



BASES

modalidad

COCINA

Campeonato de Catalunya

2026



Sant Cugat, 16 de Junio de 2026



BASES DEL CAMPIONAT DE CATALUNYA DE CUINA 2026

Organizado por la Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona
(ACYRE Barcelona)

ARTÍCULO 1. Organización y Objetivos

La **Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona**, en colaboración con sus patrocinadores, organiza el campeonato para elegir a los mejores profesionales del sector en Cataluña. Los ganadores serán proclamados **Campeones de Cataluña** y representarán a la asociación en el Certamen Nacional de Gastronomía organizado por **FACYRE**.

ARTÍCULO 2. Inscripciones y Selección de Finalistas

- **Plazo de Inscripción:** Los equipos interesados deberán enviar su receta detallada (ficha técnica con ingredientes y elaboración) como máximo el **15 de mayo 2026**.
- **Los equipos finalistas se anunciarán el 23 de mayo 2026**
- **Proceso de Selección:** Un jurado técnico de la asociación analizará todas las propuestas recibidas.
- **Finalistas:** Se seleccionarán únicamente **6 equipos** para competir en la gran final en directo. La receta a preparar en la final debe ser exactamente la misma que la enviada para la selección.

ARTÍCULO 3. El Equipo Concursante

Cada equipo estará formado obligatoriamente por:

- Un **Chef** (Candidato/a).

Un **Ayudante** de cocina.

Uniforme del campeonato

El uniforme designado será obligatorio para todos los miembros del equipo (candidatos y ayudantes) y deberá utilizarse durante todo el campeonato, en la ceremonia de entrega de premios y en la fotografía oficial:

- **Chaquetilla de chef propia:** Cada concursante deberá aportar su propia chaquetilla. Es **altamente deseable que sea de color blanco**.
 - **Complementos oficiales:** La Organización y los patrocinadores proporcionarán el **delantal oficial** y el **gorro alto y blanco de cocinero**, cuyo uso es obligatorio sobre el uniforme propio.
 - **Pantalones y calzado:** Pantalones negros y calzado de cocina negro (cerrado y antideslizante).
-

•

ARTÍCULO 4. El Plato y el Producto Obligatorio

El desafío consiste en la elaboración de una receta original utilizando los siguientes ingredientes:

- **Producto Principal:** Cordero.
- **Ingredientes Obligatorios:** Cerezas, Hinojo y Ajo tierno.
- **Formato:** Se deben preparar **7 raciones individuales** (emplatado directo en plato). **No se permite la presentación en bandeja.**
 - 6 platos para el Jurado de Degustación.
 - 1 plato para la fotografía de prensa y redes sociales.

ARTÍCULO 5. El Plato de Carne y los Productos Obligatorios

El desafío consiste en la elaboración de una receta original de carne utilizando obligatoriamente los productos de temporada designados:

- **Producto Principal: CORDERO.** La organización entregará el producto necesario aportado por el patrocinador oficial.
- **Ingredientes Obligatorios:** Es imperativo incluir en la elaboración **Cerezas, Hinojo y Ajo tierno**. No incluir alguno de estos tres ingredientes supondrá la **descalificación inmediata**. (p. 3)
- **Guarniciones y Acompañamientos:**
 - La preparación debe incluir al menos **tres guarniciones** a elección del candidato (integrando los ingredientes obligatorios).
 - Se permite añadir cualquier acompañamiento caliente en el plato aparte del principal y la guarnición.
- **Formato de Presentación (Emplatado Directo):**

- **Emplatado:** Se deben preparar **7 raciones individuales** idénticas. No se permite la presentación en bandeja. (p. 2)
 - **Tratamiento de la pieza:** El cordero debe presentarse **trinchado y recompuesto** en cada plato. Si la pieza no se presenta de forma trinchada y después recompuesta, el Jurado Técnico aplicará una **penalización de 25 puntos**.
 - **Distribución:** De las 7 raciones, **6 platos** serán para el Jurado de Degustación y **1 plato** para fotografía de prensa y redes sociales. (p. 2)
 - **Vajilla Oficial:** La organización facilitará obligatoriamente un **plato blanco de 30 cm de diámetro** para el emplatado de la competición.
- **Identificabilidad:** Todos los productos para el plato deben ser utilizados y deben ser claramente identificables visualmente y/o por su sabor.

ARTÍCULO 6. Logística de Ingredientes y Suministros

- **Garantía de Suministro:** La organización **garantiza la disponibilidad de los ingredientes** necesarios para la ejecución de los platos, basándose estrictamente en las **recetas y fichas técnicas enviadas** por los candidatos antes del 15 de mayo. (p. 1)
- **Conservación:** Los productos se guardarán en las unidades refrigeradoras asignadas desde la víspera de la competición. Está estrictamente prohibido colocar productos fuera de las unidades refrigeradoras.
- **Responsabilidad:** La organización no se hace responsable de cualquier robo o deterioro que pudieran sufrir el equipo y/o los productos.

ARTÍCULO 5. Horarios y Tiempos de Cocina

La competición tendrá una duración total de **4 horas**:

- **09:00 h:** Inicio de la competición.
- **13:00 h:** Finalización y entrega de los platos.
- **Lugar:** Según la ubicación designada por Acyre Barcelona (Institut FP Sant Cugat).

ARTÍCULO 7. Premios

- **Primer Premio:** Trofeo exclusivo consistente en un plato de diseño artesanal creado por el diseñador de vajilla **Xavi Cels (@xavicels_ceramics)**.
- **Título Oficial:** Proclamación como Campeones de Cataluña de ACYRE Barcelona.
- **Representación Nacional:** Acceso directo como representantes de Acyre Barcelona en el Certamen Nacional de Gastronomía (FACYRE).
- **Otros premios:** Obsequios y lotes de productos por parte de los patrocinadores oficiales.

ARTÍCULO 7. Jurado y Criterios de Puntuación

La evaluación de los 6 equipos finalistas se realizará sobre un total de **100 puntos**, divididos en dos jurados diferenciados:

7.1. Jurado de Degustación (80 Puntos)

Seis jueces expertos evaluarán las 6 raciones destinadas a la cata. La puntuación se desglosa de la siguiente manera:

- **Sabor, Gusto y Temperatura (40 puntos):** Es el factor principal. Se valorará el equilibrio de sabores, el punto de cocción del cordero y la armonía con los ingredientes obligatorios.
- **Presentación y Estética (20 puntos):** Se evaluará la limpieza del emplatado, la creatividad visual y la técnica en el montaje del plato.
- **Originalidad y Creatividad (10 puntos):** Valoración de la propuesta culinaria y la innovación en el uso de las cerezas, el hinojo y el ajo tierno.
- **Respeto al Producto (10 puntos):** Se penalizará si el cordero o los ingredientes obligatorios no son los protagonistas o no son identificables en el plato.

7.2. Jurado Técnico de Cocina (20 Puntos)

Dos jueces técnicos supervisarán el trabajo en los boxes durante las 4 horas de competición:

- **Limpieza y Organización (10 puntos):** Higiene del puesto de trabajo, uniforme reglamentario y orden de los utensilios.

- **Sostenibilidad y No Desperdicio (10 puntos):** Se valorará el aprovechamiento total del producto y la gestión de los residuos durante el cocinado.

Resumen de Penalizaciones

- **Retrasos:** La entrega de platos después de las 13:00 h supondrá una penalización de **2 puntos por cada minuto de retraso** sobre la nota final.
- **Incumplimiento de ingredientes:** No incluir alguno de los tres ingredientes obligatorios (cerezas, hinojo o ajo tierno) supondrá la **descalificación inmediata** del equipo.
- **Ayuda externa:** El uso de preparaciones previas no autorizadas por el jurado técnico antes del inicio (09:00 h) conllevará una penalización de **15 puntos**.





FICHA TÉCNICA OFICIAL - CAMPIONAT DE CATALUNYA DE CUINA 2026

ORGANIZA: ACYRE BARCELONA

1. DATOS DEL EQUIPO

- Nombre del Chef
(Candidato/a): _____
- Nombre del Ayudante: _____
- Establecimiento / Empresa: _____

2. DEFINICIÓN DEL PLATO (ART. 4)

- Nombre de la Receta: _____
- Producto Principal: Cordero
- Ingredientes Obligatorios (Marcar): Cerezas Hinojo Ajo tierno

3. ESCANDALLO DE INGREDIENTES (PARA 7 RACIONES)

Indique cantidades exactas para que la organización garantice su disponibilidad (Art. 5).

Ingrediente	Cantidad (g/ml)	Observaciones (Variedad/Corte)
Cordero		(Ej: Carré, Paletilla, Silla)
Cerezas		
Hinojo		
Ajo tierno		
Guarnición 1		
Guarnición 2		
Guarnición 3		
Otros		

4. BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ELABORACIÓN

Recuerde que el cordero debe presentarse **trinchado y recompuesto** en el plato blanco de 30 cm.

5. DOCUMENTACIÓN ADJUNTA (OPCIONAL)

Con el objetivo de facilitar la comprensión de la propuesta y asegurar la fidelidad de la receta, los candidatos pueden acompañar este formulario con:

- **Ficha técnica propia del establecimiento.**
- **Listado completo y detallado de la cantidad total necesaria de ingredientes para la elaboración de las 7 raciones de receta.**
- **Dossier de modelo libre** (con fotos del emplatado, esquemas técnicos o storytelling del plato).
- **Ficha de alérgenos.**

He adjuntado documentación técnica propia adicional.

FECHA LÍMITE DE ENVÍO: 15 DE MAYO DE 2026

ENVIAR A: