



Sociedad
Benéfico
Recreativa



III CONCURSO DE JÓVENES COCINEROS DE NAVARRA

21 de Mayo de 2013



BASES

- I. Podrán participar todos los cocineros/as de menos de treinta y cuatro años, es decir los nacidos a partir del uno de enero 1979. Cada participante podrá disponer de un ayudante, o presentarse como pareja.
- II. El concurso está abierto a participantes, tanto españoles como de procedencia internacional.
- III. Los participantes deberán presentar la siguiente documentación:
 - Documento de identidad que acredite su fecha de nacimiento.
 - Dirección postal y electrónica
 - Currículum vitae.
 - Experiencia y títulos académicos culinarios.
- IV. Las inscripciones se realizarán por correo postal a:

NAPARDI
"Jóvenes Cocineros"
c/ Jarauta 2-4
31001 Pamplona (Spain)

o enviando por correo electrónico a: jovenescocineros@napardi.es incluyendo la documentación requerida en el punto 3.
- V. El plazo de inscripción finalizará el

10 de Mayo de 2013
- VI. El Jurado estará formado por cinco miembros, cuatro profesionales del mundo de la cocina (cocineros, críticos, restauradores) y un socio de Napardi.



- VII. La participación estará limitada a diez concursantes y el Jurado hará una selección previa entre las solicitudes recibidas, en función de los expedientes académicos y profesionales, más satisfactorios.
- VIII. El certamen se desarrollará a partir de las 9:00 horas del día 21 de Mayo de 2013 en las cocinas de la sociedad gastronómica Napardi. La recepción de los participantes será a las 8:30 horas en los locales de la sociedad. Se recomienda a los participantes visitar las instalaciones de la sociedad algún día antes para conocer los medios disponibles.
- IX. La entrega de acreditaciones, trofeos y premios se efectuará el mismo día del concurso.
- X. Los concursantes presentarán tres platos (uno de ellos deberá ser postre) y elaborarán tantas raciones como miembros del Jurado haya, más una adicional.
- XI. Los ingredientes quedan obviamente a criterio del concursante. No obstante, no se podrá llevar nada precocinado, a excepción de salsas que necesiten un determinado número de horas para su elaboración. Si el concursante, en la visita previa que haga a las instalaciones de Napardi, considera que debe traer algún utensilio adicional, podrá hacerlo previo aviso al email proporcionado en el punto 4.
- XII. La calificación y la puntuación se harán de acuerdo a los siguientes criterios.
- Presentación, hasta 10 puntos.
 - Originalidad, hasta 10 puntos.
 - Ingredientes, hasta 10 puntos.
 - Sabor y textura, hasta 20 puntos.
 - Dificultad, hasta 10 puntos.



XIII. Cada concursante tendrá 5 minutos para exponer al Jurado la explicación y presentación de sus platos. La ración adicional de cada plato quedará a disposición de los medios gráficos durante un máximo de tres minutos.

XIV. Cualquier participante acepta expresamente este Reglamento por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte el Jurado sobre todo aquello que no recojan estas bases, serán inapelables dado el carácter de imparcialidad y honorabilidad del mismo.

XV. PREMIOS:

1º premio 600€ DE DOTACIÓN ECONÓMICA PARA REALIZAR CURSOS DE COCINA PROFESIONAL EN EL BASQUE CULINARY CENTER

2º premio STAGE DE UN MES EN EL RESTAURANTE ÁBACO DEL CENTRO DE ARTE CONTEMPORÁNEO DE HUARTE-PAMPLONA