

PREPARA TU FUTURO
JOVENES TALENTOS DE LA COCINA ITALIANA

BASES DEL CONCURSO

OBJETO Y PRINCIPIOS GENERALES DEL CONCURSO

En el ámbito de la iniciativa ITmakES Food&Wine, impulsada por la Embajada de Italia para crear un nuevo canal de diálogo entre Italia y España y promover las posibilidades de colaboración entre la gastronomía de los dos países, se pone en marcha un proyecto finalizado a formar, dar visibilidad y ofrecer oportunidades a jóvenes chefs, tanto españoles como italianos en España, que deseen especializarse en cocina italiana.

En este marco, la Embajada de Italia, en colaboración con la Scuola Internazionale di Cucina italiana ALMA y la Cámara de Comercio Italiana para España (CCIS), convoca el concurso "PREPARA TU FUTURO-JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA ITALIANA".

El concurso valorará: los conocimientos generales de cocina y la experiencia previa de los candidatos, su potencial de aprendizaje en materia de cocina italiana y de desarrollo profesional en España.

ARTÍCULO 1. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

El concurso está abierto a los jóvenes chefs que cumplen con los siguientes requisitos:

- Edad: ser mayores de edad con fecha de nacimiento no anterior al 01/01/1983.
- Experiencia: trabajar en la actualidad y/o haber madurado una experiencia de trabajo en uno o más restaurantes/catering en calidad de "jefe/sub-jefe de cocina" o "jefe de partida".
- Idioma: el idioma oficial del concurso es el español, por lo tanto se requiere que los candidatos puedan expresarse en este idioma tanto hablado como escrito. Sin embargo, durante el proceso de inscripción y el desarrollo de las pruebas los candidatos podrán utilizar también el italiano.

Es responsabilidad de cada participante obtener el permiso, si necesario, de la empresa para la que trabaja para poder presentarse en el concurso. Inscribiéndose en el concurso, cada participante garantiza haber obtenido dicho permiso o no necesitarlo.

ARTÍCULO 2. MODALIDAD DE PARTICIPACIÓN

Los candidatos que cumplan con los requisitos detallados en el artículo 1 deberán registrarse *online* a través de la [ficha de inscripción](http://itmakes.net/especiales/futuro/) disponible en la página web de la Embajada Italiana en España dedicada al proyecto ITmakES Food&Wine: <http://itmakes.net/especiales/futuro/>.

La ficha deberá ser rellenada en español o italiano con las informaciones requeridas, y los candidatos deberán adjuntar:

- CV actualizado;
- Receta de un plato que represente su manera de interpretar la cocina mediterránea;
- Una foto del plato.

El plato podrá ser un primero o un segundo.

La receta tendrá que incluir las siguientes informaciones:

- nombre y apellidos del chef;
- nombre de la receta;
- tipo de plato (primero o segundo);
- ingredientes y cantidades, método de preparación, tiempo de preparación;
- modalidad de presentación;
- mensaje que quiere transmitir el plato.

ARTÍCULO 3. FASES DEL CONCURSO

La convocatoria permanecerá abierta desde el 25 de noviembre de 2017 hasta el 21 de enero de 2018.

El concurso se desarrollará en 2 fases: fase clasificatoria y fase final.

Cada una de ellas se desarrollará de la forma siguiente:

- Fase clasificatoria: en función de las informaciones proporcionadas por los candidatos, la Scuola Internazionale di Cucina italiana ALMA pre-seleccionará los mejores perfiles, que someterá a la valoración del Jurado.

- Fase final: accederán los 6 mejores perfiles seleccionados por el Jurado entre los candidatos pre-seleccionados por ALMA. Dicha fase constará de una prueba práctica delante del Jurado, que tendrá lugar en Madrid en el mes de febrero. Las fechas, el lugar, la tipología de la prueba y el material disponible para su realización serán comunicados a los candidatos admitidos a la fase final.

En el caso de que un finalista seleccionado no pueda presentarse o no conteste en un plazo máximo de 3 días a la convocación para la fase final, realizada a través de los contactos indicados en la ficha de inscripción, dicho finalista se considerará automáticamente excluido del concurso y el derecho de participación pasará al candidato sucesivo.

Criterios de evaluación:

Los criterios detallados a continuación serán aplicados a ambas fases y valorados con una puntuación entre 1 y 10 puntos cada uno. El resultado final será la suma de los puntos acumulados por los candidatos en los cinco criterios.

- a. Capacidad de seleccionar los mejores ingredientes.
- b. Capacidades técnico-prácticas de los candidatos, mostradas a través de los procedimientos, las técnicas de cocción y su manualidad.
- c. Capacidad de expresar un estilo personal a la hora de realizar el plato, respetando su esencia original.
- d. Capacidad de resaltar la estética del plato.
- e. Capacidad de comunicar un mensaje claro a través del plato.

ARTÍCULO 4. JURADO

El jurado está formado por chefs italianos y españoles y personalidades de la prensa especializada con reconocidas competencias.

El jurado se encargará de seleccionar a los 6 finalistas y de asistir y evaluar las pruebas de la fase final del concurso.

ARTÍCULO 5. PREMIOS

Los dos primeros clasificados de la fase final del concurso ganarán el **curso "Italian Culinary Program" de la Scuola Internazionale di Cucina italiana ALMA**, que incluye 9 semanas de formación en la escuela ALMA y 4 meses de prácticas en reconocidos restaurantes italianos.

Las clases se llevarán a cabo en inglés. La fecha de inicio de la estancia en la escuela ALMA será el 22 de mayo de 2018.

Al final de la experiencia y tras aprobar el examen final, la escuela ALMA otorgará el **certificado profesional "Italian Culinary Program – Advanced Level"**.

ARTÍCULO 7. CLÁUSULAS GENERALES

La inscripción en el presente concurso supone la aceptación y cumplimiento de las presentes bases.

Cualquier modificación que hubiera que introducir en las presentes bases con el fin de mejorar el desarrollo del concurso, será comunicada antes del comienzo de las pruebas.

Las imágenes y las recetas enviadas, así como los nombres de los participantes, las imágenes (fotos/videos) de los eventos previstos (fase final del concurso) que representen a los participantes y sus recetas podrán ser utilizadas a discreción de los organizadores para promover la iniciativa a través de los medios de comunicación y por un periodo de tiempo ilimitado, sin que los organizadores tengan que reconocer ninguna remuneración a los participantes.

Con el envío de los contenidos previstos para el concurso los participantes renuncian a cualquier derecho sobre ellos, y no podrán solicitar ninguna remuneración.

Los contenidos tendrán que ser libres de copyright.