



del 26 al 29 de marzo

8º CONCURSO NACIONAL
ESCUELAS DE
COCINA 
PROTUR CHEF

Protur Biomar Sensatori Resort
Mallorca, 2026



B A S E S



1. EMPRESA ORGANIZADORA

Protur Hotels – Sa Coma Resort S.L., en adelante, el “Organizador”, con CIF número B58252669 y con domicilio social en Avda. Bella Vista n.º 2, Cala Millor, 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 Sensatori Resort 5*, en Sa Coma - Mallorca, del 26 al 29 de marzo de 2026.

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 deben 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

Las preinscripciones deben enviarse hasta el 30.11.26. Posteriormente, las escuelas preinscritas recibirán un correo que incluirá las fichas técnicas para las recetas y el enlace para la inscripción de cada concursante. Las fichas técnicas de cada receta, incluyendo el gramaje exacto de todos los ingredientes junto con una foto de cada plato (formato JPG), deben enviarse por correo electrónico a: proturchef@proturhotels.com.

El plazo máximo de entrega será el 31/01/2026.

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 26, 27, 28 y 29 de marzo de 2026, con el alojamiento y la manutención asignados y pagados. Los gastos de viaje correrán por cuenta de cada participante.

A lo largo del día 26/03/2026, 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 de participación, salvo razones de causa mayor. Además, Protur Chef se hará cargo de la estancia y manutención en régimen de pensión completa de un docente por centro formativo como acompañante del concursante. Cualquier otro acompañante, ya sea familiar o amigo, deberá hacerse cargo de la parte proporcional de los gastos derivados de su estancia.

La primera fase del concurso consiste en la elaboración de una receta con el producto estrella: **El gallo de San Pedro**. El organizador proporcionará a cada concursante 2 kg. aprox. de dicho pescado, así como el resto de ingredientes descritos en la receta, a excepción de especias o ingredientes especiales del lugar de origen del concursante que, por procedencia, sean difíciles de conseguir. Para la semifinal, el concursante deberá presentar 5 raciones de la misma receta (Gallo de San Pedro) siguiendo el escandallo previamente enviado.



La organización proporcionará a los participantes fondos básicos de cocina (fondo blanco, fumet de 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.

Los concursantes que hayan presentado durante el concurso las recetas mejor puntuadas de cada semifinal, pasarán a la gran final.

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 15 € al valorar la materia prima de los ingredientes por ración.

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

El concursante dispondrá de un máximo de 1,5 horas (90 minutos) para la elaboración de 6 raciones del mismo plato (raciones completas, misma presentación y emplatado), destinadas 5 de ellas a la degustación y valoración de los miembros del jurado y 1 ración a la reproducción fotográfica. La entrada de cada concursante a las cocinas será cada 15 minutos y por riguroso orden de sorteo. Para la elaboración previa, el participante dispondrá de un máximo de 1 hora (60 minutos) en cocina central. Una vez en el escenario, dispondrá de 30 minutos para terminar la elaboración y presentación del plato.

El concursante será supervisado y valorado por el staff técnico del concurso durante las elaboraciones en cocina central. Los docentes o acompañantes tienen prohibida la entrada a la cocina central durante el turno de concurso.

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. Dicho jurado 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 las normas higiénicas de sanidad vigentes

6- Organización y limpieza (en el escenario)

7- Utilización de productos de temporada, sostenibilidad y km.0

A valorar en cocina central o “back stage”:

1- Organización y limpieza

2- Cumplimiento de las 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 2026

La puntualidad en la presentación de las elaboraciones 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 para las presentaciones, la organización les cederá la existente.

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



facilitados, así como de la pérdida o extravío de utensilios propios del concursante.

El jurado verificará y efectuará el control de los boletines de votación. El presidente del jurado gozará de voto de calidad en caso de empat

4. MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN

Los platos presentados en el menú deben ser originales y creados por el propio concursante del concurso.

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

No se tolerará ningún tipo de agravio, discriminación o mala conducta hacia los compañeros o el staff técnico.

5. PREMIOS

La proclamación de los campeones tendrá lugar durante el acto de clausura del día 29/03/2026.

Los participantes clasificados en cuarto, quinto y sexto lugar obtendrán como premio 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 29/03/2026 y estará 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 €.

A todos los clasificados se les ofrecerá un circuito de aprendizaje en nuestros hoteles. La duración de dicho circuito con contrato remunerado será de 6 meses e incluirá alojamiento.

Los establecimientos hoteleros de Protur Hotels quedan autorizados por los concursantes 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, si fuese necesario, en Mallorca por cuenta de la organización, como mínimo todo el día siguiente a la clausura del concurso para atender compromisos de prensa 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 total o parcial 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 del 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. Bella Vista 2, de Cala Millor, con Código Postal 07560, 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 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:

proturchef.com

proturhotels.com

proturbiomargranhotel.com

Páginas oficiales de la cadena Protur Hotels en RRSS e Internet (Facebook, Instagram, X, 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, RRSS, 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. Bella Vista 2, de Cala Millor, con Código Postal 07560, Mallorca, Islas Baleares. Además, el participante podrá dirigirse a la Autoridad de Control competente para presentar la reclamación que considere oportuna.



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.

9. CONTROVERSIAS, LEY APLICABLE Y FUERO JUDICIAL

Estas Bases están sujetas a la legislación española. En caso de controversia en la aplicación o interpretación de estas Bases y en ausencia de un acuerdo amistoso, serán competentes para conocer de los litigios que puedan plantearse los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Manacor, renunciando expresamente los Participantes al fuero que pudiera corresponderles.





CONCURSO NACIONAL
ESCUELAS DE
COCINA 
PROTUR CHEF

desde 2017



Protur Biomar Sensatori Resort
★★★★★

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

 Protur
hotels
Enjoying Life!