



I Bocuse d'Or SPAIN SERIES

Madrid, 23 y 24 de noviembre 2013



DOSSIER DE ORGANIZACIÓN

NOVIEMBRE 2013



Selección Española de Cocina Profesional Asoc.

CONVOCATORIA

La Selección Española de Cocina Profesional Asoc. invita a los actuales integrantes de la Selección Española de Cocina Profesional a presentar su Candidatura cómo Representante español en el Bocuse D'Or en su edición 2014-15.

El Concurso interno tendrá lugar los días **23 y 24 de noviembre** en el "Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid" en horario de **09 h. a 17 h.** ambos días (se ruega a los candidatos llegar con un mínimo de media hora de antelación). El Concurso estará supervisado por personal en activo de las entidades que tutelan la Organización: Fundación Arte y Gastronomía y World Gastronomy Institute.

Teniendo como premisa a considerar el tiempo ajustado existente entre la calificación de la Selección Española de Cocina como única organización representante en España para Bocuse d'Or y la celebración del primer concurso a participar en Estocolmo, el Concurso Bocuse d'Or Spain Series 2013 está reservado a los actuales Chefs componentes de la Selección, rigurosamente dados de Alta como Asociados en la Organización Nacional y que tengan vigente su Seguro Obligatorio, así como que cumplan con los criterios del Comité Internacional de Organización en cuanto a edad, experiencia y disponibilidad, y también con los parámetros marcados por la Selección Española de Cocina, incluyendo la experiencia previa y reciente en concursos culinarios internacionales.

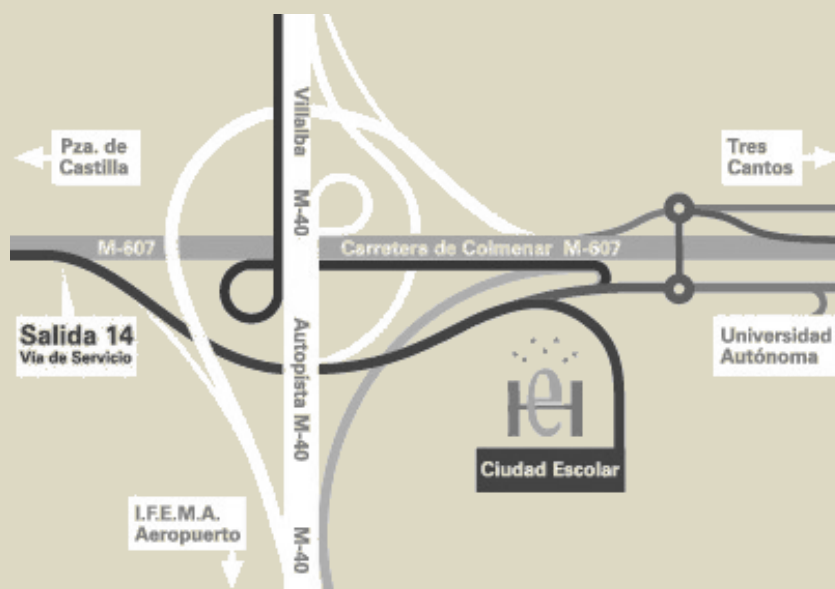
Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid

Ctra. de Colmenar Viejo, Km. 12,800. Madrid 28049

Tel.: 91 372 13 33 Fax: 91 372 06 81

Coordenadas GPS: N 40º, 31'32" - O 3º, 40'56"

Más información http://www.ieshotelescuola.es/como_llegar.htm



CONDICIONES

- La convocatoria del Concurso denominado como “Bocuse d’Or Spain Series” tiene como principal Objetivo seleccionar y designar mediante pruebas clasificatorias el puesto de Cocinero principal del Equipo Español en el Concurso Internacional Bocuse D’Or para la Fase Europea 2014 en Estocolmo y, de quedar clasificados, en la Final 2015 en Lyon.

- El Cocinero Ayudante del Equipo será elegido a propuesta del Candidato designado y necesariamente aprobado por la Junta Directiva de la Selección, estar dado de alta en la Organización y la aceptación de las condiciones contractuales dispuestas a tal efecto.

- Es obligatorio que todos los concursantes de las pruebas de elección de los días 23 y 24 estén dados de alta como Socios Voluntarios en la Selección Española de Cocina Profesional Asoc. y/o del World Gastronomy Institute, así como que cuenten con el correspondiente seguro de voluntariado, con cobertura civil vigente y al día

- El Comité Ejecutivo de la Junta Rectora de la Selección Española de Cocina aprobó en su Reunión del 26 de septiembre de 2013 no cobrar Cuota de Inscripción alguna a los cocineros candidatos a representar a España en la edición 2013-2014. Por tanto, los chefs que se presentan a concurso están exentos de pago alguno por su participación.

- La fecha límite para inscripción en el Concurso es el 18 de Noviembre de 2013, incluyendo facilitar fotocopia de su DNI o Pasaporte en vigor junto al original y facilitar la talla de chaquetilla junto con su aceptación de las bases y normativas.

- El proceso de elección y designación del Candidato se realizará mediante las siguientes pruebas individuales y su valor:

- 1. Los concursantes realizarán el cuestionario “Jobfit™ by Linkers Profiles” que evaluará su perfil individual y competencial, donde se analizará el estilo de pensamiento y comportamiento. 12 puntos.**

- 2. Entrevista individual a fin de conocer las motivaciones de presentación al concurso, y disponibilidad real de entrenamientos y asunción de compromisos. 27 puntos**

- 3. Campeonato de Cocina 24 de Noviembre 2013. 57 puntos**

- 4. Se primará con 4 puntos extras la acreditación y presentación de Diploma Oficial de idiomas modelos TOEFL, Cambridge o similar, demostrando dominio básico de los idiomas de inglés y francés.**

- En caso de renuncia o causa de fuerza mayor de no aceptación por parte del Ganador del concurso 2013, la Junta Rectora de la Selección, de acuerdo al veredicto del Jurado, designará como Candidato al segundo clasificado y así sucesivamente.



BASES

Concurso Bocuse d' Or Spain Series 2013

PRIMERA – EL CONCURSO: DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS

El Concurso **Bocuse d' Or Spain Series 2013** se desarrollará durante los días 23 y 24 de Noviembre en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid.

El principal Objetivo de este concurso español es designar al candidato nacional que represente al país y la organización en el Bocuse D'Or 2014-2015.

Los chefs de la Selección participantes en las pruebas clasificatorias aportarán un documento firmado de aceptación previa de estas mismas Bases y de acatamiento de la decisión irrefutable del Jurado. El Ganador del Bocuse d'Or Spain Series, de acuerdo a estas Bases, será el CANDIDATO ESPAÑOL designado para representar a la Selección Española de Cocina Profesional Asoc en la Fase Europea 2014 en Estocolmo y, en caso de clasificarse, para la Final del Bocuse d'Or 2015 en Lyon. El Candidato y su Ayudante, así como el resto de componentes del Bocuse d'Or Spain Team y de la expedición oficial que asista al concurso, aceptarán por escrito sus nombramientos o bien de forma tácita en declaraciones públicas, comprometiéndose a actuar como Representantes de la Organización, trabajando con dignidad y colaborando desde la honestidad y la máxima entrega, para lograr la mejor clasificación posible para España, en función de los recursos, condiciones y circunstancias que rodeen la participación en el célebre Bocuse d'Or.

Este documento explica la Normativa por la que se regirá el I Concurso **Bocuse d'Or Spain Series**, oficialmente clasificatorio en España para definir al Candidato que representará al país en el concurso internacional

El Comité Organizador del Concurso, dependiente de la Junta Rectora de la Selección, se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este Reglamento e informar oportunamente a los Concursantes para la buena realización del evento, o en caso de fuerza mayor, retrasar o cancelar el concurso, lo que se comunicaría con la máxima antelación posible a todos los afectados.

Estas Bases se harán llegar a todos los Candidatos y Miembros del Jurado y estarán a disposición de aquellas organizaciones y profesionales implicados en la iniciativa, además de públicamente en formato PDF en la web oficial de la Selección: www.larojadelacocina.com



SEGUNDA – ¿CÓMO PARTICIPAR?

La presentación de una solicitud de participación en el concurso por parte de los chefs implica necesariamente la lectura completa de este Dossier de Organización que contiene las Bases, su perfecta comprensión habiendo realizado todas las cuestiones que se consideren oportunas y aceptando en su totalidad el reglamento establecido.

Perfil del Candidato:

- Debe tener como mínimo 23 años de edad en Enero de 2015.
- Deberá acreditar su nacionalidad y edad presentando copia de DNI
- Deberá presentar un CV donde acredite su experiencia profesional y de competición.
- Deberá completar la prueba competencial Jobfit por “Jobfit™ by Linkers Profiles” en los términos que le sean requeridos por la Organización.

TERCERA – SUPERVISIÓN PREVIA

La organización ha determinado un DIRECTOR SUPERVISOR del CONCURSO, siendo de acuerdo a los requerimientos un chef de reconocido prestigio, con un mínimo de 10 años de experiencia profesional y a ser posible con experiencia docente. A estos efectos, se nombra a D. Sergio Fernández como Dtor. Supervisor del apartado concursal del evento.

Est Supervisor será el mayor responsable de la verificación previa de los candidatos, así como de asegurar la presencia de éstos en el concurso y de proporcionar al Comité Organizador toda la información relativa a los Candidatos, como mayor autoridad delegada por la Selección en estos apartados. Será el enlace directo entre los Concursantes y el Comité Organizador.

El Supervisor deberá asegurarse de que los chefs a concurso tengan conocimiento y respeten cada una de las normas internas y reglas del concurso antes, durante y después de su celebración del mismo.

El Supervisor formará necesariamente parte del jurado del Concurso, como Juez con Voto y Asesor del resto del Jurado para las posibles dudas o cuestiones que pudieran surgir acerca del desarrollo técnico del certamen.

CUARTA – TEMAS, PRODUCTOS Y PRESENTACIÓN

De acuerdo a las tradiciones y reglamentaciones de Bocuse d’Or, los “productos base” serán suministrados por el Comité Organizador. Los concursantes tendrán que utilizar única y



exclusivamente los productos (piezas) facilitadas por la Organización, bajo riesgo de descalificación por parte del Jurado.

Los Productos que se han elegido son:

- Pescado: Salmón noruego
- Carne: T-Bone de vacuno

Además la organización suministrará Aceite de Oliva Virgen Extra y las verduras necesarias para el concurso. Los candidatos deberán informar al Supervisor del Concurso de sus necesidades respecto a las verduras con la fecha límite del 19 de noviembre para poder suministrarlas en tiempo y forma.

La preparación debe incluir:

- 6 raciones de pescados
- 6 raciones de carne
- 3 guarniciones libres en diferentes ejecuciones

Se valorará positivamente incluir salsas.

Los participantes deberán llevar el resto de su materia prima siempre y cuando al iniciar el Concurso no tenga ningún corte o preparación previa, salvo en el caso de los fondos (éstos se llevarán sin ligar).

La Organización se reserva el derecho de asignar un tipo de producto o marca específica suministrada por un Patrocinador o Empresa Colaboradora. Ninguna marca diferente a la Oficial suministrada por el Comité Organizador podrá aparecer en las cocinas de los Participantes.

Presentación

Cada tema consistirá en el servicio de 6 porciones montadas y emplatadas, que el propio candidato deberá transportar hasta la zona definida con el Jurado, acompañando con las 3 guarniciones diferentes requeridas.

Importante

Los platos estándares de Presentación estarán suministrados por el Comité Organizador. Se autoriza a los Concursantes a llevar su propia vajilla o menaje de presentación, advirtiéndolo para que así sea valorado por el Jurado

Todo lo que aparezca en los platos debe ser comestible, incluyendo elementos decorativos.

QUINTA – HOSPEDAJE Y GASTOS

Los gastos cubiertos a los Concursantes por la Organización son:

- Hospedaje para los Concursantes y Jurado para la noche del 23 al 24 de Noviembre de 2013.

Los candidatos y sus asistentes compartirán una habitación doble. Cada Miembro del Jurado se hospedará en una habitación individual sencilla.

- Traslado desde el centro de Madrid al Hotel Escuela para aquellos que no residan en Madrid. (pendiente de confirmar).
- Una mesa de catering (snack y bebidas sin alcohol) durante las horas punta de desayuno, comida y merienda, dispuesta al efecto en una zona reservada a Organización, Jurado y Concursantes, a fin de optimizar el tiempo y facilitar el trabajo.

SÉXTA – OBLIGACIONES DE LOS CONCURSANTES DURANTE EL EVENTO

Con el fin de garantizar la buena logística de la competición una organización ejemplar y la difusión adecuada y deseada, se considera imprescindible que los concursantes estén presentes en los apartados enumerados a continuación (CONSULTAR PREVIAMENTE HORARIOS CON COMITÉ DE ORGANIZACIÓN):

1. Inauguración y Acto de Bienvenida, día 23 de Noviembre de 2013
2. Realización de Fotografía/s Oficial/es individuales y de grupo/s
3. Entrega de Premio y Ceremonia de Clausura con Designación Oficial del Chef Candidato de España al Bocuse d'Or 2014-15, el día 24 de Noviembre de 2013

Todos los Miembros del Jurado –sin excepción, salvo causas de fuerza mayor justificables y justificadas- deberán estar presentes en la reunión del Jurado que se llevará a cabo el 24 de Noviembre de 2013 previo al Concurso culinario per se, así como en el Acto de Firma del Acta y en la Ceremonia de Clausura, siendo sin embargo esta última disculpable si alguno de los Jurados tuviera que partir antes por motivos de logística o locomoción.

Todos los Jurados recibirán las Chaquetillas, que deberán usar durante el Concurso, la Foto Oficial y la Ceremonia. Este uniforme es propiedad de la Organización y deberá de estar siempre en las mejores condiciones posibles.

Se establece que todos los cocineros candidatos deberán usar durante el concurso la chaquetilla oficial blanca de competición, pantalón negro, zapatos negros. Además un mandil blanco sin logotipos o inscripciones. El gorro les será suministrado por la organización.

SÉPTIMA – ESPACIO Y EQUIPOS PARA TRABAJAR

Durante el concurso cada set de cocina estará equipado con:

- Mesas de trabajo
- Una mesa refrigerada
- Una batidora
- Una licuadora
- Tablas para picar
- Cubo de basura grande

Además, los chefs tendrán a su disposición de forma compartida:

- Envasadora al vacío
- Congelador
- Máquina de hielo
- Horno Microondas
- Pila
- Horno

La Organización se reserva el derecho de imponer la ubicación de cada Concurante en las cocinas, tras atender los posibles requerimientos o peticiones a través del Supervisor.

Nota Importante: Los participantes deberán llevar al Concurso sus propios utensilios de cocina, incluidos los cuchillos, sin que exista más límite que el lógico y el sentido común. La Organización no proporcionará utensilios o herramientas no mencionadas en estas Bases y se podrá penalizar a aquellos concursantes que no porten el material adecuado o necesiten de material ajeno.

Todos los aparatos y equipos deben caber en los espacios destinados a este fin en las cocinas. Todos los equipos colocados fuera de estos espacios no serán permitidos. Los equipos y aparatos proporcionados por los organizadores no podrán salir de la cocina.

Estipulaciones durante las pruebas:

- Todos los platos a presentar deberán elaborarse en el momento y en el interior de las cocinas definidas por la Organización para el concurso.

- Ningún equipo, utensilios, aparatos y/o ingredientes alimentarios podrán entrar o salir del concurso una vez que haya empezado la prueba de habilidad culinaria, a excepción de los platos y bandejas utilizadas para propósitos de presentación, así como para el equipo compartido situado fuera de las cocinas.

Al concluir el tiempo del Concurso, se ejecutara una inspección exhaustiva del puesto de trabajo, con inventario y la restitución del material en presencia de los candidatos.

El lugar de trabajo y el equipo debe ser entregado en buenas condiciones de limpieza, lo que se tomará en cuenta para calificar el apartado de "higiene".

OCTAVA – LAS RECETAS

Las recetas se presentarán por escrito el día 23 de noviembre y se argumentarán los temas elegidos para cada plato verbalmente ante una Delegación del Comité Organizador. La Organización garantiza que estos documentos serán tratados con la máxima confidencialidad.

Las recetas preparadas y presentadas durante el concurso deben ser recetas originales con la autoría de los propios concursantes. Los concursantes al aceptar estas Bases autorizan la difusión de sus posibles Derechos de Autor por estas recetas a la Organización, entendiéndose que esto se producirá sin contraprestación económica alguna por este concepto, quedando la Selección capacitada de este modo para la difusión de las mismas en cualquier medio gráfico, electrónico, audiovisual, reprográfico o cualquiera otro.

NOVENA – HORARIOS DEL CONCURSO

Día 23

12:00 h.- Recepción de las recetas y documentación de los candidatos.

13:00 h.- Charla de bienvenida y explicación del Supervisor del Concurso

14:00 h.- Entrevista individual de los candidatos con un intervalo aprox. de 30 minutos

16,30 h. -Sorteo de los turnos y espacios de participación en el Concurso

Día 24

Los Participantes y el Jurado Técnico deberán presentarse en el área del concurso a las 8:00 am.

Los participantes podrán dejar a las 8:00 en su box producto, maquinaria, etc, abandonando luego el puesto hasta su inicio de turno.

Duración de Concurso Culinario: 5h y 35 minutos

Los Participantes empezarán a trabajar a intervalos de 15 minutos y contarán con 5 horas para presentar el plato de pescado, y 35 minutos más para presentar el plato de carne. Si el Participante no terminara sus elaboraciones a tiempo se informará al Jurado para posibles penalizaciones a definir por este órgano decisorio.

El horario de las pruebas se dividirá de la siguiente forma:

1.	9,00 am	14,35 pm	15,05 pm
2.	9,15 am	14,50 pm	15,20 pm
3.	9,30 am	15,05 pm	15,35 pm
4.	9,45 am	15,20 pm	15,50 pm
5.	10,00 am	15,35 pm	16,05 pm
6.	10,15 am	15,50 pm	16,20 pm
7.	10,30 am	16,05 pm	16,35 pm

DÉCIMA – JURADO Y CALIFICACIONES

El Presidente del Jurado, según se acordó en Asamblea en la Selección Española de Cocina, debe ser un profesional de la gastronomía de reconocido prestigio, con más de 10 años de experiencia laboral como chef profesional, y experiencia en concursos a nivel nacional e internacional. A estos efectos, se ha designado a D. Adolfo Muñoz como Presidente del Jurado del Bocuse d'Or Spain Series, en una labor compatible con su nombramiento como Presidente del Bocuse d'Or Spain Team, considerando la Organización que ambos puestos son coincidentes en muchos aspectos y el doble nombramiento redundará en interés de la iniciativa.

El sistema de elección y nombramiento de los Miembros del Jurado será razonado y designado por el Comité Ejecutivo de la selección y refrendado por el Presidente de Bocuse D'Or Spain Team / Presidente del Jurado del Bocuse d'Or Spain Series.

El Jurado estará compuesto al menos por once personas, siendo al menos cinco de ellas cocineros de reconocida trayectoria y siendo al menos tres de ellas representantes de la Organización, pudiendo ejercer la labor profesionales consolidados en el campo de la gastronomía institucional, docencia o similares. Según el sistema de votación, la decisión final

se resolverá por mayoría absoluta en primera votación y mayoría simple en segunda, si hubiera un empate exacto, disponiendo en último extremo el Presidente del llamado “voto de calidad” para deshacer una posible igualdad matemática entre concursantes.

El Jurado está conformado por un Jurado de Degustación y uno Técnico:

Jurado de Degustación: en ningún momento pasarán al área de cocina, y degustarán los platos en un set delimitado a fin de emitir sus valoraciones. Se realizarán todas las reuniones que se consideren necesarias previas con Jueces para resolver dudas. En este apartado se incluye al Presidente del Jurado.

Jurado Técnico: no probarán los platos y se encargarán de supervisar el trabajo en cocina, marcar tiempos y valorar los puntos 4, 7 y 8 relativos al orden, la limpieza y el aprovechamiento de la materia prima. El Jurado Técnico facilitará su informe al Presidente del Jurado.

Los Miembros del Jurado Técnico se reunirán la mañana del Concurso en la sede, para un Briefing recordatorio del funcionamiento del evento, criterios de puntuación y puntos importantes del reglamento. Los Miembros del Jurado tendrán igualmente la posibilidad, si lo desean, de reunirse al final de cada sesión de calificación, mediante solicitud al Presidente del Jurado.

Se establece que el tiempo máximo de deliberación del Jurado será de 2 horas, pasado el cual se podrá ejercer el voto de calidad del Presidente.

Las decisiones finales del Jurado serán inapelables.

Cada jurado dispondrá de 57 puntos

Sistema de Puntuación:

La puntuación máxima por cada plato será de 57 puntos. Distribuidos de la siguiente manera:

- 25 Sabor
- 10 Técnica
- 4 Guarniciones
- 4 Organización del tiempo*
- 4 Presentación
- 4 Creatividad
- 3 Aprovechamiento de la Materia Prima**
- 3 Higiene y Puesta en escena***

* Capacidad para trabajar de forma efectiva, organizando y desarrollando procedimientos y utilizando herramientas que ayuden a la adecuación de las elaboraciones a los tiempos disponibles. Se valorarán asimismo las actitudes y capacidades para decidir los cuánto, cómo y cuándo.

** Capacidad de aprovechar la materia prima con diferentes habilidades culinarias, aplicando destreza, habilidad, experiencia y conocimientos necesarios, computando la manipulación de forma segura

*** Es la nota para evaluar limpieza en la cocina y orden, teniéndose en cuenta desde la llegada de los concursantes al Hotel Escuela y el comienzo de la hasta la entrega completa de la cocina limpia al finalizar. Esta nota será de las valoradas por el Jurado Técnico y comunicada al Presidente del Jurado.

Sistema de Penalizaciones:

Las penalizaciones serán aplicadas por el Presidente del Jurado, tras consultar con el resto de Miembros del órgano decisorio de la prueba culinaria.

General

- Retraso en la presentación: presentará sus platos al final. Posible penalización en puntos a discreción del Jurado.

Bandeja/ Platos

- Ausencia de utilización de uno los productos del tema 20 puntos
- Ausencia de salsa 10 puntos
- Ausencia de una guarnición 30 puntos
- No respeto de la dimensión del plato 20 puntos

Suma de Puntuaciones

En cada serie de calificaciones (puntuaciones) se eliminará la nota más alta y la más baja; el resto de las calificaciones se promediarán.

El ganador de la prueba de habilidad culinaria en Alta Cocina de Competición será aquel que obtenga la mayor puntuación de la suma de la elaboración, después de restar las penalizaciones.

UNDÉCIMA – PREMIOS

Al final del Evento se darán a conocer los resultados y se llevará a cabo la entrega de Premios, Galardones y Diplomas de Participación, por definir.

Los resultados estarán a disposición de los concursantes y se entregará.

- Trofeo para el ganador y Designación como Candidato Español al Bocuse d'Or 2014-15
- Diploma de Reconocimiento para todos los participantes.

DUODÉCIMA - SEGUROS

El Comité Organizador, de Selección Española de Cocina Profesional Asoc, contratará a su cargo un Seguro para los participantes que cubra legalmente el normal desarrollo del evento y las pruebas culinarias, observándose que esta medida será efectiva cuando tenga relación directa con el Campeonato Bocuse D'Or Spain Series, en el lugar designado para el mismo y siempre que no exista responsabilidad de terceros.

DECIMOTERCERA-COMITÉ ORGANIZADOR

El comité organizador del evento, incluyendo el concurso culinario, estará compuesto por Miembros de la Junta Rectora y del Comité Ejecutivo de la selección española: de Cocina, asignándose las siguientes responsabilidades:

DIRECTORA DE ORGANIZACIÓN:

Dña. Marianela Oivares, Directora General de Recursos Humanos

DIRECTOR SUPERVISOR:

D. Sergio Fernández, Director Técnico Absoluto

STAFF DE ORGANIZACIÓN (Relaciones Institucionales y con los Medios):

D. David Basilio, Secretario General

D. José Manuel Iglesias, Director General

DECIMOCUARTA- AFORO Y DERECHOS DE IMAGEN

Por las presentes Bases se informa a todos los Concursantes, Miembros del Jurado, Staff de Organización, Colaboradores, Asistentes, Visitantes, Público, Representantes de medios de comunicación, mercantiles, Instituciones u Organizaciones y cualesquiera que se encuentre en las instalaciones donde se desarrollará el Bocuse d'Or Spain Series que tanto el aforo como el derecho de acceso estará limitado a discreción y decisión del Comité Organizador, pudiendo reclamar a cualquier asistente que abandone el evento.

Todos los asistentes, independientemente de si son personas físicas o jurídicas, aceptan con estas Bases (disponibles en el recinto para información general) RECONOCER a la Selección Española de Cocina Profesional y a los terceros que concurrieran, incluyendo medios de comunicación y particulares la capacidad de realizar y registrar cuantos trabajos gráficos o audiovisuales se consideren oportunos, y AUTORIZANDO su presencia en dichos trabajos, CEDIENDO cualquier derechos que pudiera corresponder, así como la difusión de dichas obras

en cualquier formato gráfico, audiovisual, electrónico, reprográfico o en cualquier otro sistema de reproducción existente o por definir, siendo la autorización de carácter universal, no

existiendo limitación en el tiempo ni ámbito geográfico determinado y asumiendo que en cualquiera de los trabajos pueda aparecer su propia imagen y su propia voz, en cuento sea asistente al evento. Esto incluye la creación y explotación de cualquier obra técnica, documental o artística y todos los asistentes asumen que no existirá en ningún caso contraprestación alguna, incluyendo las económicas.

Todo ello con la única salvedad y limitación de aquellas utilizaciones o aplicaciones que pudieran atentar al derecho al honor en los términos previstos en la Ley Orgánica 1/85, de 5 de Mayo, de Protección Civil al Derecho al Honor, la Intimidad Personal y familiar o el uso inapropiado de la Propia Imagen, quedando a la discreción de cada persona el ejercicio legal que considere contra terceros .que pudieran incurrir en contradicción a la Legislación vigente.

DECIMOQUINTA -SISTEMA DE SORTEO DE TURNOS

El sorteo de los box-cocinas y su correspondiente inicio del Concurso se realizará mediante el sistema de insaculación el sábado día 23 de noviembre a las 16:30 h en el lugar de celebración del concurso y siendo la llamada mano inocente una persona de reconocida probidad e imparcialidad, designada por el Presidente del Jurado, indicándose desde estas Bases la preferencia por algún representante del Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, como anfitriones del evento.

DÉCIMO SEXTA- ACEPTACIÓN DE NORMAS

Todos los firmantes (aportando Nº de DNI o documento válido de identificación), a continuación, en su calidad de candidatos al concurso, jurados y comité organizador aceptan y acatan todas y cada una de las normas aquí reseñadas.

Madrid a 24 de noviembre de 2013

