

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 **31 de mayo 2026**.
- Los **equipos finalistas** se anunciarán el **3 de junio 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.
- Será **requisito indispensable** para participar encontrarse en situación profesional activa, quedando excluidas las personas que se encuentren en situación de baja laboral en el momento de la inscripción o durante el desarrollo del concurso.

ARTÍCULO 3. El Equipo Concurante

Cada equipo estará **formado obligatoriamente por:**

- Un/a **Chef** (Candidato/a).
- Un/a **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. 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.
- **Requisitos Técnicos:**
 - 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.
 - **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.
 - **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 5. 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 31 de mayo.
- **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 6. 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 8. 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.

8.1. 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): Protagonismo real de los ingredientes obligatorios.

8.2. 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:** La ausencia de cualquiera de los 4 ingredientes obligatorios supone la **descalificación**.
- **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**.

A continuación, encontrarás la ficha técnica a rellenar para la inscripción en el Campionat de Rebosteria de Catalunya 2026.

FICHA TÉCNICA OFICIAL - CAMPIONAT DE CATALUNYA DE CUINA 2026

ORGANIZA: ACYRE BARCELONA

1. DATOS DEL EQUIPO

- Nombre del/la chef (candidato/a):

- Nombre del/la ayudante:

- Establecimiento/empresa (opcional):

2. DEFINICIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PLATO

- Nombre de la receta:

- Breve descripción de la elaboración:
(Recuerde que hay que usar los ingredientes obligatorios y que el cordero debe presentarse trinchado y recompuesto en el plato blanco de 30 cm.)

3. DOCUMENTACIÓN PARA ADJUNTAR

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

Fecha límite de envío: 31 de mayo

Enviar a: web@acyrebarcelona.cat