

CERTAMEN NACIONAL
DE GASTRONOMÍA

BALEARES

CAMPEONATO DE ESPAÑA
DE COCINA Y REPOSTERÍA

11 DE NOVIEMBRE



Bases del Certamen de Cocina

Asociación organizadora

El Campeonato de España de Cocina 2025 tendrá lugar el dia 11 de Noviembre en la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears - Edificio Arxiduc Lluís Salvador (Ctra. Valldemossa, km 7,5 · 07122 Palma de Mallorca)

El evento está organizado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y la Asociación de Cocineros y Reposteros Afincados en las Islas Baleares (ASCAIB), siendo un escaparate para las últimas tendencias culinarias a nivel nacional y regional. Como tal, pone mucho énfasis en los sabores, gusto y la presentación del producto local.

Su objetivo es promover la diversidad de la herencia culinaria española y regional. Y ofrece una maravillosa lanzadera para el descubrimiento y promoción de los mejores talentos jóvenes de nuestro país.

Comité tecnico de la Organización:

- Florencio Bueyes
- José Luis Inarejos
- César Boal
- Un miembro de la organización local

ARTÍCULO 2

Fecha límite para la entrega de inscripciones

Los formularios de inscripción deben ser entregados a la Organización **antes del 06 de Octubre de 2025 hasta las 23:59 horas**. Las inscripciones serán remitidas a la Federación a través del correo electrónico info@facyre.com

ARTÍCULO 3

Alojamiento

La organización del concurso se hace cargo del alojamiento y el desayuno de los participantes según días de participación.

La Organización se hará cargo de cubrir los costes de facturación de una maleta de 20Kg. (máximo) por equipo para transporte de material.

Equipo concursante: composición y funciones

FACYRE y sus asociaciones decidirán la participación de los equipos autonómicos que integrarán el campeonato.

Participantes:

Entregar una inscripción para participar en el concurso implica que el concursante ha leído, comprendido y aceptado el presente reglamento. El candidato se presentará con un ayudante de cocina.

El Jurado se compromete a:

- Asegurarse de que se respetan los valores de la competición y la gastronomía
- Tomar asiento en el Jurado de Degustación
- Tomar parte en todas las pruebas de degustación, sin reservas, incluidas aquellas relativas a razones de salud o filosóficas

Obligaciones durante el campeonato

Jurados, candidato y ayudante de cocina.

Para asegurar el correcto funcionamiento del concurso es esencial que los miembros del equipo estén presentes en ciertos momentos.

Los Jurados deben estar presentes en:

- Las reuniones informativas del Jurado, que se celebrarán la mañana del concurso
- La fotografía oficial del concurso
- La ceremonia de entrega del premio

Los Candidatos y ayudantes deben estar presentes en:

- La reunión informativa oficial que tendrá lugar la víspera del concurso
- La fotografía oficial del concurso
- La ceremonia de entrega del premio

Uniforme del campeonato

Uniforme que se vestirá durante el campeonato:

El uniforme designado será obligatorio para jurados, presidentes, candidatos y ayudantes de cada equipo y debe ser utilizado durante el campeonato y en la ceremonia de entrega del Premio y la fotografía oficial:

- Chaquetilla oficial, gorro y delantal. Aportados por la Organización.
- Pantalones y zapatos o zapatillas oscuras.
- No puede aparecer ningún otro logotipo aparte de aquellos proporcionados por la Organización.

Equipación en boxes de competición

Durante el campeonato cada equipo contará con cocina equipada con:

- 1 mesa de 1,5 m de ancho con fregadero
- 2 fuegos de gas
- 1 fry-top o placa refractaria de 80x90

Para uso común se dispondrá de:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Abatidor de temperatura de 20 bandejas GN 1/1 • 5 hornos de cocción Mixta- • 3 de 10 bandejas GN 1/1 • 1 de 6 bandejas GN 1/1 • 1 de 20 bandejas GN 2/1 • 2 envasadoras de vacío • 1 mantecadora de helados | <ul style="list-style-type: none"> • 2 Thermomix • 1 robot coupé Robo-Cook • Microondas • Salamandra • Parrilla • Todo tipo de utilaje de cocina, cazos, sartenes , ollas, gastronorms, etc |
|---|---|

Por favor, pónganse en contacto con la Organización para obtener aprobación para cualquier aparato pequeño o equipamiento especial que deseen traer.

Los candidatos pueden traer equipamiento específico siempre y cuando den a conocer con antelación, mediante la presentación de su ficha técnica a la Organización, y sean aprobados.

El equipamiento y los aparatos aportados por los organizadores no deberán abandonar la cocina y no se pueden mover sin autorización previa de la Organización.

El equipamiento de los patrocinadores deber ser visible durante el concurso. Los organizadores se reservan el derecho de imponer su posición en la cocina.

Plato de carne

Producto principal: **2Pollos de 1,5Kg. cada uno (se entregarán enteros, sin cabeza ni patas)**
12 cuellos de pollo
200gr. de higaditos de pollo

Los ingredientes aportados por la organización son de obligada utilización

- La preparación del “plato de carne” debe incluir al menos tres guarniciones, las cuales serán a elección del candidato.
- La preparación del “plato de carne” debe incluir al menos tres ingredientes considerados “producto local” (aportados por la Organización), a escoger entre los siguientes.

• Hierbas mallorquinas	• Mandarinas	• Sobrasada
• Algarroba	• Miel	
• Aceite	• Granadas	
• Orejones	• Ensaimada	
- Los ingredientes considerados “producto local” escogidos para este plato también pueden ser escogidos y repetirse en el resto de elaboraciones del concurso.
- Todos los productos para el plato deben ser utilizados y deben ser claramente identificables visualmente y/o por su sabor. Todo lo presentado en los platos debe ser comestible. No se permitirán elementos decorativos no comestibles que no vengan del tema/plato principal.

Plato impuesto:

- Plato frío o caliente. Se montarán 12 raciones iguales.
- **El plato para la presentación será entregado por la Organización** y constituyen la vajilla que se deberá utilizar en el concurso. Los platos llanos tendrán un máximo de 31 cm. de diámetro, y el plato hondo será de 30 cm, incluyendo 4 cm de ala.
- 10 platos deben ser preparados y enviados juntos para el Jurado de Degustación, y dos más para fotografía oficial y asistentes.
- Dependiendo de los acuerdos, la Organización se reserva el derecho de imponer una marca específica para un tipo de producto, que será aportado por un patrocinador.
- La organización suministrará frutas y verduras genéricas para el día de la competición. El comité organizador no puede garantizar la disponibilidad de ningún ingrediente.
- Se recomienda encarecidamente que los equipos traigan consigo cualquier producto que sea específico de sus recetas. Los candidatos podrán guardar sus productos en las unidades refrigeradoras que estarán disponibles en la víspera de la competición, en el momento que tomen posesión de las cocinas.
- Sin embargo, está estrictamente prohibido colocar los productos en las cocinas fuera de las unidades refrigeradoras. Los organizadores no se hacen responsables de cualquier robo o deterioro que pudieran sufrir el equipo y/o los productos.

Plato de pescado

Producto principal: Llampuga de 1,5/2Kg. (se entregarán 2 piezas)

400gr. de pulpo del Mediterráneo

250gr. de gamba blanca

2kg. charret (para caldo o salsa)

Los ingredientes aportados por la organización son de obligada utilización.

- La preparación del “plato de pescado” debe incluir tres guarniciones, la cuales serán a elección del candidato. El 30 % del plato debe ser “verde fresco” (compuesto por productos que crecen al aire libre, en invernaderos y en el mar).
- La preparación del “plato de pescado” debe incluir al menos tres ingredientes considerados “producto local” (aportados por la Organización), a escoger entre los siguientes.
 - Hierbas mallorquinas
 - Algarroba
 - Aceite
 - Orejones
 - Mandarinas
 - Miel
 - Granadas
 - Ensaimada
- Los ingredientes considerados “producto local” escogidos para este plato también pueden ser escogidos para el resto de elaboraciones del concurso.
- Todos los productos para el plato deben ser utilizados y deben ser claramente identificables visualmente y/o por su sabor. Todo lo presentado en los platos debe ser comestible. No se permitirán elementos decorativos no comestibles que no vengan del tema/plato principal.

Plato impuesto:

- Plato frío o caliente. Se montarán 12 raciones iguales.
- **El plato para la presentación será entregado por la Organización** y constituyen la vajilla que se deberá utilizar en el concurso. Los platos llanos tendrán un máximo de 31 cm. de diámetro, y el plato hondo será de 30 cm, incluyendo 4 cm de ala.
- 10 platos deben ser preparados y enviados juntos para el Jurado de Degustación, y dos más para fotografía oficial y asistentes.
- Dependiendo de los acuerdos, la Organización se reserva el derecho de imponer una marca específica para un tipo de producto, que será aportado por un patrocinador.
- La organización suministrará frutas y verduras genéricas para el día de la competición. El comité organizador no puede garantizar la disponibilidad de ningún ingrediente.
- Se recomienda encarecidamente que los equipos traigan consigo cualquier producto que sea específico de sus recetas. Los candidatos podrán guardar sus productos en las unidades refrigeradoras que estarán disponibles en la víspera de la competición, en el momento que tomen posesión de las cocinas.
- Sin embargo, está estrictamente prohibido colocar los productos en las cocinas fuera de las unidades refrigeradoras. Los organizadores no se hacen responsables de cualquier robo o deterioro que pudieran sufrir el equipo y/o los productos.

Información adicional



Los productos principales obligatorios, carne y pescado, aportados por los patrocinadores oficiales son los que los candidatos deben usar. El incumplimiento de este punto conllevará la descalificación del equipo por la Organización.

Verificación de los productos: todos los productos se presentarán ante el Jurado Técnico y serán comprobados antes del inicio del campeonato.

El Jurado Técnico hará un inventario previo y posterior el día de la competición.

Productos preparados: El uso de productos preparados previamente está prohibido totalmente.

Todas las elaboraciones se realizarán en el tiempo de cocinado asignado para cada equipo en el concurso.

La Organización está disponible para responder a cualquier petición específica. Las peticiones deberán ser enviadas vía email a direccion@ascaib.com

En caso de incumplimiento, la Organización se reserva el derecho de tomar medidas adicionales incluyendo, si fuese necesario, la expulsión del equipo concursante.

Las recetas

Envío de las recetas:

Las recetas para carne y pescado deben ser enviadas a la Organización **antes del 06 de octubre de 2025** por parte de sus Asociaciones siguiendo el modelo de plantilla anexa. La información adicional se especificará en la Ficha Técnica de la competición.

Promoción de las recetas:

Se puede preparar un documento promocional de la receta que será entregado a los miembros del Jurado. Los Organizadores garantizan que estos documentos serán tratados con el mayor grado de confidencialidad hasta el comienzo de la competición.

Derechos y recetas:

Las recetas preparadas y presentadas en la competición deben ser recetas originales. Sin embargo, los candidatos están de acuerdo en ceder sus derechos a la Organización.

Criterios de puntuación

El Jurado de Degustación, compuesto por los Jurados Presidentes de los equipos participantes, será el encargado de puntuar, con un sistema basado en un total de 80 puntos; de los cuales 40 puntos son para evaluar el sabor, 20 puntos para la presentación, 10 puntos para la originalidad del plato y 10 puntos para el respeto del producto (por haber respetado la lista de productos estipulada).

El Jurado Técnico otorgará puntuaciones sobre un total de 20 puntos por sostenibilidad, no desperdicio, limpieza y profesionalidad. Esta puntuación contará para la puntuación final.

Por tanto, los candidatos recibirán las puntuaciones de la siguiente manera:

- **Para el plato de carne:** hasta un total de 80 puntos otorgados por el Jurado de Degustación y hasta un total de 20 puntos otorgados por el Jurado Técnico.
- **Para el plato de pescado:** hasta un total de 80 puntos otorgados por el Jurado de Degustación y hasta un total de 20 puntos otorgados por el Jurado Técnico.

La puntuación otorgada por el Jurado Técnico sobre 20 puntos es una nota global de cocina.

La puntuación otorgada por el Jurado Técnico afecta a cada plato.

Criterio puntos entregados	Puntos entregados
Jurado de Degustación	
Sabor	40
Presentación	20
Originalidad	10
Respeto del producto	10
Subtotal	80
Jurado Técnico*	
No-desperdicio / Sostenibilidad	10
Limpieza / Profesionalidad	10
Total Jurado Técnico	20
Total	100

Las puntuaciones para el “Plato de carne” y para el “Plato de pescado” las otorgarán los 10 miembros que constituyen el jurado.

La puntuación final se obtiene sumando las puntuaciones conseguidas en cada plato (carne, pescado).

Recordatorio: El Presidente del jurado puntuará con decimales para evitar empates.

Penalizaciones	Puntos
Entre 0 y 2 minutos tarde	Sin penalización
Entre 2 y 4 minutos tarde	20 puntos
Más de 4 minutos tarde	40 puntos y presenta el último
	El Jurado de Degustación puede imponer medidas adicionales, dependiendo de la extensión del retraso.
No trabajar de cara a la audiencia / Respeto hacia la visibilidad del público	25 puntos

El jurado técnico se encargará de penalizar al equipo correspondiente en los casos en los que se cometan los retrasos anteriormente mencionados.

Programa del concurso

El concurso tendrá lugar el dia 11 de Noviembre de 2025

El orden en el cual competirá cada equipo será determinado por sorteo. Este sorteo se celebrará el día 10 de Noviembre. El orden también determinará las cocinas que serán adjudicadas a los concursantes.

Duración del evento:

El evento tendrá una duración de 4 horas y 30 minutos. Los candidatos enviarán sus platos como sigue:

- El "Plato de pescado" 2 horas y 30 minutos después del comienzo de la prueba.
- El "Plato de carne" 4 horas y 30 minutos después del comienzo de la prueba.

Durante las pruebas:

Los equipos trabajarán de cara al público. El equipamiento o los aparatos no deben bloquear la visibilidad del público, excepto por el propio plato y sólo durante la preparación para la presentación.

*** Importante:** No cumplir con estas disposiciones tras haber recibido dos advertencias del Jurado Técnico conllevará una penalización de 25 puntos.

Todos los platos y preparaciones deben ser hechas insitu, dentro de las cocinas del concurso.

No se permitirá la entrada o salida de ningún equipamiento, aparato, utensilio y/o comida una vez el concurso haya empezado, excepto en lo relativo al equipamiento compartido situado fuera de las cocinas..

Al final de la prueba:

A los candidatos sólo se les permitirá abandonar sus puestos una vez las siguientes operaciones se hayan llevado a cabo y tras la aprobación del Jurado Técnico::

- El lugar de trabajo y el equipamiento deben volver a quedar limpios; esto se tendrá en cuenta para los puntos de higiene que otorgará el Jurado Técnico.
- La inspección del lugar del trabajo, devolución del equipamiento, así como el inventario final será llevada a cabo por los miembros de Jurado Técnico en presencia de los candidatos.
- El Jurado Técnico realizará la verificación de la limpieza y orden apropiado de la cocina del concurso de cada candidato 15 minutos después del envío del último plato, hayan o no hayan terminado de limpiar los candidatos.

Instalación y limpieza

Los candidatos colocarán su equipamiento en las cocinas del concurso.

Tendrán **30 minutos** para colocarlo todo.

Jurado Degustación

El Jurado Degustación estará formado por profesionales del sector que el Comité Técnico designe.

Jurado Técnico

El Jurado Técnico está compuesto por 3 miembros que se encargarán de:

- Controlar los productos y el equipamiento de los candidatos.
- Asegurarse de que los platos se preparan de acuerdo a las reglas del concurso.
- Otorgar la puntuación por “Evitar malgastar / Sostenibilidad y Limpieza / Profesionalidad”. La puntuación es sobre 20 puntos y se tendrá en cuenta para el cálculo de la puntuación final.
- Controlar y puntuar que las cocinas estén bien gestionadas y queden limpias y ordenadas al final del concurso.
- Comprobar la puntualidad de cada equipo.
- Tomar nota de cualquier infracción de las reglas del concurso e imponer las penalizaciones cuando sean necesarias.
- Al final de la competición, el Jurado Técnico se reunirá para deliberar sobre la ejecución de cada equipo concursante.

Puntuación de los candidatos:

- El Jurado Técnico entregará entonces las puntuaciones a la Organización.
- El Jurado Técnico opera bajo la autoridad de la organización del concurso.
- Las decisiones tomadas por el Jurado Técnico son definitivas.

Controles y validación oficial

Los miembros que componen el Jurado de Degustación serán 10 chefs o personalidades gastronómicas nacionales:

- 10 chefs representantes de las asociaciones de cocineros que componen FACYRE.

El Jurado Técnico contará con gran experiencia en competiciones nacionales e internacionales, y con conocimiento de las normas y reglas que rigen los certámenes de cocina.

La elección del ganador/a del Campeonato de España de Cocina 2025, el 2º clasificado, el 3º clasificado, será realizado con la suma de las puntuaciones de todos los jurados asistentes, 10 chefs, en el concurso.

Las Asociaciones deberán garantizar unos mínimos de control y validación oficial tales como:

- Estar en posesión de un seguro de responsabilidad civil.
- No admitir en el equipo participante a personas en situación de baja laboral.
- No admitir en el equipo participante a personas con demandas previas por acoso laboral.

Premios

1º Premio: Equipo Ganador del Campeonato de España de Cocina 2025.

El equipo recibirá un premio de 3.000€ en metálico, así como un trofeo para cada uno de sus integrantes.

2º Premio: Equipo Clasificado Campeonato de España de Cocina 2025.

Cada miembro del equipo recibirá un trofeo.

3º Premio: Clasificado Campeonato de España de Cocina 2025.

Cada miembro del equipo recibirá un trofeo.

** A los importes del premio le serán aplicados los porcentajes fiscales procedentes.

Derechos de imagen

Durante el evento, todos los miembros de los equipos participantes (presidentes, candidatos, asistentes, entrenadores, managers promocionales), así como los miembros del jurado, se comprometen a ceder sus derechos de imagen a los medios de comunicación (webs, radio, prensa...) para el beneficio de los Organizadores FACYRE y ASCAIB como parte de los actos promocionales del concurso.

ARTÍCULO 20

Reglamento del concurso

La Organización se reserva el derecho de:

- Modificar estas reglas de acuerdo a las circunstancias o en caso de fuerza mayor.
- Cancelar el concurso en caso de fuerza mayor.

ARTÍCULO 21

Desacuerdos, quejas y reclamaciones

En caso de desacuerdo o disputa acerca de algún punto específico del reglamento o cualquier otro problema no mencionado en estas reglas, la versión original será utilizada como documento de referencia.

Durante el concurso, los Jurados presidentes y los Candidatos deberán entregar sus quejas o reclamaciones directamente a los miembros de la Organización.

Se responderá a la mayor brevedad posible para evitar la penalización del equipo que ha presentado la queja. No se recogerán quejas tras haber finalizado el periodo de una hora. La Organización responderá a la mayor brevedad posible a través de su presidente.

CERTAMEN NACIONAL
DE GASTRONOMÍA

BALEARES

DE CAMPEONATO DE ESPAÑA
COCINA Y REPOSTERÍA

11 DE NOVIEMBRE

Ficha 1

Receta de pescado

Nombre del plato:

Ingredientes:

Descripción y elaboración de receta de pescado:

Ficha 2

Receta de carne

Nombre del plato:

Ingredientes:

Descripción y elaboración de receta de carne:

CERTAMEN NACIONAL
DE GASTRONOMÍA

BALEARES

CAMPEONATO DE ESPAÑA
DE COCINA Y REPOSTERÍA

11 DE NOVIEMBRE

