Bases legales de la tercera edición del Concurso Profesional

NUEVOS TALENTOS MEDITERRÁNEOS

By Mediterráneo Culinary Center con colaboración de Mediterránea Gastrónoma.

La sociedad ***VALENCIA CULINARY CENTER, S.L., con domicilio social en Valencia, avenida del Cid, 56-58*** y **CIF b-40572943**, convoca el **concurso profesional Nuevos talentos mediterráneos** 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.

Mediterráneo Culinary Center presenta la **III edición del concurso Nuevos Talentos Mediterráneos**, cuya final se celebrará en el entorno de Mediterránea Gastrónoma en Feria Valencia el día ***27/10/2025.***

Mediterránea Gastrónoma se hará cargo de los desplazamientos y estancias de los finalistas en Mediterránea Gastrónoma 2025, lugar donde se celebrará la final del presente concurso siempre y cuando el desplazamiento sea de más de 60 km hasta Feria Valencia.

Este concurso está dirigido exclusivamente a estudiantes de la hostelería que estén en matriculados en cualquier centro educativo privado, concertado o público.

El concurso Nuevos Talentos del Mediterráneo tiene un concepto basado en;

1. **La sostenibilidad:** Se valorará de forma positiva a aquellos concursantes que justifiquen la sostenibilidad, teniendo en cuenta el km 0 (menos de 100 km de su provincia), reducción de huella ecológica, temporalidad de los productos, aprovechamiento correcto de la materia prima, uso de productos ecológicos.
2. **Creatividad:** El concursante tendrá que realizar un plato degustación teniendo en cuenta que el plato estará constituido por 4 elementos, como mínimo. Uno de ellos será el elemento principal y este elemento principal deberá de ser de forma obligatoria (verdura o hortaliza), teniendo en cuenta que los demás elementos que constituyen el plato creativo podrán contener proteína animal. No tiene por qué ser un plato vegano o vegetariano.
3. **Técnica:** Las técnicas empleadas deberán de ser justificadas y podrán abarcar técnicas tradicionales o técnicas de vanguardia.

El concurso se realizará dos partes:

1ª Parte: *Inscripción y preselección.*

- ✓ Presentación del formulario de inscripción. ***Anexo 1***
- ✓ Ficha técnica del plato a desarrollar con el escandallo de este.
- ✓ Imagen del plato con buena resolución.
- ✓ Imagen del cocinero/cocinera que se presenta con el uniforme profesional del centro educativo al que representa.
- ✓ DNI de participante y ayudante.

Se entregará la documentación en formato pdf, comprimido o en formato wetransfer a nuevostalentos@mediterraneoculinary.com .

En la preselección saldrán 6 finalistas de entre todos los participantes presentados. Serán elegidos por un comité de expertos formado por Mediterránea Gastrónoma y Mediterráneo Culinary Center, siguiendo los criterios basados en la sostenibilidad, creatividad y técnica.

El plazo de **inscripción finalizará el 10 de octubre a las 23:59**, hora peninsular en España. El lunes 13 de octubre el comité organizativo comunicará por vía telefónica y por email su condición de finalistas a los participantes seleccionados. Además, los finalistas serán anunciados en la web de Mediterráneo Culinary Center y en las redes sociales de los organizadores.

Solo se admitirán a concurso los participantes que hayan enviado por mail a **nuevostalentos@mediterraneoculinary.com,** 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 y la cesión de los materiales adjuntos.

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.

2ª Parte: *Final y entrega de premios.*

Los 6 finalistas que pasen a la final deberán confirmar su asistencia respondiendo por correo electrónico a **nuevostalentos@mediterraneoculinary.com**.

El concurso se celebrará el día **27 de octubre de 09:30 a 12:30 horas**, con los siguientes condicionantes:

- ✓ El/la finalista deberá llevar a Feria Valencia todo el material y materia prima necesaria para la ejecución de 6 platos degustación, además de la vajilla con la que pretenda emplatar. La organización preparará a disposición de los finalistas cierto material disponible, listado en el **anexo 2**
- ✓ El/la finalista deberá llevar uniforme completo del centro o entidad al que representa. Además, podrá estar acompañado y asistido por un ayudante de su mismo centro.
- ✓ El/la finalista podrá llevar al concurso toda aquella preelaboración que exceda de más de una hora de tiempo de ejecución. Así como las elaboraciones que tarden más de una hora de realización.
- ✓ El día del concurso se realizará un sorteo entre los participantes para ver en qué orden empiezan a trabajar. Tras el primer finalista, los siguientes comenzarán su participación de forma sucesiva, cada 5 minutos: el segundo empezará a trabajar 5 minutos después, el tercero arrancará 10 minutos después del primero, y así sucesivamente. Durante el proceso, todos tendrán 1 hora y media (90 minutos) para la ejecución y presentación de los platos. Se cotejará todas las elaboraciones y materia prima antes de empezar a cocinar, por lo que se es obligatorio que los finalistas estén presentes a **las 09:30 horas** de la mañana.
- ✓ Cuando se presente el plato, se deberá de explicar al jurado profesional, justificando la sostenibilidad, creatividad y técnicas aplicadas, así como el porqué de la elección del plato creativo.
- ✓ El jurado profesional estará compuesto por chefs de prestigio, designados por feria Gastrónoma y sin ningún miembro de Mediterráneo Culinary Center. La identidad de integrantes será desvelada el mismo día de la final.
- ✓ Una vez presenten los platos todos los finalistas, se procederá a elegir a los 3 ganadores del **III concurso Nuevos talentos mediterráneos,** con esta clasificación y premios:

1er Premio, Experiencia gastronómica valorada en 500€ + chaquetilla.

2° Premio, Producto valorado en 300 € + chaquetilla

3er Premio, Producto valorado en 200 € + chaquetilla

Una vez finalizado el concurso se procederá a la realización de fotos grupales.

TIEMPOS:

09:30 horas. Recibimiento de los participantes y explicación del concurso en referencia a las bases.
09:45 horas. Sorteo de entrada de los participantes.
10:00 horas. Inicio del concurso
12:30 horas. Entrega de premios y fotos.

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:

- VALENCIA CULINARY CENTER, S.L.,
- MEDITERRÁNEA 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, así como 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 nuevos servicios, 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 para conocer 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 todos estos derechos ante cada uno de los responsables, acreditando su identidad, en las siguientes direcciones:

- VALENCIA CULINARY CENTER, S.L.: nuevostalentos@mediterraneoculinary.com

- MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA, S.L.: contenidosgastronoma@feriavalencia.com

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

ANEXO 1

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Participante

Apellidos: _____ **Nombre:** _____

Nacionalidad: _____ **DNI:** _____

Domicilio/dirección: _____ **de** _____

Provincia de: _____ **Teléfono:** _____

Correo electrónico _____

Nombre del plato_____

Nombre del centro educativo: _____

Dirección: _____ **de** _____

Provincia de: _____

Teléfono: _____ **Correo electrónico** _____

Talla de chaquetilla: _____ **Representante Legal (en caso de menores de Edad), nombre completo y DNI** _____

Acompañante

Apellidos: _____ **Nombre:** _____

Nacionalidad: _____ **DNI:** _____

Dirección: _____ **de** _____

Provincia de: _____ **Teléfono:** _____

Correo electrónico _____

Talla de chaquetilla: _____ **Representante Legal (en caso de menores de Edad),**

nombre completo y DNI _____

[X] Acepto las bases del ***III CONCURSO NUEVOS TALENTOS MEDITERRANEOS"*** y adjunto a esta ficha, que fecho y firmo, el dossier requerido con los documentos, así como todos los argumentos que en defensa de este estime oportuno.

Firmado: Nombre, apellidos y DNI: _____

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 *sauté*.
- 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.
- Botella de agua.