

## A quien lo dirigimos

---

- Estudiantes de cocina y pastelería en curso.

## Requisitos:

---

- Tener más 18 años o, si son menores de 18, deberán participar con autorización paterna, materna o de tutor legal.

## Bases

---

- Elaboración de una receta dulce y otra salada, con **3 ingredientes obligatorios** en cada elaboración de la lista de ingredientes facilitada por MasterD (estará en septiembre, se enviarán bases ampliadas con esta información). En esta edición, el hilo conductor del concurso es el AOVE -Aceite de Oliva Virgen Extra- con lo que habrá que elegir **un AOVE de la lista como obligatorio** (para su uso tanto en el plato salado como en el dulce), más dos de libre elección.
- Coste máximo por ración de cada receta: menos de 12 € por ración (mandar escandallo)
- La **vajilla o soporte** para los platos presentados será aportada por la organización (SERPRO Service) y habrá 4 modelos diferentes para elegir -es obligatorio la presentación en dichos platos-. **Ver anexo** al final de este documento para tenerlo en cuenta en la presentación.
- **Se dispondrá de un tiempo de preparación de 2 horas y 30 minutos para las dos recetas y diez minutos para el emplatado** de 4 raciones de cada una (3 para el jurado degustador y 1 para exposición).
- Las recetas deberán elaborarse íntegramente en el tiempo designado. No se podrá traer nada preparado con anterioridad.

- Los ingredientes seleccionados para la elaboración de los platos y los utensilios necesarios para su preparación serán aportados por los concursantes, **excepto los ingredientes obligatorios de la lista de productos que serán aportados por la organización**. A cada concursante se le entregará la cantidad necesaria de producto necesario para hacer las raciones exigidas.
- **Enviar propuesta con el nombre de los platos, ingredientes para 4 personas (ficha técnica), escandallo teniendo en cuenta la utilización de los ingredientes exigidos, la elaboración y la fotografía del acabo final, "presentación"**.

### Fases:

---

- **Semifinal:** selección de 4 finalistas por el profesorado de la escuela de Hostelería y Turismo MasterD.
- **Final:** selección de un ganador en el Concurso presencial en directo que tendrá lugar en Zaragoza, el día 20 de noviembre. El nombre del ganador se dará a conocer el mismo día 20 con el veredicto del jurado.

**Fecha límite de entrega de recetas:** 31 de octubre de 2024.

Enviar propuesta a [eventos@masterd.es](mailto:eventos@masterd.es) o a través del formulario web en este link: <https://www.hosteleriyturismomasterd.es/concurso-cocina>

**Fecha del concurso:** miércoles 20 de NOVIEMBRE de 2024.

**Hora:** De 10:00 a 14:00 h.

**Lugar de celebración:** Aula Cocina MasterD Plaza (C/ Bari, 4. Zaragoza)

### Timing de la realización del Certamen

---

- **9:00 h:** Encuentro del jurado técnico y concursantes.
- **9:05 h:** Sorteo para el orden de participación.
- **9:20 h:** Inicia el primer participante. (Los siguientes cada diez minutos)
- **11:50 h:** inicia emplatado el primer participante.
- **12:00 h:** Se presentarán a degustación de los jurados el primer plato y el postre. El resto de los participantes, seguirán el orden del sorteo en intervalos de 10 minutos. Salvo que algún participante sobrepasara el tiempo de 10 minutos de su hora de emplatado, en cuyo caso pasaría a entregar en último lugar y tendría una penalización de 1 punto en su calificación final.

Finalizado el Certamen, el jurado se retirará a deliberar.

**El certamen podrá seguirse en directo en la TV Educativa de MasterD:**

<https://tv.masterd.es/certamen-cocina>

## Valoración del Jurado

---

El **\*Jurado** estará formado por diversos cocineros y críticos gastronómicos de ámbito nacional. Este puntuará en función de los siguientes criterios:

1. Sabor y condimentación.
2. Texturas y cocciones.
3. Presentación y emplatado.
4. Originalidad y creatividad.
5. Cumplimiento de normas higiénicas de sanidad vigentes.
6. Organización y limpieza.
7. Uso correcto de ingredientes/técnicas y productos propuestos de la lista.

**\* Jurado formado por profesionales del Sector:**

**Firo Vázquez**, chef y propietario de El Olivar, **Miguel Ángel Almodovar**, divulgador del Hecho Gastronómico, **Paco Isla**, CEO de FP online y expansión Medac, **Embajador de FACYRE**, **Sandro Toro**, Ganador de la III Edición del Certamen MasterD – categoría profesional- y **Manuel Jesús Martín**, Propietario de Albero Gastrobar, Ganador de la III Edición del Certamen MasterD –categoría amateur-.

## Premios

---

### Finalistas, 3 participantes serán los candidatos a:

- Diploma Certificado por la Escuela.
- Lote de Productos: selección de alimentos gourmet y utensilios de cocina.
- 30% de descuento en un curso a elegir de la escuela.

### Ganador:

- Diploma Certificado por la Escuela.
- Lote de Productos: selección de alimentos gourmet y utensilios de cocina.
- 300 euros\*.
- Curso de la Escuela de Hostelería y Turismo MasterD a elección.

\*El premio en metálico estarán sujetos a las retenciones (IRPF) e impuestos que en su momento estén vigentes.

El concurso tendrá lugar en el **AULA COCINA de MasterD Plaza** (C/ Bari, 4, Zaragoza). Durante el acto, se celebrará una jornada de ponencias con profesionales del sector en el espacio CORE.

## Lista de Ingredientes (en colaboración con entidades colaboradoras)

Lista de ingredientes en colaboración con distintas entidades colaboradoras	
	
<b>Huevos Granja del Rosario</b>	Huevos Ecológicos Granja del Rosario
<b>Aceites Lis</b>	AOVE empeltre (cocinar) AOVE Goldlis (en crudo)
<b>Aldelís</b>	Conserva Aldelís de pechuga de pollo al natural y en escabeche 155g.
<b>AOVE Locö</b>	AOVE Locö Lucio (500 ml)
<b>Arroz brazal</b>	Arroz Brazal variedad Guadiamar
<b>Asociación Bean To Bar Chocolate</b>	Chocolate Bean to Bar Hacienda Limón - Guantupi, Ecuador - 70 grs
<b>Azafrán la Carrasca</b>	Agua de Mar con Azafrán Ecológico
<b>Bofrost</b>	Pescados al natural o preparados Carne congelada Verdura al natural o preparada
<b>Cárnicas Aguilera</b>	Lagarto o Lágrimas ibérico
<b>Cárnicas Gallego y Montfoix</b>	Longaniza oreada porciones y Longaniza fresca con Ternasco de Aragón (tipo salchicha)
<b>Circular Food Tech</b>	Harina de Bagazo
<b>Codesa</b>	Anchoas del Cantábrico
<b>Copade</b>	Panela Orgánica Gaia
<b>Distribuciones Roldón</b>	Pétalos de rosa, cacao en polvo, azúcar glassé
<b>DO Sierra Mágina</b>	AOVE con D.O. Sierra Mágina
<b>DOP Cebolla Fuentes de Ebro</b>	DOP Cebolla Fuentes de Ebro
<b>DOP Azafrán de la Mancha</b>	Azafrán de la Mancha
<b>DR. Schär</b>	Sin Gluten: pan molde clásico o pan molde cereales (300g). Postres, Savoiardi (200g)
<b>El Ababol</b>	Higos enteros confitados y Chutney de Melocotón
<b>El Gastrónomo- Caius</b>	AOVE CAIUS "empeltre y arbequina"
<b>El Tostadero</b>	Café Especialidad 4 deseos "otoño"
<b>Emcocal</b>	Moras frescas "variedad Danna"
<b>Gastroleum</b>	Agrícola del Camp (variedad morrut) y Almazara la Alquería (variedad picual y alfafarena)
<b>Gussto Meat &amp; Prime Foods</b>	Cocotxa de cerdo (carrillera interna)
<b>IGP Ajo de las Pedroñeras</b>	IGP Ajo Morado de las Pedroñeras
<b>Innoflower</b>	Flores Frescas: Pensamiento mini, mix de pétalos, pétalos de rosa y alhelí
<b>Kako Gourmet</b>	Burguer Chuletón Madurado y minicachopo de solomillo (ternera) y Guanciale
<b>La Pardina</b>	Queso rulo de cabra "la Hoja", queso madurado de cabra "la Pardina Cabra", queso fresco de cabra "la Pardina"
<b>Salinar de Naval</b>	Escama de Sal
<b>La Tetera Azul</b>	Chai Latte, Chai con Cúrcuma y Frutos Rojos
<b>Malvasia Foie Gras</b>	Magret, Mousse de Foie ( 25 % de Foie ) y Foie gras Entero Mi cuit
<b>Más Tomate</b>	Más Tomate en Polvo Ahumado
<b>Melón Torres de Berellén</b>	Mermelada de Melón Torres de Berellén
<b>Embutidos Melsa</b>	Longaniza de Graus (Fresca)
<b>Patatas Gómez</b>	Variedades "potato blanco, rojo o potatíco"
<b>Pago de la Jaraba</b>	AOVE Cornicabra - Aberquina ecológico
<b>Pierre Martinet</b>	Tartar de Tomate
<b>Pirinea truchas</b>	Trucha Fresca Pirinea
<b>Taisi</b>	Mermelada de Jengibre, de garnacha y Brisura de zanahoria confitada
<b>Ternasco de Aragón IGP</b>	Costillar de Ternasco de Aragón IGP
<b>TGT Quesos</b>	Quesos de untar Cremette toda la gama
<b>Vinagres Avgvstvs Forvm</b>	Vinagres: FORVM Chardonnay (Soleras 3 años), FORVM Cabernet (Soleras 8 años), FORVM Merlot

**Empresas que colaboran en el certamen con equipo y/o utensilios o producto**

Este certamen cuenta con el apoyo de varias empresas del sector que han colaborado con producto para configurar la lista de ingredientes y el lote de productos que forma parte del premio.

Empresas que colaboran con Equipo y/o utensilios o producto en el certamen	
Aragón Alimentos	Honhab
Araven	Jata
Arcos	Makro zaragoza
Bodegas Cunqueiro	Masterpro- Bergner
Bodegas Aragonesas	Frutas Javier Mené
Bodegas San Valero	Monza
Carmencita	Panadería Simón
Casa Cacao El Celler de Can Roca	Punto Q Pack
Eurotoques	Sabroso
Gastrokaizen	SerPro Services (Glass Spain)
Hornos FM	Terrabites

IV certamen de **cocina** Master.D | **Empresas embajadoras**



## Derechos y cesión de imagen

---

Con la inscripción en el I Certamen de Cocina MasterD, los participantes ceden a MASTER DISTANCIA S.A. el uso de su imagen y nombre, así como las recetas presentadas, para fines educativos, informativos, técnicos, culturales y publicitarios a través de cualquier procedimiento, utilizando los medios técnicos conocidos en la actualidad y los que pudieran desarrollarse en el futuro y para cualquier aplicación”.

La organización se reserva el derecho a modificar las bases o cambiar el desarrollo del Certamen que por motivos ajenos a su voluntad tuviera que realizar.

Todos los concursantes aceptan las bases del Certamen desde el momento en que se inscriben como participantes. Cualquier incidencia que se produzca, no especificada en las bases, será dilucidada y resuelta por decisión del jurado. Finalizado el Certamen, el jurado se retirará a deliberar. El fallo del jurado será inapelable.

## Nota informativa

---

A los seleccionados que lo deseen, se les proporcionará alojamiento la noche anterior al Certamen en la localidad de Zaragoza siempre y cuando no residan en la ciudad ni alrededores.

## Resumen: ¿Quieres participar? ¡Toma Nota!

- Lee atentamente las bases del concurso; fíjate en la fecha y en el lugar de celebración.
- Envía tu propuesta a **eventos@masterd.es** o a través del formulario web en este link:

**<https://www.hosteleriayturismomasterd.es/concurso-cocina>**

- Durante el concurso, se realizará un ciclo de conferencias/mesa redonda con expertos que se emitirán en la TV Educativa de MasterD a través de este enlace:

**<https://tv.masterd.es/certamen-cocina>**

- Para resolver cualquier duda, podrás enviar tu consulta:

- Por mail a **raquel.contador@masterd.es**

- Por teléfono:

- **608 79 22 98** (Raquel Contador)

- **638 84 91 69** (Hugo López)

## Promoción y Comunicación

La Escuela de Hostelería y Turismo MasterD promocionará el Certamen, previamente a su celebración y difundirá, a posteriori, la receta ganadora y su autor/creador en sus redes sociales, así como en el blog de la escuela. Para conocernos un poco más, te animamos a pasarte por nuestra web:

<https://www.hosteleriayturismomasterd.es/>

**Anexo.** Presentación de platos 24 (puede variar, avisaremos en este caso a los finalistas).

**SERPRO Services**  
SOLUCIONES SOSTENIBLES EN TU MESA

<p><b>1. BANDEJA OVALADA</b> 30 cm largo, 5 cm alto y 11 cm base</p> 	<p><b>2. PLATO HONDO CUADRADO</b> 27 cm largo, 4 cm profundidad, 17 cm diagonal interior, 13 cm interior</p> 
<p><b>3. PLATO HONDO REDONDO</b> 29 cm diámetro, 4 cm profundidad, 2,5 cm altura profundidad base, 9 cm diámetro base</p> 	<p><b>4. PLATO CUADRADO LLANO</b> 31 cm largo, 1 cm altura</p> 