

BASES

3ER CONCURSO NACIONAL
ESCUELAS 
COCINA 
PROTUR CHEF
MALLORCA 2019



BASES

1. EMPRESA ORGANIZADORA

PROTUR HOTELS – Sa Coma Resort S.L (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 14 al 17 de marzo 2019.

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 enviada la pre-inscripción al concurso (Plazo máximo hasta 31.10.18), se debe cumplimentar el formulario de participación que incluye fichas técnicas de las recetas y gramaje exacto de todos los ingredientes y enviar por correo electrónico a:

proturchef@proturhotels.com junto a una foto de cada plato (formato JPG). El plazo máximo de entrega será el 31.01.19.

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

Durante los días del concurso es obligatorio que los participantes 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 14, 15, 16 y 17 de marzo 2019, con el alojamiento y manutención asignado y pagado. Los gastos de viaje correrán por cuenta de cada participante. A lo largo del día 14.03.19 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. Además, Protur Chef se hará

BASES

cargo de la estancia y manutención en régimen de pensión completa de un docente del centro formativo del concursante.

La primera fase del concurso consiste en la elaboración de una receta con lomo de bacalao desalado. La pieza tendrá un peso aproximado de 1 Kg. El organizador proporcionará la pieza de lomo lista para la elaboración con la que el concursante deberá presentar 5 raciones siguiendo 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.

La organización proporcionará a los participantes fondos básicos de cocina (fondo blanco, fumet, pescado, fondo oscuro o salsa española). Todos los fondos que salgan de lo estándar deberán ser aportados por el concursante.

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

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

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

El concursante dispondrá de un máximo de 1,5 horas para la elaboración de 5 raciones del mismo plato (raciones completas, misma presentación y emplatado), destinadas 4 de ellas a la degustación de los miembros del jurado y 1 ración a la reproducción fotográfica. La entrada de cada concursante a cocinas será cada 15 minutos y por riguroso orden de sorteo. Para la elaboración previa, el participante dispondrá máximo de 1 hora 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)

BASES

A valorar en “back stage”:

- 1- Organización y limpieza (en cocina central)
- 2- Cumplimiento normas higiénicas de sanidad vigentes
- 3- Convivencia y compañerismo (durante todo el concurso)
- 4- Asistencia a las actividades, charlas y programa global de Protur Chef 2019

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 le cederá la existente.

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 17.03.19

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, dicha estancia tendrá validez de 1 año desde el 17.03.19 sujeta a disponibilidad.

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 €

BASES

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 legislación vigente en materia de protección de datos, el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y de Consejo de 27 de abril de 2016 (RGPD), en la Ley 34/2002, de 11 de julio, de Servicios de la sociedad de información y comercio electrónico (LSSICE) y demás disposiciones dictadas en su desarrollo, los datos facilitados por el participante mediante la inscripción a este concurso, serán responsabilidad de PROTUR HOTELS, con domicilio en Avda. Magnolia número 6, de Cala Bona, con Código Postal 07559, Mallorca, Islas Baleares, con la finalidad de gestionar el desarrollo del Concurso, de conformidad con lo expuesto en las presentes bases, así como promocionarlo de forma global, sin limitaciones territoriales ni de formato.

La base jurídica que legitima este tratamiento será el consentimiento expreso otorgado al participar de forma voluntaria y aceptando expresamente, para ello, las presentes Bases. Con la finalidad descrita, los datos serán conservados durante el tiempo legalmente establecido.

Le informamos que sus datos podrán ser comunicados a otras empresas de la cadena Protur Hotels, cuando sea necesario para el

BASES

correcto desarrollo del concurso y, por interés legítimo, por motivos corporativos. Igualmente, podrán ser comunicados a aquellos proveedores que presten algún servicio relacionado con el concurso y para el cual necesiten acceder a sus datos personales.

El participante en el concurso garantiza tener capacidad legal suficiente para participar en el concurso y/o ser tutor legal del menor participante, prestando consentimiento expreso al tratamiento de datos por parte de Protur Hotels, incluidos los de imagen y sonido, para promocionar el Concurso en todos los medios y soportes a disposición de la cadena hotelera, 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 demás normativa aplicable.

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. La utilización del referido material no dará lugar a remuneración o beneficio alguno, con excepción de la entrega del premio ganado, incluyendo, a mero título enunciativo y no limitativo:

Páginas web:

www.proturchef.com

www.proturhotels.com

www.proturbiomargranhotel.com

Páginas oficiales de la cadena Protur Hotels en redes sociales de Internet (Facebook, Instagram, Twitter, etc.)

Páginas oficiales de la cadena Protur Hotels en plataformas de vídeo online (YouTube, Vimeo, Twitch, etc.)

Notas de prensa, anuncios promocionales, catálogos y medios de comunicación social a nivel mundial en cualquier tipo de formato (televisión, radio, prensa escrita, páginas web, redes sociales, etc.)

El participante acepta expresamente el tratamiento de sus datos conforme a lo indicado. Asimismo, el participante podrá revocar su consentimiento y ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación/supresión, oposición, limitación y portabilidad, a PROTUR HOTELS, mediante solicitud escrita y firmada, acompañada de fotocopia de documento de identidad acreditativo, dirigida a la sede social ubicada en Avda. Magnolia número 6, de Cala Bona, con Código Postal 07559, Mallorca, Islas Baleares. Además, el participante podrá dirigirse a la Autoridad de Control competente para presentar la reclamación que considere oportuna.

BASES

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.

PATROCINADO POR:



VICEPRESIDÈNCIA
CONSELLERIA
INNOVACIÓ
RECERCA I TURISME

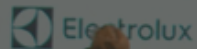
ATB
AGÈNCIA DE TURISME
ILLES BALEARS

Sa Coma
Cala Millor - Mallorca



ROYAL
BLISS
Inspiration

COLABORADORES:



3ER CONCURSO NACIONAL ESCUELAS DE COCINA PROTUR CHEF MALLORCA 2019

proturchef.com

2º CONCURSO NACIONAL ESCUELAS DE COCINA PROTUR CHEF

Protur Biomar Gran Hotel & Spa

C/ Baladres, 5 · 07560 Sa Coma (Mallorca) · t. 971 587 662