

# BASES DEL CONCURSO



## 1. EMPRESA ORGANIZADORA

PROTUR HOTELS (en adelante, el "Organizador"), con CIF número B58252669 y con domicilio social en Avda. Magnolia n.º 6, Cala Bona, Islas Baleares, organiza y gestiona la iniciativa denominada "CONCURSO PROTUR CHEF".

El "CONCURSO PROTUR CHEF" se celebrará en uno de los edificios de la cadena hotelera Protur Hotels, en el Protur Biomar Gran Hotel & Spa 5\*, en Sa Coma - Mallorca, del 15 al 18 de marzo 2018.

## 2. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

El organizador establece que el derecho de participación es totalmente gratuito.

Para poder participar en el "CONCURSO PROTUR CHEF" se requiere lo siguiente:

- Los participantes han de tener más de 18 años cumplidos. Los menores de 18 años, deberán participar con autorización paterna, materna o de tutor legal.
- Ser estudiante de 2º año de cocina o superior.

## 3. PROCESO DE INSCRIPCIÓN Y PARTICIPACIÓN

Una vez cumplimentado el formulario de participación que incluye ficha técnica de las recetas y gramaje exacto de todos los ingredientes se deberá mandar por correo electrónico a [proturchef@proturhotels.com](mailto:proturchef@proturhotels.com) junto a una foto de los platos (jpg). El Plazo máximo de entrega será el 31.01.18.

Entre todas las solicitudes, el staff técnico del concurso seleccionará 18 participantes siguiendo criterios de calidad, presentación, entre otros.

Durante el concurso es obligatorio que los candidatos vistan indumentaria profesional propia. Para la competición en el escenario, la organización proporcionará gorro, chaquetilla y delantal con el emblema del concurso.

Todos los candidatos seleccionados serán convocados durante los días 15,16,17 y 18 de marzo 2018, con el alojamiento y manutención asignado y pagado. Los gastos de viaje correrán por cuenta de cada participante. A lo largo del día 15.03.18 los concursantes deberán asistir a los actos de presentación y al sorteo de los turnos de participación. Se renunciará a la posibilidad de cambiar el turno, salvo razones de causa mayor. Protur Chef se hará cargo de la estancia y manutención en régimen de pensión completa de un acompañante por centro formativo.

La primera fase del concurso consiste en la elaboración de una receta con paletilla de cordero mallorquín. Las paletillas tendrán un peso aproximado de 600-700 gr cada una. El organizador proporcionará tres paletillas con las que el concursante deberá presentar 5 raciones, según la receta del concursante; así como el resto de ingredientes descritos en la receta, a excepción de especias o ingredientes especiales del lugar de origen del concursante.

# BASES DEL CONCURSO

La organización proporcionará a los participantes fondos básicos de cocina (fondo blanco, fumet, pescado, fondo oscuro o salsa española/demi-glace). Todos los fondos que salgan de lo standard deberán de aportarlos los concursantes.

Todas las pruebas previas al concurso se podrán realizar con cualquier otra raza de cordero.

Para la gran final los concursantes presentarán un plato diferente siguiendo una receta de libre elección. Los ingredientes descritos en la receta también serán proporcionados por la organización.

Con el objetivo de equiparar el rango de todos los candidatos, el plato de la semi final que se presente no deberá superar un presupuesto de 7 € al valorar la materia prima de los ingredientes por ración.

Para el plato finalista de libre elección tendrá un coste máximo de 9 € por ración.

El concursante dispondrá de un máximo de 2 horas para la elaboración de 5 raciones del mismo plato (raciones completas, misma presentación y emplatado), destinados 4 de ellos para la degustación de los miembros del jurado y 1 a la reproducción fotográfica. La entrada de cada concursante a cocinas será cada 20 minutos y por riguroso orden de sorteo. Para la elaboración previa, el participante dispondrá máximo de 2 horas en cocina central. Una vez en el escenario dispondrá de 30 minutos para terminar la elaboración y presentación del plato.

La puntuación final se establecerá una vez finalizada la presentación de todos los platos.

El Jurado estará formado por diversos cocineros y críticos gastronómicos de ámbito nacional. Éste 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 normas higiénicas de sanidad vigentes
- 6- Organización y limpieza (en el escenario)

A valorar en back stage:

- 1- Organización y limpieza (en cocina central)
- 2- Cumplimiento normas higiénicas de sanidad vigentes
- 3- Convivencia y compañerismo (en cocina central)

La puntualidad en la presentación será un elemento a tener en cuenta con el máximo rigor, así como la limpieza durante la elaboración del plato.

Los concursantes que no dispongan de su propia vajilla la organización se la cederá.

Protur Hotels no se hace responsable de la mala utilización por parte del concursante de los utensilios de cocina facilitados por Protur Hotels.

El jurado levantará acta en presencia de un funcionario del Ayuntamiento de Sant Llorenç des Cardassar, que verificará y efectuará el control de los boletines de votación. El presidente del jurado gozará de voto de calidad en caso de empate.

## 4. MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN

Los platos presentados en el menú deberán ser originales creados por el propio chef del concurso.

El concurso exigirá un cronograma riguroso en el que el candidato que supere en 5 minutos el tiempo establecido será penalizado.

## 5. PREMIOS

La proclamación de los campeones tendrá lugar durante el acto de clausura en la mañana del día 18.03.18

Los participantes clasificados en cuarto, quinto y sexto lugar, tendrán una estancia gratuita de una semana para 2 personas en régimen de media pensión en uno de nuestros hoteles.

El tercer clasificado obtendrá un premio de 1.000 €

El segundo clasificado obtendrá un premio de 1.500 €

El primer clasificado obtendrá un premio de 3.000 €

A los tres primeros clasificados se les ofrecerá también un contrato remunerado en prácticas en uno de nuestros hoteles. La duración de dicho contrato será de un mes, incluyendo el alojamiento.

Los establecimientos hoteleros de Protur Hotels quedan autorizados por los participantes para ofrecer al público permanentemente los platos clasificados, donde se publicitará como vencedores del concurso Protur Chef y mencionándose a su autor.

El campeón de Protur Chef permanecerá en Mallorca por cuenta de la organización, como mínimo todo el día siguiente de la clausura del concurso para atender compromisos informativos y demás actos.

## 6. MODIFICACIONES DE LAS BASES Y/O ANEXOS

El organizador se reserva el derecho a realizar modificaciones, incluyendo la cancelación o suspensión anticipada del concurso y a añadir anexos sucesivos sobre estas bases si concurren causas de fuerza mayor o causas ajenas a la voluntad de Protur Hotels.

## 7. DERECHOS Y PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL DE LOS PARTICIPANTES.

De conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica 1/1982, del 5 de Mayo, de protección civil del derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen y en la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal, de 13 de diciembre, le informamos que PROTUR HOTELS (Sa Coma Resort, S.L.), realizará grabaciones mediante cámaras y fotografías destinadas a publicarse en nuestra página web y redes sociales, con la finalidad de promocionar el establecimiento y en particular el evento "PROTUR CHEF".

Todos los datos personales captados, incluidos los de imagen y sonido, se incorporarán a ficheros responsabilidad de PROTUR HOTELS. Las fotografías y demás material registrado podrán ser cedidos a la central hotelera así como al resto de establecimientos del grupo, únicamente con fines promocionales.

Con su inscripción a "CONCURSO PROTUR CHEF", autoriza expresamente a PROTUR HOTELS a que pueda utilizar la imagen, mediante la realización de fotografías y grabaciones durante el desarrollo de actividades en el hotel, así como su utilización y publicación con fines promocionales, en catálogos, páginas web, redes sociales y en general cualquier medio de comunicación, ámbito y soporte, con la única salvedad y limitación de aquellas utilizaciones o aplicaciones que pudieran atentar al derecho al honor en los términos previstos en la citada Ley Orgánica 1/1982, del 5 de Mayo, de protección civil del derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen.

Para ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus datos personales, debe dirigirse a PROTUR HOTELS, mediante solicitud escrita y firmada, acompañada de fotocopia de documento de identidad acreditativo, a la sede social ubicada en Avda. Magnolia número 6, de Cala Bona, con Código Postal 07559, Mallorca, Islas Baleares.

## 8. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el concurso implica la aceptación total de las presentes bases y del objetivo principal del concurso por parte del participante. La persona que incumpla cualquier cláusula contenida en el presente documento no podrá participar en el concurso ni tendrá derecho a recibir el premio que pudiera haber ganado.

Se autoriza a Protur Hotels como ente gestor del concurso Protur Chef a incluir su nombre y dirección de correo electrónico en su base de datos para uso propio o de los patrocinadores del concurso.