Bases legales de la Segunda Edición del Concurso Profesional

"MAESTRO DEL SALMÓN 2025"

Mediterránea Gastrónoma, S.L, con el patrocinio de Gondamar & Fish SL, y con colaboración de Mediterráneo Culinary Center, convoca el II **concurso profesional "Maestro del Salmón 2025"** que se regirá por las presentes bases y cuya participación es completamente gratuita.

El concurso tendrá lugar en el escenario de concursos de Mediterránea Gastrónoma organizado por Mediterráneo Culinary Center, cuya final se celebrará en el entorno de Mediterránea Gastrónoma en FERIA VALENCIA el ***27/10/2025.***

Gondamar, como patrocinador del concurso, se hará cargo del desplazamiento de ida y vuelta desde el lugar donde esté ubicado el restaurante participante hasta Valencia y de una noche de hotel si fuera necesaria.

Este concurso está dirigido exclusivamente a profesionales de la hostelería que estén en activo en cualquier establecimiento de restauración y al profesional de sala del mismo establecimiento.

Los concursantes deberán de crear una elaboración de cocina que contenga de forma obligatoria como elemento principal, **el salmón fresco "filetes, lomos, rodajas, hamburguesas…- y/o ahumado -lonchados, dados, recorte…- de GONDAMAR",** que se presentará en la final de Mediterránea Gastrónoma.

El concurso se realizará dos fases dando valor a una parte importante de la restauración como es la sala.

1ª Parte: ELABORACIÓN

Desarrollo de la receta el mismo día del concurso. Las elaboraciones previas no deben de superar 1 hora de preparación, revisándose todos los ingredientes y materiales antes de entrar a participar por parte de la organización, se retirarán aquellas elaboraciones que se consideren ventajosas para algunos de los participantes.

2ª Parte: EMPLATADO Y SERVICIO

Para el emplatado en sala, se dispondrá de una mesa donde colocar la mise en place de servicio previamente regenerado o no de todos los elementos que necesite para poder emplatar 6 raciones, 5 de ellas serán para el jurado profesional y 1 ración para exposición del plato.

El chef deberá de realizar el emplatado la vista del jurado mientras que el jefe de sala deberá hacer un maridaje de libre elección para el jurado con la debida explicación tanto el participante de cocina como el participante de sala. El jefe de sala podrá ayudar en todo momento al cocinero/a profesional.

1. **Preselección:**

Los participantes deberán de enviar la documentación a nuevostalentos@mediterraneoculinary.com

De todos los participantes presentados, un jurado técnico de Mediterráneo Culinary Center y Gondamar, determinará 6 parejas finalistas que participarán en la final.

2. **Fase de concurso:**

El concurso empezará a las **16:30 h** siendo de obligación para todos los participantes estar presentes a las **16:00 h**, en ese momento se realizará un sorteo de entrada de participación.

Un equipo técnico de Mediterráneo Culinary Center ayudará y velará por el buen funcionamiento del desarrollo del concurso.

El finalista de cocina deberá de ser acompañado por una persona del equipo de sala del mismo establecimiento, que podrá ayudarle en la preparación de los platos durante la final hasta el desarrollo de la explicación del plato.

Todos los participantes tendrán 1 hora para el desarrollo de los platos en cocina, una vez se cumplan esos plazos deberán emplatar y acudir a la mesa del jurado, donde previamente el participante de sala habrá dispuesto todo lo necesario para el emplatado (vajilla, herramientas, etc.) Se darán a los participantes 5 minutos de emplatado, 5 minutos de explicación incluyendo el maridaje y 5 minutos para la retirada de los materiales dispuestos en la mesa de emplatado.

El jurado formado por profesionales reconocidos elegirá las 3 mejores elaboraciones presentadas que junto con la presentación de la segunda parte en sala y maridaje serán premiadas, valorando su sabor, texturas, calidad estética, originalidad, presentación por parte del cocinero, maridaje y explicación en sala por parte del jefe/a de sala. El jurado técnico tendrá unas hojas de valoración que podrá restar puntuación por malas prácticas desarrolladas durante el proceso de cocinado como (contaminación cruzada, limpieza, orden, etc....)

- Todos los elementos del plato utilizados deberán de ser comestibles, reales, y no recursos digitales o ajenos a la propia elaboración.
- La elaboración se presentará a concurso como plato individual de restaurante.
- Podrá participar, con una única elaboración, cualquier profesional mayor de 18 años, como representante de cualquier establecimiento de restauración, acompañado del o la participante de sala.
- El concurso se desarrollará a nivel nacional (España), INCLUYENDO Canarias e islas Baleares.

- En las presentes bases **(Anexo 2)** se detallará del material que se dispondrá para la final del concurso siendo el material restante responsabilidad por parte de los finalistas, así como si fuera necesario por falta de material específico y o por tiempos los finalistas podrán traer elaboraciones preparadas siempre y cuando sean preparaciones que superen 1 hora de elaboración. Cada finalista debe procurar disponer del material, utillaje y materia prima necesaria así, como del maridaje necesario para llevar a cabo su elaboración y presentación.

3. Documentación:

Antes de las 23:59 horas **del 10 de octubre de 2025** los concursantes deberán de inscribirse enviando a nuevostalentos@mediterraneoculinary.com la **documentación:**

a) La receta escrita (Lista de ingredientes y proceso de preelaboración y elaboración) y ficha de alergenos.
b) La foto de la elaboración presentada a concurso.
c) Una foto del chef representante con la persona representante de sala con uniformidad profesional.
d) DNI o pasaporte de ambos participantes.
e) C.V. de ambos participantes.

Solo se admitirán a concurso los participantes que se hayan inscrito debidamente, todos sus datos de participación debidamente cumplimentados. El hecho de rellenar el Formulario de participación y marcar con X la casilla “he leído y acepto las bases” en el formulario, implica la aceptación de estas bases por el concursante.

Así mismo se descartan inmediatamente, por la imposibilidad de ser valoradas con garantías, las fotografías de mala calidad, mal enfocadas, cortadas o movidas, pixeladas, o imágenes susceptibles de no ser elaboraciones auténticas realizadas por el concursante.

El plazo de participación es desde la publicación de estas bases hasta el 10 de octubre de 2025 antes de las 23:59 horas.

Tiempos:

16:00 horas. Recibimiento de los participantes y explicación del concurso en referencia a las bases.

16:15 horas. Sorteo de entrada de los participantes.

16:30 horas. Inicio del concurso

18:30 horas. Entrega de premios y fotos.

4. **Premios:**

Los premios entregados, este mismo día de la final, serán los siguientes:
Primer premio: 1000 € en producto*
Segundo premio: 500 € en producto*
Tercer premio: 500 € de producto*

Los premios incluirán, y se dará flexibilidad al ganador para que elija entre:

Lamas de salmón ahumado

Sobres de salmón ahumado
Dados de salmón ahumado

Lamas de bacalao ahumado
Sobres de bacalao ahumado

Filetes de salmón congelado
Filetes de bacalao congelado

- **Una comida o cena en un restaurante para dos personas, valorada en 300€**
- **Visita y demostración en Gondamar del proceso de elaboración de ahumados incluyendo fileteado, salado, curado, horneado, oreo y loncheado.**

Premio a canjear antes del 28 de febrero de 2026.

5. **Bases legales:**

Mediterránea Gastrónoma, se reserva el derecho a eliminar las participaciones fraudulentas de acuerdo con lo que se establece en las presentes Bases.

a) Entenderemos como fraude el uso de plataformas o aplicaciones independientes para conseguir votos o más participaciones en el concurso, al igual que comportamientos que detectemos como aparentemente abusivos y/o malintencionados.
b) La constatación de cualquiera de estas prácticas supondrá a la descalificación del concurso.
c) La organización, se reserva el derecho de emprender acciones judiciales contra aquellas personas que realicen cualquier tipo de acto susceptible de ser considerado como manipulación o falsificación del concurso.
d) Gondamar & Fish S.L, Valencia Culinary S.L y Mediterránea gastrónoma queda eximida de cualquier responsabilidad por daños y perjuicios que puedan deberse a la defraudación de la utilidad que los usuarios hubieren podido atribuir al mismo concurso y al acceso a las distintas páginas y envíos de respuestas de participación a través de internet.

1. Además, todas las recetas enviadas pasarán a formar parte del recetario del concurso, que se reserva el derecho de poder publicarlas junto con la imagen y los datos de sus autores, quienes desde ahora ceden de forma gratuita a la organización y patrocinadores, los derechos de imagen y reproducción de su propia imagen, de sus datos y de sus creaciones, sin limitación alguna. La organización se reservará el derecho de incluir las recetas en sus medios de comunicación corporativos junto con la imagen y los datos de sus autores, así como de reproducir las recetas en sesiones de fotos u otros eventos.
2. Cada participante podrá participar 1 sola vez al concurso. Solo se aceptará una única elaboración por participante.
3. La organización se reserva el derecho a suspender, aplazar, cancelar o modificar la duración del concurso en cualquier momento anterior a su finalización siempre que existan causas justificadas.
4. En cumplimiento de lo establecido en el Reglamento UE 679/2016 de Protección de Datos de Carácter Personal y la Ley Orgánica 03/2018 de 5 de diciembre, las partes informan sobre la posibilidad de incorporar los datos personales facilitados en el presente documento a un fichero creado por ellas mismas con la finalidad del mantenimiento y gestión de la relación comercial. Asimismo, los titulares de dichos datos podrán ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad de los datos en la dirección de Gondamar S.L, C/Jogueters 1.1, Riba-roja de Túria, 46190, España.

CLÁUSULA INFORMATIVA PARA PARTICIPANTES EN EL CONCURSO DE COCINA

RESPONSABLES DEL TRATAMIENTO. Los datos personales que nos facilite para participar en este concurso formarán parte de los tratamientos responsabilidad de:

- GONDAMAR S.L
- GASTRONOMA S.L

Los Participantes garantizan que los datos personales facilitados son veraces y se hacen responsables de comunicar cualquier modificación de los mismos. Las entidades organizadoras de este evento se reservan el derecho a excluir de la presente promoción a todo Participante que haya proporcionado datos falsos.

FINALIDADES. La información facilitada se utilizará con las siguientes finalidades:

- Gestionar su participación en el concurso, informarle sobre todo lo que tenga relación con el mismo, asícomo comunicarle el resultado y, en su caso, hacerle llegar el premio ofrecido.

- Remitir información acerca de novedades que se produzcan en las empresas responsables, o sobre nuevosservicios, actividades o eventos promovidos por ellos o en los que participen.

- Remitir cuestionarios de satisfacción para conocer su opinión sobre nosotros o aspectos específicos de nuestras actividades y servicios.

- Realizar encuestas y estudios estadísticos, así como conocer las preferencias e intereses del usuario paraconocer y atender mejor sus necesidades.

LEGITIMACIÓN DEL TRATAMIENTO. Su consentimiento legitima el tratamiento de los datos, que se conservarán mientras sean necesarios para los fines indicados.

PLAZO DE CONSERVACIÓN. Sus datos se conservarán durante todo el tiempo necesario para atender las finalidades indicadas y cumplir las obligaciones legales correspondientes.

CESIONES PREVISTAS. Sus datos no serán comunicados a terceros sin su consentimiento, salvo obligación legal.

DERECHOS. Los Participantes tienen derecho a (I) acceder a sus datos personales, (II) solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso, solicitar su supresión, (III) solicitar la limitación del tratamiento de sus datos,

(IV) oponerse al tratamiento de sus datos y (V) solicitar su portabilidad. Los Participantes pueden ejercer todosestos derechos ante cada uno de los responsables, acreditando su identidad, en las siguientes direcciones:

- GASTRÓNOMA S.L.: contenidosgastronoma@feriavalencia.com
- GONDAMAR; gonzaloechavarri@gondamar.com

De considerarlo necesario, también podrá presentar reclamación ante la autoridad de controlcorrespondiente.

CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

En relación a las **IMÁGENES**, y con el fin de dar a conocer el presente concurso, solicitamos también su consentimiento para la captación de imágenes y elaboración de vídeos de nuestras actividades con la **FINALIDAD** de dar a conocer estas actividades en la web y redes sociales de GASTRÓNOMA y GONDAMAR, así como medios de comunicación externos (periódicos, revistas...).

La autorización solicitada refiere a la captación de la figura humana del interesado a través de un procedimiento técnico-fotográfico con fines publicitarios y su reproducción y manipulación en cualquier soporte, así como las imágenes proporcionadas para participar en este concurso.

Se trata de una autorización puramente gratuita de la que no derivará pago de derecho alguno. Además, refiere a los usos anteriormente descritos, utilizando los medios técnicos conocidos en la actualidad, todo ello con la salvedad y limitación de las utilizaciones o aplicaciones que pudieran atentar contra el derecho al honor en los términos previstos por la Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, de Protección Civil del derecho al honor, la intimidad personal y familiar y la propia imagen.

Los **RESPONSABLES DEL TRATAMIENTO** sobre tales imágenes serán:

- GASTRÓNOMA, S.L.
- GONDAMAR, S.L.

LEGITIMACIÓN DEL TRATAMIENTO. Su consentimiento legitima el tratamiento de los datos, que se conservarán mientras sean necesarios para los fines indicados.

PLAZO DE CONSERVACIÓN. Sus datos se conservarán durante todo el tiempo necesario para atender las finalidades indicadas y cumplir las obligaciones legales correspondientes, y mientras no retire su consentimiento, que podrá retirarse en cualquier momento.

CESIONES PREVISTAS. Sus datos no serán comunicados a terceros sin su consentimiento, sin perjuicio de la necesaria para hacer la publicaciones en redes y medios indicada..

DERECHOS. Los Participantes tienen derecho a (i) acceder a sus datos personales, (ii) solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso, solicitar su supresión, (iii) solicitar la limitación del tratamiento de sus datos, (iv) oponerse al tratamiento de sus datos y (v) solicitar su portabilidad. Los Participantes pueden ejercer todos estos derechos ante cada uno de los responsables, acreditando su identidad, en las siguientes direcciones:

- GASTRÓNOMA S.L.: contenidosgastronoma@feriavalencia.com
- GONDAMAR; gonzaloechavarri@gondamar.com

De considerarlo necesario, también podrá presentar reclamación ante la autoridad de control correspondiente.

ANEXO 1

FICHA DE INSCRIPCIÓN

II CONCURSO MAESTRO DEL SALMÓN"

Participante de Cocina

Apellidos: _____ **Nombre:** _____

Nacionalidad: _____ **DNI:** _____

Dirección: _____**de**_____

Provincia de: _____

Teléfono:_____

Correo electrónico _____

Nombre del plato_____

Nombre del establecimiento de restauración _____

Dirección: _____

de _____ **Provincia de:** _____

Teléfono:_____

Correo electrónico _____

Talla Chaquetilla: _____

Participante de Sala

Apellidos: _____ **Nombre:** _____

Nacionalidad: _____ **DNI:** _____

Dirección:_____**de**

_____**Provincia de**: _____

Teléfono: _____

Correo electrónico_____

Maridaje _____

Nombre del establecimiento de restauración _____

Dirección: _____ **de** _____

Provincia de: _____

Teléfono: _____

Correo electrónico _____ **Talla Camisa**: _____

Acepto las bases del ***II CONCURSO*** y adjunto a esta ficha, que fecho y firmo, el dossier requerido con los documentos del punto 6, así como todos los argumentos que en defensa de este estime oportuno.

Firmado: (Cocina y Sala)

En_____ a ____ de _____ de 2025

ANEXO 2

MATERIALES DISPONIBLES:

Cada participante contará con un módulo de cocina con una inducción de dos fuegos, y un horno de convección sin humedad.

Además, se contará con una mesa auxiliar de trabajo donde cada participante tendrá:

- Tabla de corte.
- Papel de cocina.
- 4 boles medianos.
- 2 boles pequeños.
- 1 turmix.
- 2 cazos de cocción en inducción.
- 1 parisien de inducción.
- 2 rondones.
- 2 marmitas pequeñas.
- 6 flaneras pequeñas.
- 1 jarra medidora.
- 1 Soute.
- 1 araña, 1 espumadera,

De forma común se contará con el siguiente material;

- 1 exprimidor eléctrico.
- 2 morteros.
- 1 licuadora.
- 1 deshidratadora.
- 1 microondas.
- Vaso americano.

Materia prima básica;

- Aceite para frituras.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Aceite de oliva 0,4.
- Sal fina, sal gorda, sal maldon.
- Pimienta blanca, pimienta negra y en grano.
- Vinagre de vino blanco y vino tinto.
- Vino tinto y blanco para cocinar.
- Brandy y ginebra.

La mesa del jurado contará con el siguiente material;

- Plato base.
- Cubertería básica.
- Vaso de agua.