



X CAMPIONATO GALEGO DE COCIÑEIRO S

Santiago de Compostela, 4 de marzo de 2009



XII Campeonato de España de Cocineros -Jóvenes Restauradores de España
Bocuse d'Or (Galicia) -Selección Autónoma

Convoca e organiza:



REGULAMENTO

A Organización para os Campionatos de Promoción das Profesións da Hostelería Galega & Turismo convoca o Campionato Galego de Cocineiros Profesionais, na súa décima edición, co apoio do Centro Superior de Hostelería de Galicia que acollerá a súa celebración nas instalacións sitas en Santiago de Compostela o día 4 de marzo de 2009, co patrocinio da D.X. Turismo – Xunta de Galicia- a través de convenio con CEHOSGA, e a colaboración doutras entidades. A proba é clasificatoria para o “Campeonato de España de Cocineros 2009 – Jóvenes Restauradores – Bocuse D'or 2010”, que se celebrará en Madrid dentro do “XXIII Salón Internacional del Club Gourmets” os días 31 de marzo e 1 de abril de 2009.

1. PARTICIPANTES: O ámbito de participación abrangue a todo o territorio galego, e poderán concurrir los profesionais de hoteles e restaurantes nados en Galicia que teñan cumpridos 23 anos antes do 27 de xaneiro de 2011 e que, polo tanto, estén en disposición de representar a Galicia nos eventos de carácter estatal ou internacional para os que este certame ten carácter clasificatorio. Cada participante deberá dispor dun axudante, que non deberá supera-los 22 anos na data anteriormete sinalada. No caso de que algún concursante non poida aportar un axudante, éste será facilitado pola Organización, previa solicitude coa inscrición.

2. TEMA: A proba do Campionato consistirá, segundo o regulamento do Campionato de España, na elaboración de dúas receitas libres:

A) a receita de peixe terá como materia prima base bacallau nouregués, facilitado pola Organización.

B) a receita de carne terá como materia prima base solombo de tenreira, facilitado pola Organización.

Tanto a receita de carne como a de peixe deberán ir acompañadas de tres gornicións elaboradas, de libre creación, valorándose a integración e aproveitamento relacionados cos materiais básicos.

Tódolos participantes deberán aportar os seus ingredientes específicos.

3. MATERIAS E INGREDIENTES. Para garanti-la posta a disposición dos concursantes das materias primas básicas proporcionadas pola Organización (o bacallau e o solombo), os concursantes deberán facilita-las receitas antes do 24 de febreiro de 2009.

Tódolos demais produtos e materias necesarias para a elaboración das receitas deberán ser aportados por cada concursante.

Dacordo cos diferentes contratos establecidos cos colaboradores, a Organización poderá aportar determinados produtos concretos, a disposición do concursante.

Co patrocinio e a colaboración de



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN
E INDUSTRIA
Dirección Xeral de Turismo





X CAMPIONATO GALEGO DE COCIÑEIRO

Santiago de Compostela, 4 de marzo de 2009

Convoca e organiza:



XII Campeonato de España de Cocineros -Jóvenes Restauradores de España
Bocuse d'Or (Galicia) -Selección Autónoma

Non se poderá traer ningún ingrediente básico precociñado. No caso de que a elaboración en concurso esixa unha manipulación previa imprescindible (salgado, encurtido...), aconséllase consultar previamente coa Organización, que decidirá baixo o criterio de preservar a igualdade de oportunidades. O incumprimento deste requisito implicará a eliminación do aspirante.

4. PRESENTACIÓN. Presentaranse **doce porcións nunha bandexa (aportada polo candidato)**, sen que exceda de 1' 10 x 70 cms. Nas bandexas non poderá existir ningún elemento móbil decorativo (como culleres, pratiños ou recepentos), só se permitirán elementos naturais como cunchas. **A porción número trece e catorce presentarase nun prato branco** (aportado pola Organización) como modelo de servizo. A bandexa e o prato de presentación poráanse a disposición dos medios gráficos, durante un máximo de tres minutos, despois de presentalo ó Xurado e antes de que sexa empratado nas racións necesarias.

A Organización designará un Xefe de Sala para o empratado das racións.

5. INSCRICIÓN: Os concursantes enviarán **á Organización** (SEMINARIO PARA A FORMACIÓN E PROMOCIÓN DA H.G. & T, c/ Marqués de Riestra, 34-4º C; 36001 Pontevedra, Apartado de Correos Nº 71. Teléfono 986 853978, Fax: 986 847470 E-mail: info@grupohgt.com), **antes do 17 de febreiro de 2009 a ficha de inscrición, o curriculum vitae, unha fotografía e fotocopia do DNI . O prazo para a entrega das receitas esténdese ata o 24 de febreiro de 2009.**

6. DESENROLO DA PROBA

Os participantes deberán presentarse no Centro Superior de Hostelería de Galicia, en Santiago de Compostela ás 09:30 horas do 4 de marzo de 2009, convenientemente uniformados, provistos dos trebellos formais que precisen e demais atavíos e ingredientes para desenvolver a proba.

O prato de peixe será servido cinco horas despois do comezo do concurso. A carne servirase trinta minutos despois do peixe. O xurado poderá penalizar o incumprimento dos tempos sinalados.

Os concursantes comezarán a súa intervención en intervalos de 20 minutos. O primeiro entregará o prato de peixe cinco horas despois do comezo do campionato e o de carne 30 minutos despois. Os demais participantes farán o mesmo en intervalos sucesivos de 20 minutos. A orde de entrada en concurso e mai-los postos de traballo decidiránse por sorteo previo ao comezo da proba.

7. XURADO: O xurado, integrado por cocineiros de fama acreditada, expertos, críticos de reconocido prestixio nacional e representantes das distintas agrupacións de restauradores galegos, reunirase na mesma data, ás 13:00 horas.

Co patrocinio e a colaboración de



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN
E INDUSTRIA
Dirección Xeral de Turismo





X CAMPIONATO GALEGO DE COCIÑEIRO

Santiago de Compostela, 4 de marzo de 2009



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

XII Campeonato de España de Cocineros -Jóvenes Restauradores de España
Bocuse d'Or (Galicia) -Selección Autonómica

Convoca e organiza:



Hostelería Galega e Turismo
Grupo

8. Puntuación: As calificacións serán adjudicadas sobre un total de 60 puntos, dos cales un máximo de 20 puntos serán para a presentación, con ata 30 puntos valorase o gusto e con 10 como máximo a orixinalidade da receita. Nin a puntuación máis alta nin a máis baixa serán tidas en conta polo xurado. Os premios asignaranse en base ó número total de puntos obtidos polos candidatos.

Un comité de supervisión da cociña valorará a hixiene e limpeza no posto de traballo. Esta avaliación será decisiva en caso dun empate a puntos.

Tódolos pratos y guarnicións deberán ser ratificados polo Comité de Supervisión de Cociña

9. PREMIOS: O mesmo día do concurso daranse a coñecer os nomes dos premiados e a entrega de premios terá lugar no marco da Gala do Turismo e a Gastronomía de Galicia na que se entregan os Premios HG&T- AGAXET 2009 (Medallas Dagda 09) .

Os premios consistirán:

Primeiro clasificado. Campión de Galicia: chaquetilla ,diploma e stage en restaurante de alta cociña internacional. Representará a Galicia no XII Campeonato de España de Cocineros 2009, proba clasificatoria para o Bocuse d'Or-Europa 2010 , paso previo para o Campionato Mundial de Cocina, Bocuse d'Or 2011. Para a preparación galego contará co apoio do Centro Superior de Hostelería de Galicia, e tamén nas probas internacionais posteriores se se acadase a clasificación.

Segundo clasificado. Subcampión de Galicia: diploma acreditativo. No caso de que o primeiro clasificado non poida asistir ós Campionatos para os que esta proba é clasificatoria, será o segundo clasificado, como suplente, o que exerza este dereito.

Terceiro clasificado: diploma de participación.

Resto de participantes: Diploma acreditativo da súa participación.

10. PROMOCIÓN: A Organización encargarse da cobertura promocional dos platos que concursan, de tal xeito que o cociñeiro participante non poderá divulgarlos sen obter previamente autorización expresa do Director do certame, mentres esté vixente a convocatoria, so pena de perder os dereitos que lle correspondan. O participante cede, polo feito de concursar, os dereitos das súas receitas á organización do certame.

Co patrocinio e a colaboración de



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN
E INDUSTRIA
Dirección Xeral de Turismo





X CAMPIONATO GALEGO DE COCIÑEIRO

Santiago de Compostela, 4 de marzo de 2009



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

XII Campeonato de España de Cocineros -Jóvenes Restauradores de España
Bocuse d'Or (Galicia) -Selección Autónoma

Convoca e organiza:



ARTIGO FINAL: Para as cuestións non especificadas neste regulamento será de aplicación o regulamento do Campionato de España, reservándose esta Organización o dereito de modifica-las bases establecidas nos aspectos aleatorios, sendo as súas decisións inapelables. Os candidatos aceptan expresamente este regulamento polo feito de participar.

Pontevedra, xaneiro de 2009.

Guillermo Campos Piñón - Director do Certame

Co patrocinio e a colaboración de



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN
E INDUSTRIA
Dirección Xeral de Turismo

