

# **BASES PREMIOS GASTRONÓMICOS MGA-2025 CATEGORÍA COCINA**

*Las inscripciones se podrán realizar enviando la hoja de inscripción, la receta, la fotografía y el video a [premiosmga@gmail.com](mailto:premiosmga@gmail.com)*

**PLAZO DE INSCRIPCIÓN HASTA EL 10 DE ABRIL DE 2025**

## 1. RELACIÓN DE EVENTOS

1. INSCRIPCIÓN ONLINE (hasta el 10 de abril)
2. SELECCIÓN ONLINE DE FINALISTAS (abril)
3. SEMIFINAL BENAHAVÍS (junio)
4. FINAL SOCIAL EL BALNEARIO (junio)
5. FORMACIÓN GASTRONÓMICA (junio jornada de formación obligatoria)
6. FINAL MÁLAGA EL BALNEARIO (En la final de Málaga competirán los ganadores de la semifinal de Benahavís).

La organización se reserva el derecho de cambiar el espacio, la ciudad o la agrupación de los alumnos si lo considera oportuno. Los fechas de las finales se publicarán en Instagram @ y en la web del concurso [www.premiosmga.com](http://www.premiosmga.com)

Para cualquier duda podéis contactar a: [premiosmga@gmail.com](mailto:premiosmga@gmail.com)

## 2. INSCRIPCIÓN

Los derechos de participación son gratuitos

Para poder participar los concursantes tendrán que cumplir los siguientes requisitos:

Ser alumno de una escuela de hostelería o de cocina pública o privada de la provincia de Málaga sea o no reglada y tener una edad máxima de 24 años.

Ser alumno de una fundación que tenga estudios de gastronomía en su programa académico.

Las inscripciones se podrán realizar enviando a [premiosmga@gmail.com](mailto:premiosmga@gmail.com) los siguientes contenidos:

- HOJA DE INSCRIPCIÓN RELLENADA con los datos identificativos del alumno y la escuela.
- LA DESCRIPCIÓN DE UNA RECETA GASTRONÓMICA DE LIBRE ELECCIÓN.
- FOTOGRAFÍA DEL PLATO ACABADO.
- UN VÍDEO DONDE EL ALUMNO EXPLIQUE LA ELABORACIÓN.

LOS ALUMNOS TIENEN DE PLAZO HASTA EL 10 DE ABRIL DE 2025.

Posteriormente, los alumnos seleccionados por el jurado recibirán un correo de confirmación por parte de la organización de los Premios, que incluirá la receta del plato que tendrán que cocinar en la siguiente eliminatoria (que ya será presencial). **TODOS LOS SELECCIONADOS EN LAS ELIMINATORIAS SERÁN CONTACTADOS ANTES DEL 28 DE ABRIL DEL 2025.**

Todos los participantes de los premios recibirán de regalo un lote de productos de los patrocinadores.

La organización se hará cargo de la manutención de los participantes durante la competición.

Los gastos de desplazamiento y alojamiento serán a cargo de los participantes.

Para cualquier duda sobre los productos enviar un mail a la siguiente dirección: [premiosmga@gmail.com](mailto:premiosmga@gmail.com)

### **3. RETO CONCURSO COCINA PRESENCIAL**

El alumno elaborará de forma individual dos platos de una receta de Cocina Malagueña, ambos escogidos por el jurado.

La organización facilitará a los concursantes el listado de material disponible para que cada participante pueda traer los que necesite y no los disponga la organización.

El concurso comenzará con el sorteo de los turnos de participación.

La entrada de cada concursante en cocina será cada 15 minutos y por riguroso orden del sorteo.

Los concursantes serán avisados ½ h. antes de finalizar su turno en la prueba de cocina por la dirección del concurso, donde se le informará que finalizará su tiempo de participación en el concurso.

Los participantes dispondrán de 2 h para cocinar lo siguiente:

- Elaborar un plato Malagueño, basándonos en la receta tradicional con los productos que el concursante encontrará en el buffet de productos, en total 5 degustaciones 4 para jurado y 1 de presentación para la fotografía pertinente.
- Elaborar un plato principal de cocina andaluza (a definir), en total 5 degustaciones 4 para jurado y 1 de presentación para la fotografía pertinente.

#### **4. REGLAMENTO CONCURSO CATEGORÍA COCINA - ALUMNOS**

Los concursantes traerán:

- Uniformidad adecuada a los riesgos laborales
- Identificación con el número de participación (obtenido en el sorteo)
- Chaquetilla blanca de uso profesional (a poder ser sin la marca del colegio).
- Calzado adecuado de uso profesional (antideslizantes).
- Delantal con la marca del concurso (aportado por la organización).
- Gorro blanco (aportado por el alumno)
- Pelo recogido, en caso de llevar barba, traerla arreglada, la ropa limpia y no traer joyas (pendientes, colgantes, piercings, anillos, relojes...).

Se solicita a los concursantes:

- Presentarse como mínimo 1h antes del inicio del concurso, para revisar su puesto de trabajo, el equipo de cocina y ponerse la vestimenta.
- Organización, destreza e higiene (personal y en el lugar de trabajo).
- Presentación y exposición detallada de los platos y su degustación.
- Respeto en la elaboración autóctona del plato.
- Elaborar los platos del concurso con los productos del buffet de productos.
- Empezaran a trabajar después de comprobar los productos que tendrán para la elaboración de los platos.
- Los concursantes tendrán que utilizar el equipo de cocina que la organización pondrá a su alcance y podrán traer maquinaria de cocina, siempre y cuando se comunique a la organización y ésta lo autorice.
- El alumno no podrá recibir ayuda de su tutor ni de ninguna persona ajena a la organización de los Premios.
- El alumno no podrá cambiar el turno de participación, excepto por una causa de fuerza mayor.

- Los concursantes no podrán traer productos alimentarios de casa o de la escuela a excepción de los que autorice la organización.
- Los alumnos finalistas asistirán a la jornada de formación gastronómica y sobre la receta que elaborarán.
- Los alumnos utilizarán de forma obligatoria los productos definidos en este documento y que encontrarán en el buffet:

1. Hortalizas variadas, hierbas frescas y secas, frutos secos, etc.
2. Especies: azafrán, pimienta en grano, pimienta roja, etc.
3. Licores: vermut, vino: blanco, brandy, etc.
4. Otros: avellanas, harina, chocolate, maicena, pan de barra, etc.
6. Productos de los patrocinadores: Arroz Bayo, Makro...
5. Productos de "Sabor a Málaga": pistacho, almendras, miel y queso de cabra.

## **5. REGLAMENTO CONCURSO CATEGORÍA COCINA - ORGANIZACIÓN**

La organización controlará de forma continua el lugar de trabajo, destreza, organización y la relación entre compañeros.

Una vez finalizado el proceso de elaboración, el concursante con la ayuda de un asistente de la organización presentará sus elaboraciones.

Una vez seleccionados los finalistas la organización enviará la información necesaria para participar en la final: lugar, fecha, plato a elaborar, productos...

la organización se reserva el derecho de:

- Modificar el número de alumnos que pasarán de cada escuela a la siguiente eliminatoria.
- Modificar el tiempo de participación en función de las necesidades o incidencias.
- Modificar las pruebas si se considera oportuno. En caso de modificación, los participantes serán notificados de estos cambios.

## **6. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LOS PLATOS**

### **6.1 PUNTUACIONES**

Se establecerá una valoración sobre 5 criterios con una puntuación del 1 al 10 sobre cada criterio para la elaboración del primer plato (Puntuación máxima 50 puntos).

1. Destreza en el trabajo (pulcritud de la zona de trabajo y mermas)
2. Exposición verbal del plato
3. Presentación
4. Técnica, originalidad, protagonismo y respeto
5. Sabor y gusto

Se establecerá una valoración sobre 6 criterios con una puntuación del 1 al 10 sobre cada criterio para la elaboración del plato principal (Puntuación máxima 60 puntos ).

1. Presentación del plato principal
2. Cocción y textura
3. Color
4. Sabor/ gusto / aroma
5. Presentación del plato principal
6. Respeto por la identidad autóctona del plato

Se establecerá una puntuación extra de 15 puntos para los siguientes criterios:

1. Valores nutricionales
2. Sentido de la técnica aplicada al plato
3. Puntuación extra del jurado

El jurado dispondrá de un máximo de 15 minutos para valorar las elaboraciones de cada concursante.

### **6.2 PENALIZACIONES**

Será penalizado con 2 puntos menos no presentar la elaboración a la hora correspondiente.

Primero se presentará el primer plato y unos 10 minutos más tarde el plato principal, el concursante estará acompañado y ayudado por miembros de la organización.

En el caso que el concursante se retrase 20 minutos o más, presentará sus elaboraciones en último lugar.

## **7. MIEMBROS DEL JURADO**

El jurado estará formado por:

- Dani Carnero
- Cristina Cánovas
- Enrique Sánchez
- Pep Moreno
- Adolfo Jaime
- Madrina Carme Rusalleda
- Diego Nicas
- Juan Muñoz

En cada eliminatoria pueden variar los miembros del jurado

Dentro de la cocina tenemos un representante del jurado que supervisará el desarrollo del concurso.

El Jurado levantará acta en presencia de un miembro de la organización, que verificará y efectuará el control de la votación.

## **8. PREMIOS**

### **8.1 PREMIOS COCINA Y SALA ESCUELAS HOSTELERÍA**

PREMIO COCINA:

- Galardón escultórico
- 3 meses de prácticas en un restaurante estrella Michelin o similar
- Chaquetilla chef
- Fin de semana para 2 personas
- Lote de productos

Premio para la escuela: 1 lote de productos BRA-Monix

**PREMIO SALA:**

- Galardón escultórico
- 3 meses de prácticas en un restaurante estrella Michelin o similar
- Fin de semana para dos personas
- Lote de productos

Premio para la escuela ganadora: 1 kit de coctelería

## **8.2 PREMIOS COCINA Y SALA SOCIAL (PREMIO SOCIAL)**

**PREMIO COCINA:**

- Galardón escultórico
- 3 meses de prácticas en un restaurante estrella Michelin o similar
- Chaquetilla chef
- Fin de semana para 2 personas
- Lote de productos

Premio para la escuela: 1 lote de productos BRA-Monix

**PREMIO SALA:**

- Tableta electrónica
- 3 meses de prácticas en un restaurante estrella Michelin o similar
- Fin de semana por dos personas.
- Lote de productos

Premio para la escuela ganadora: 1 kit de coctelería

\* Premio especial de coctelería:

El mejor coctel de la final tendrá un lote de productos

\* Premio especial de corte de jamón:

El mejor corte de jamón tendrá un lote de productos



## **9. AUTORIZACIÓN DE COMUNICACIÓN, IMAGEN Y PROMOCIÓN**

Se autoriza a la organización de los Premios al uso de la imagen de los alumnos y los platos para su difusión (siempre en el marco de las acciones del concurso). Los participantes aceptan expresamente el tratamiento de sus datos conforme a lo establecido.

Los participantes de los Premios (alumnos y miembros del jurado) estarán a disposición de la organización para ser filmados y fotografiados.

El ganador de la categoría de cocina realizará un showcooking en el aula de cocina de la empresa Makro. Los gastos de este acto irán a cargo de la empresa.

Los ganadores asistirán a la presentación de los premios de la próxima edición y harán una demostración gastronómica.

## **10. CANALES OFICIALES DE LOS PREMIOS MGA**

[www.premiosmga.com](http://www.premiosmga.com)

Instagram @mga\_premiosgastronomicos

Youtube: @mgapremiosgastronomicos

## **11. ANEXO**

La organización se reserva el derecho de realizar modificaciones, incluyendo la cancelación o suspensión anticipada del concurso y modificaciones sobre estas bases si existieran causas de fuerza mayor o ajenas a la voluntad de la organización.

De conformidad con el establecido en la legislación vigente en materia de protección de datos, el reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de abril del 2016 (RGPD), en la Ley 34/2002, de 11 de julio, de los Servicios de la sociedad de información y e-commerce (LSSICE) y otras disposiciones dictadas en su desarrollo, los datos facilitados para el participante mediante la inscripción en este concurso, serán responsabilidad de la organización con el fin de gestionar el desarrollo del concurso de conformidad con el expuesto en las siguientes 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 las bases presentes.

Le informamos que sus datos podrán ser comunicados a otras empresas o departamentos para el correcto y necesario desarrollo del concurso y por interés legítimo, por motivos corporativos. Igualmente podrán ser comunicados aquellos proveedores que presten algún servicio relacionado con el concurso y para el cual necesitamos acceder a sus datos personales.

Los participantes del concurso garantizan tener la capacidad legal para poder participar en el concurso o la autorización del tutor legal del participante, presentando consentimiento expreso por el tratamiento de sus datos por parte de la organización, incluidos los de imagen y sonido para promocionar los Premios en todos los medios y apoyos a disposición de la organización de conformidad a lo establecido en la Ley Orgánica 1/1982 de 5 de Mayo, de protección Civil del derecho al honor y a la propia imagen y normativas aplicables.

Las fotografías y el resto de materiales serán cedidos a la organización únicamente por finalidades promocionales y de comunicación. La utilización de este material no dará lugar a remuneración o beneficio a excepción de la entrega del Premio ganado, incluido a título enunciativo y no limitativo.

## **11. ACEPTACIÓN DE LAS BASES**

La participación del concurso implica la aceptación total de las bases y del objetivo del concurso. 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 hubiera podido ganar.

## **12. 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 sin acuerdo amistoso consensuado, serán competentes para conocer de los litigios que puedan plantear los tribunales de justicia de la comarca renunciando expresamente los participantes al fuero que les pudiera corresponder.

Málaga, 12 de febrero de 2025