

## A quien lo dirigimos

### 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 DAVANTE (estará en septiembre, se enviarán bases ampliadas con esta información).
- 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.
- **Será obligatorio enviar las recetas** cumplimentando **las fichas oficiales** que podrás descargar en la web del concurso, [aquí](#), donde se detallará ingredientes, cantidades y elaboración. Además, deberán enviarse las fotos de cada receta del emplatado final.

### Fases:

---

- **Semifinal:** selección de 4 finalistas por el profesorado de la escuela de Hostelería y Turismo DAVANTE.
- **Final:** selección de un ganador en el Concurso presencial en directo que tendrá lugar en Zaragoza, el día 19 de noviembre. El nombre del ganador se dará a conocer este mismo día con el veredicto del jurado.

**Fecha límite de entrega de recetas:** 30 de octubre de 2025.

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

**Fecha del concurso:** miércoles 19 de NOVIEMBRE de 2025.

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

**Lugar de celebración:** Aula Cocina DAVANTE 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 DAVANTE:**

<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:**

Celeste García, especialista en comunicación, contenidos y marketing digital, Danna Ali Chávez, ganadora IV edición del certamen de cocina MasterD, Gianpaolo Santorsola, CEO en Davante, Jorge López, Líder de Escuelas Profesionales Madrid-Davante, Toño Palacio, Formador y asesor gastronómico (embajador FACYRE), Dani del Toro, chef y asesor gastronómico,

## 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 DAVANTE 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): se proporcionará más adelante -con suficiente antelación- cuando esté completo el listado.

---

## 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. (actualizar nueva imagen)



## 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@davante.es](mailto:eventos@davante.es) o a través del formulario web en este link:  
<https://www.hosteleriyturismodavante.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@davante.es](mailto:raquel.contador@davante.es) / [hugo.lopez@davante.es](mailto:hugo.lopez@davante.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 conocer un poco más, te animamos a pasarte por nuestra web:

<https://www.hosteleriyturismodavante.es>

Anexo. Presentación de platos 25 (puede variar, avisaremos en este caso a los finalistas).

**SERPRO Services**  
SOLUCIONES SOSTENIBLES EN TU MESA

**1. BANDEJA OVALADA**

30 cm largo, 5 cm alto y 11 cm base



**2. PLATO HONDO CUADRADO** 27 cm largo,  
4 cm profundidad, 17 cm diagonal interior, 13 cm  
interior



**3. PLATO HONDO REDONDO**

29 cm diámetro, 4 cm profundidad, 2,5 cm altura  
profundidad base, 9 cm diámetro base



**4. PLATO CUADRADO LLANO**

31 cm largo, 1 cm altura

