, con edades comprendidas **entre los 18 y los 35 años residentes en territorio español**.

Para concursar se deberá presentar una **receta de propia autoría y original**, de estilo y utilización de ingredientes libres. Quedan excluidos postres.

No podrán presentarse recetas que hubieran sido presentadas o hubieran resultado ganadoras en este u otros concursos. No se podrá presentar más de una receta por concursante.

III. MODO DE PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

Las bases del concurso y la información para el envío de recetas , se publicarán en las páginas web <http://granajoven.granada.org> e <https://www.ideal.es/>.

El plazo para la presentación de los vídeos recetas será desde el **1 de Marzo al 18 de Abril de 2022 ambos inclusive**.



IDEAL

Condiciones para la presentación de las recetas:

Las personas participantes subirán su vídeo a la plataforma creada para ello.

Se debe rellenar el formulario y aceptar las condiciones de tratamiento de datos personales.

El vídeo será grabado en horizontal, con una duración máxima de 5 min, optimizado en tamaño para subir a internet.

IV. FASE DE PRESELECCIÓN

Se seleccionarán un total de **6 participantes que pasarán a la fase semifinal.**

El público votará su receta favorita a través de la web de ideal.es creada para tal fin. Y el jurado seleccionará las otras 5 recetas, teniendo en cuenta los siguientes **criterios:**

- . Calidad de la presentación
- . Desarrollo de la receta con criterios de aprovechamiento y sostenibilidad
- . Originalidad de los ingredientes y utilización de productos de proximidad

V. FASE SEMIFINAL DEL CONCURSO.

Las características y fecha de celebración de dicha prueba serán decididas por el jurado y los/las participantes serán informados con suficiente antelación de las mismas.

Las personas seleccionadas deberán realizar la receta presentada a concurso ante el jurado en las cocinas de **Pilsa Educa.**

Se le dará a cada concursante, **un importe de 50€ para comprar los productos necesarios para elaborar su receta.** Dichos productos los deberán encargar y comprar los propios concursantes en el establecimiento proveedor que se les indique el día anterior a la semifinal.

La organización por su parte, facilitará el utillaje y material necesario **previa petición** (siempre y cuando se disponga de él). En caso de no disponer, el participante podrá traerlo.

Además, **se podrá traer**, si así se desea, la vajilla necesaria para la presentación de la receta. La organización dispone de vajilla blanca básica.



IDEAL

Se dispondrá de 2 horas de cocinado y media hora previa para organizar los puestos de trabajo.

La elaboración del plato se hará **íntegramente** en las cocinas montadas a tal efecto, no pudiendo bajo ningún concepto, traer ninguna preparación cocinada o pre-cocinada.

Se empezará a cocinar escalonadamente de 10 en 10 min, los turnos de cocinado se elegirán por sorteo.

Se seleccionarán **3 finalistas** que pasarán a la fase final.

VI. FASE FINAL DEL CONCURSO.

Los/as 3 finalistas deberán elaborar una ración para cada uno de los miembros del jurado de una receta de libre creación.

Las características y fecha de celebración de dicha prueba serán decididas por unanimidad por el jurado y se informará con suficiente antelación de las mismas.

Se le dará a cada concursante, **un importe de 50€ para comprar los productos necesarios para elaborar su receta**. Dichos productos los deberán encargar y comprar los propios concursantes en el establecimiento proveedor que se les indique el día anterior a la final.

En esta ocasión la organización, será la que decida **el ingrediente principal** que no será desvelado hasta el inicio del cocinado y que lo facilitará la organización.

Se dispondrá de 2 horas de cocinado y media hora previa para organizar los puestos de trabajo.

Se empezará a cocinar escalonadamente de 10 en 10 min, los turnos de cocinado se elegirán por sorteo.

La elaboración del plato se hará **íntegramente** en las cocinas montadas a tal efecto, no pudiendo bajo ningún concepto, traer ninguna preparación cocinada o pre-cocinada.



IDEAL

Desde la organización se facilitarán todos los elementos de utillaje básico y material (bajo pedido) y siempre y cuando dispongan de él.) En caso de no disponer, el participante podrá traerlo.

En este caso, igual que en la semifinal, se podrá traer la vajilla donde se presentará la receta. O usar la que ofrece la organización (vajilla básica blanca).

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 y originalidad en la utilización de los productos..... 1 a 5 Puntos

Tras la degustación, el jurado se reunirá para calificar quedando seleccionados/as 1º, 2º y 3º finalistas y se comunicará públicamente el fallo del jurado que será inapelable e irrevocable.

VII. JURADO

El jurado estará compuesto por 7 miembros.

Cinco de ellos serán personas de reconocido prestigio del mundo de la restauración, la cocina y la gastronomía granadina. Los otros dos miembros serán representantes de la organización : Ayuntamiento de Granada e Ideal.

VIII. PREMIOS:

a) Primer premio: 1.300 € en metálico, más productos gastronómicos aportados por los diferentes colaboradores.

b) Segundo premio: 800 € en metálico, más productos gastronómicos aportados por los diferentes colaboradores.

c) Tercer premio: 500 € en metálico, más productos gastronómicos aportados por los diferentes colaboradores.



IDEAL

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

IX. CESIÓN DE DERECHOS

Las personas participantes conceden expresamente a los organizadores (Ayuntamiento de Granada e Ideal) una licencia no exclusiva, para utilizar, reproducir, transformar, comunicar públicamente y distribuir los contenidos, vídeos, 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.

Las personas participantes responderán frente a la organización, 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.

Asimismo, 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

La participación en el concurso implica la aceptación de las presentes bases. El incumplimiento de alguna de las bases dará lugar a la exclusión del participante del concurso.

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



IDEAL

Cualquier incidencia que pueda surgir durante el desarrollo del mismo 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.