

FERIA
GRAN
CANARIA
me gusta

7-10 MAYO 2021



CONCURSO REGIONAL DE COCINA GRAN CANARIA ME GUSTA

**MODALIDAD PROFESIONAL
Y NUEVOS TALENTOS**

Consulta las bases de participación:

FeriaGranCanariaMeGusta.es

Promueve y Financia:

Organiza:

Colaboran:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA



Cámara
Gran Canaria

Federación Gastronómica
FEGASTROCAN
de Canarias



BASES CONCURSO REGIONAL DE COCINA GRAN CANARIA ME GUSTA 2021

Base 1ª- OBJETO

Por las presentes bases, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR), con domicilio en Avenida de la Feria, 1 35012 Las Palmas de Gran Canaria, y NIF Q3500398-G, (en adelante, el "ORGANIZADOR"), organiza un concurso dirigido a cocineros profesionales y nuevos talentos denominado **CONCURSO REGIONAL DE COCINA GRAN CANARIA ME GUSTA 2021** (en adelante, el "CONCURSO"), promovido por la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria y por la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria en el marco de la **8ª Feria Gran Canaria Me Gusta, (en adelante el "PROMOTOR")**.

El CONCURSO se desarrollará en dos modalidades:

o **Modalidad Nuevos Talentos** en el que podrán participar los estudiantes mayores de edad, que estén cursando el último curso de sus estudios en el presente año académico, en escuelas y centros de formación pública o privada de la rama de hostelería y/o pastelería de la Comunidad Autónoma de Canarias.

o **Modalidad Profesional**, en el que podrán participar cocineros profesionales mayores de edad que hayan trabajado a tiempo completo al menos un año como Jefe de cocina, Jefe de partida o Cocinero de un restaurante (no necesariamente en el mismo restaurante por el período entero).

Base 2ª- DURACIÓN Y ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

El CONCURSO se desarrollará a nivel regional (Comunidad Autónoma de Canarias).

FECHA DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO

Ambas modalidades del CONCURSO darán comienzo el miércoles 7 de abril de 2021, celebrándose dos finales, una para cada modalidad (ver ANEXO correspondiente a la modalidad).

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



VIGENCIA DEL CONCURSO

El concurso será válido desde el miércoles 7 de abril de 2021 hasta la finalización de la Feria Gran Canaria Me Gusta (del 7 al 10 mayo de 2021).

La entrega de los premios la realizará el PROMOTOR durante la celebración de la Feria Gran Canaria Me Gusta 2021.

El ORGANIZADOR se reserva el derecho a suspender, aplazar, cancelar o modificar la duración del concurso en cualquier momento anterior a su finalización, siempre que existan causas que así lo justifiquen.

Así mismo, el ORGANIZADOR se reserva el derecho a emprender las acciones necesarias para evitar que, sobre este concurso, se establezcan sistemas de especulación o de negocios. A tal fin, podrá ejercitar las acciones legales que estime oportunas.

Base 3ª- CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

A cada una de las modalidades les será de aplicación su respectivo ANEXO, con el detalle de las condiciones de participación correspondiente.

REQUISITOS:

o Modalidad Nuevos Talentos:

- Dirigido a estudiantes
- Mayores de edad
- Estar cursando el último curso de sus estudios en el presente año académico, en escuelas y centros de formación pública o privada de la rama de hostelería y/o pastelería de la Comunidad Autónoma de Canarias

o Modalidad Profesional:

- Dirigido a cocineros profesionales (Jefe de cocina, Jefe de partida o Cocinero de un restaurante)
- Mayores de edad
- Con al menos un año de experiencia a tiempo completo, aunque no necesariamente en el mismo restaurante por el período entero

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



La participación en el concurso implica necesariamente la aceptación de las presentes bases, así como la cesión al ORGANIZADOR y/o al PROMOTOR de las fotografías y vídeos de los concursantes y sus derechos de imagen para su uso y difusión en sus diferentes canales de promoción y en los medios que crea oportunos (redes sociales, web, prensa, etc.), de forma gratuita, indefinida y sin limitación alguna, así como la autorización a mencionar los nombres, fotografías y vídeos de los concursantes.

El ORGANIZADOR y/o el PROMOTOR se reservará el derecho de incluir las recetas, imagen de las mismas y de sus creadores en sus medios de comunicación corporativos: catálogos, folletos, web, etc.; así como, a reproducir las recetas en sesiones de fotos u otros eventos, mencionando siempre al autor de las mismas.

Base 4ª- PREMIOS

Modalidad Nuevos Talentos:

- 1er clasificado: Programa de Formación online en la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center (valorado en 1.500,00 €)
- Distinciones para 2º y 3er clasificado

Modalidad Profesional:

- 1er clasificado: Programa de Formación en la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center (valorado en 3.000,00 €)
- Distinciones para 2º y 3er clasificado

Base 5ª- MECÁNICA DEL CONCURSO

5.1 FORMA DE PARTICIPACIÓN

FASE DE SELECCIÓN – del miércoles 7 de abril al miércoles 28 de abril de 2021

Apertura del CONCURSO: miércoles 7 de abril de 2021 a las 13:00 horas

Recepción de recetas: hasta miércoles 28 de abril de 2021 a las 23:59 horas

Los interesados que deseen participar en el CONCURSO deberán enviar, en el FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN propuesto como ANEXO III, una receta pormenorizada, en la que el **producto de la Comunidad Autónoma de Canarias sea protagonista del plato**. El FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN deberá incluir una descripción de todos los productos utilizados, cantidades exactas de todos y cada uno de los ingredientes que lleva el plato, técnicas de elaboración y cocinado, así como el emplatado, incluyendo, además, una foto del resultado final.

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



En el caso de la modalidad de NUEVOS TALENTOS, serán las propias escuelas y centros de formación profesional, las que presenten los FORMULARIOS DE PARTICIPACIÓN de los alumnos, acreditando, de esta forma, que están matriculados en el presente año académico. No podrán participar en esta modalidad del CONCURSO, ni directores, ni profesores de las escuelas y centros de formación.

Datos para el envío de las recetas:

Dirección de correo electrónico: **grancanariamegusta@infecar.es**

Asunto: CONCURSO REGIONAL DE COCINA GRAN CANARIA ME GUSTA. MODALIDAD: NUEVOS TALENTOS O PROFESIONAL (según proceda).

Cada receta deberá tener detallado los datos de contacto del concursante (nombre, email, teléfono, DNI) y la modalidad a la que se presenta. En el caso de los participantes en la modalidad Nuevos Talentos, se indicará además el nombre de la Escuela/Centro y curso.

Se descartarán inmediatamente, por la imposibilidad de ser valorarlas con garantía, fotografías de mala calidad, mal enfocadas, cortadas o movidas, pixeladas o de una estética deficiente, con detalles ornamentales digitales, o susceptibles de no ser elaboraciones auténticas realizadas por los participantes, así como todas aquellas que no se presenten por medio del FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN propuesto como ANEXO III.

FASE FINALISTAS

El Comité Seleccionador de cada una de las modalidades se reunirá en INFECAR el viernes 30 de abril de 2021 para elegir a los tres finalistas de cada modalidad de entre todos los participantes y recetas recibidas.

Estos finalistas pasarán a la FINAL DEL CONCURSO en sus distintas modalidades y fechas previstas.

El Comité Seleccionador estará formado por los siguientes representantes:

o Modalidad Nuevos Talentos:

- Eugenio Sánchez, Presidente FEGASTROCAN

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



- Fermín Sánchez, Representante FEHT y Presidente AEBCRYO
 - Germán Ortega, Chef estrella Michelin Gran Canaria
 - Ramón Redondo, Director del Departamento de Comercio Interior y Empleo de la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria
- o **Modalidad Profesional**
- Eugenio Sánchez, Presidente FEGASTROCAN
 - Fermín Sánchez, Representante FEHT y Presidente AEBCRYO
 - Germán Ortega, Chef estrella Michelin Gran Canaria
 - Ramón Redondo, Director del Departamento de Comercio Interior y Empleo de la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria

PROCEDIMIENTO Y PUNTUACIÓN

Los miembros del Comité Seleccionador asignarán a cada receta una puntuación del 1 al 10, según los méritos de los participantes, que se determinarán bajo estos cinco criterios: ingredientes, dificultad en la elaboración, degustación, estética y mensaje.

Las tres recetas finalistas serán aquellas que más puntos obtengan según el comité y pasarán a disputar la FINAL, según su modalidad y fechas previstas.

Las recetas finalistas serán comunicadas a los concursantes el viernes 30 de abril.

GRAN FINAL

Para el desarrollo de la GRAN FINAL, los tres finalistas de cada modalidad deberán traer elaborado el contenido de sus recetas, con el fin de acabarlas y presentarlas ante el jurado. Para ello dispondrán de 50 minutos (40 minutos de preparación en zona de trabajo (backstage) y 10 minutos en el área de emplatado ante el jurado)

Una vez presentada ante el jurado, éste valorará el plato de cada chef finalista y lo evaluará basándose en los siguientes cinco criterios:

1.- Ingredientes:

Seleccionar exitosamente (o saber cómo seleccionar) lo mejor que ofrezca el mercado, en cuanto a calidad y frescura y originalidad.

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



2.- Habilidades:

Manipular y transformar (saber cómo manipular y transformar) la materia prima en un plato terminado que respete su esencia original.

3.- Talento:

Explorar exitosamente, con un estilo personal y contemporáneo, posibilidades inéditas, inspiradoras e inesperadas, relacionadas con la buena cultura culinaria, manteniendo a la vez un balance perfecto de formas y sabores.

4.- Estética:

Presentación y limpieza del plato.

5.- Mensaje:

Comunicar exitosamente (o saber cómo comunicar efectivamente) un mensaje claro, a través del trabajo y la visión personal.

Presentación del plato: cada concursante debe realizar un total de cinco réplicas de su plato creativo, cuatro para el jurado que valorará los platos y una para mostrar a la prensa y fotógrafos.

El Jurado estará formado por los siguientes representantes:

o Modalidad Nuevos Talentos:

- Presidente Jurado: Idoia Calleja, Directora del Máster y Cursos del Basque Culinary Center
- Eugenio Sánchez, Presidente FEGASTROCAN
- Germán Ortega, Chef estrella Michelin Gran Canaria
- Fermín Sánchez, Representante FEHT y Presidente AEBCRYO

o Modalidad Profesional

- Presidente Jurado: Joxe Mari Aizega, Director General Basque Culinary Center
- Eugenio Sánchez, Presidente FEGASTROCAN
- Oriol Castro, Chef Restaurante Disfrutar 2 estrellas Michelin
- María Ritter, Directora Guía Repsol

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



5.2 DINÁMICA DEL CONCURSO

Los participantes dispondrán de 40 minutos aproximadamente para preparar la mise en place antes de la salida al concurso, donde terminarán emplatando. La disponibilidad de este espacio estará marcada por el orden de salida a escena.

Seguidamente, al finalizar los 40 minutos del concurso, los participantes deberán explicar el concepto de su plato al jurado durante 10 minutos como máximo.

5.3 REGLAS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DEL PLATO

- No están permitidos ingredientes tales como animales en peligro de extinción, sangre y oro.
- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad.
- Fondos o caldos base pueden traerse envasados y preparados.
- El pescado debe ser desespinado y fileteado durante el concurso.
- La carne debe ser deshuesada y racionada durante el concurso.
- El chef finalista debe llevar consigo los ingredientes necesarios para cocinar los cuatro platos.

La ORGANIZACIÓN dispondrá de un listado de menaje básico de cocina para todos los concursantes. El concursante que requiera material específico para la elaboración de su receta deberá aportarlo él. Si algunos de los aspectos expresados anteriormente no se cumplen, restarán puntos en la puntuación final del jurado.

5.4 CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN

Serán motivo de descalificación automática del concursante:

- 1.- Si el plato no cumple los requisitos expuestos en las reglas del CONCURSO.
- 2.- Si el plato no está elaborado dentro del tiempo establecido por las reglas del CONCURSO.

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



Base 6ª- TRATAMIENTOS DE DATOS

De acuerdo con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y con el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas (RGPD), la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) le informa:

INFORMACIÓN BÁSICA DE PROTECCIÓN DE DATOS

Responsable:

INSTITUCIÓN FERIAL DE CANARIAS

Avenida De La Feria 1, 35012 - Las Palmas De Gran Canaria (Las Palmas)

Tlf.: 828010203

Mail: info@infecar.es

Web: infecar.es

Puede contactar con el Delegado de Protección de Datos en la siguiente dirección de correo-e dpd@infecar.es

Finalidad: Los datos serán utilizados para la correcta gestión de las solicitudes de inscripción como participantes en el concurso de referencia y la tramitación del mismo.

Legitimación: El tratamiento de sus datos está legitimado según el artículo 6.1. del RGPD:

- b) RGPD tratamiento necesario para la ejecución de un contrato en el que el interesado es parte o para la aplicación a petición de este de medidas precontractuales.
- a) el interesado dio su consentimiento para el tratamiento de sus datos personales para uno o varios fines específicos.

El inscrito acepta y consiente inequívocamente el tratamiento de sus datos profesionales y/o personales y la recepción de comunicaciones electrónicas para los fines indicados.

Los finalistas aceptan que la entidad organizadora y/o el promotor publique sus recetas, junto con su nombre, una vez acabado el concurso, en la web de Gran Canaria Me Gusta, con el fin de dar difusión pública y que los seguidores del evento puedan replicarla en casa, fomentando así el consumo de producto de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Conservación: Los datos proporcionados se conservarán mientras no sea revocado el consentimiento o durante el tiempo necesario para cumplir con las obligaciones legales.

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



Destinatarios: Los datos proporcionados y obtenidos durante la celebración del concurso se cederán al jurado según la modalidad del concurso realizado y al organizador del evento para la gestión y entrega de los premios a los agraciados. De igual manera, podrán ser cedidos en los casos en que exista una obligación legal.

Derechos: Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión y oposición, portabilidad y limitación u oposición o retirar el consentimiento en la dirección arriba indicada.

Si considera que no hemos tratado sus datos personales de acuerdo con la normativa vigente, puede contactar directamente con el Delegado de Protección de Datos (DPD) en la dirección dpd@infecar.es.

Asimismo, los interesados tienen derecho a reclamar ante la Autoridad de Control (Agencia Española de Protección de Datos en www.aepd.es).

Información Adicional: Puede consultar la información adicional y detallada sobre protección de datos en los carteles informativos expuestos en las oficinas de INSTITUCIÓN FERIA DE CANARIAS o solicitar una copia en INSTITUCIÓN FERIA DE CANARIAS.

Base 7ª- ASPECTOS LEGALES Y OTRAS CONSIDERACIONES

La mera participación en el CONCURSO implica la aceptación de las presentes bases sin reserva de ningún tipo.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) quedará eximida de toda obligación o compensación con los participantes, si por causa de fuerza mayor o imperativo legal hubiera de ser anulada o suspendido el CONCURSO, situación que se pondría en conocimiento de los participantes.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho a realizar modificaciones sobre su mecánica y premios, siempre que las mismas estén justificadas, comprometiéndose a comunicar las nuevas condiciones a los participantes a través de la página web.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho de eliminar justificadamente a cualquier participante que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario del presente Concurso

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



Asimismo, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho a emprender las acciones necesarias para evitar que sobre este Concurso se establezcan sistemas de especulación o de negocios. A tal fin, podrá ejercitar las acciones legales que estime oportunas.

Las presentes bases se interpretarán conforme a la legislación en vigor. Para todo lo relativo a interpretación, cumplimiento y ejecución de las presentes condiciones, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) y los participantes, con renuncia expresa a cualquier otro fuero o privilegio que pudiera corresponderles, se someten a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria.

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



ANEXO I.- BASES CONCURSO REGIONAL DE COCINA GRAN CANARIA ME GUSTA 2021

MODALIDAD NUEVOS TALENTOS

REQUISITOS:

Podrán participar los estudiantes mayores de edad, que estén cursando el último curso de sus estudios, en el presente año académico, en las escuelas y centros de formación profesional de la rama de hostelería o pastelería de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Los estudiantes participantes serán seleccionados por las propias escuelas y centros de formación profesional, tal y como se detalla en la BASE 1ª de este documento y presentarán al CONCURSO las fichas de los alumnos seleccionados, acreditando de esta forma que estos alumnos están matriculados en las mismas en el presente año académico. No podrán participar en esta modalidad del CONCURSO, ni directores, ni profesores de las escuelas y centros de formación.

DURACIÓN Y ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN:

El CONCURSO se desarrollará a nivel regional (Comunidad Autónoma de Canarias).

FECHAS DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO:

Fase de Selección

Apertura del CONCURSO y recepción de recetas: Del miércoles 7 de abril de 2021 a las 13:00 horas al miércoles 28 de abril de 2021 a las 23:59 horas.

Datos para el envío de las recetas:

Dirección de correo electrónico: grancanariamegusta@infecar.es

Asunto: CONCURSO REGIONAL DE COCINA GRAN CANARIA ME GUSTA MODALIDAD: NUEVOS TALENTOS

El FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN, propuesto como Anexo III de estas bases, debe incluir:

- o Receta de plato, con una descripción de todos los productos utilizados, cantidades exactas de todos y cada uno de los ingredientes que lleve el plato, técnicas de elaboración y cocinado, así como el emplatado, incluyendo, además una foto del resultado final

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



- o Datos de contacto del concursante (nombre, email, teléfono, DNI)
- o Se indicará el nombre de la Escuela/Centro y curso

No se admitirá ninguna participación que no sea presentada por medio del FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN propuesto.

Fase Finalistas:

El Comité Seleccionador de cada una de las modalidades se reunirá en INFECAR el viernes 30 de abril de 2021 para elegir a los tres finalistas de entre todos los participantes y recetas recibidas.

El Comité Seleccionador estará formado por los siguientes representantes:

- Eugenio Sánchez, Presidente FEGASTROCAN
- Fermín Sánchez, Representante FEHT y Presidente AEBCRYO
- Germán Ortega Chef estrella Michelin Gran Canaria
- Ramón Redondo, director del Departamento de Comercio Interior y Empleo de la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria

Las recetas finalistas serán comunicadas a los concursantes el viernes 30 de abril.

Gran Final:

Viernes 7 de mayo de 2021 a partir de las 17:00 horas en el marco de la 8ª FERIA Gran Canaria Me Gusta.

El Jurado estará formado por los siguientes representantes:

- Presidente Jurado: Idoia Calleja, Directora del Máster y Cursos del Basque Culinary Center
- Eugenio Sánchez, Presidente FEGASTROCAN
- Germán Ortega Chef estrella Michelin Gran Canaria
- Fermín Sánchez, Representante FEHT y Presidente AEBCRYO

Presentación del plato: cada concursante debe realizar un total de cinco réplicas de su plato creativo, cuatro para el jurado que valorará los platos y una para mostrar a la prensa y fotógrafos.

PREMIOS:

- o 1er clasificado: Programa de Formación online en la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center (valorado en 1.500,00 €)
- o Distinciones para 2º y 3er clasificado

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



ANEXO II.- BASES CONCURSO REGIONAL DE COCINA GRAN CANARIA ME GUSTA 2021

MODALIDAD PROFESIONAL

REQUISITOS:

Podrán participar cocineros profesionales mayores de edad que hayan trabajado a tiempo completo al menos un año como Jefe de cocina, Jefe de partida o Cocinero de un restaurante (no necesariamente en el mismo restaurante por el período entero).

DURACIÓN Y ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN:

El CONCURSO se desarrollará a nivel regional (Comunidad Autónoma de Canarias).

FECHAS DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO:

Fase de Selección

Apertura del CONCURSO y recepción de recetas: Del miércoles 7 de abril de 2021 a las 13:00 horas al miércoles 28 de abril de 2021 a las 23:59 horas.

Datos para el envío de las recetas:

Dirección de correo electrónico: **grancanariamegusta@infecar.es**

Asunto: CONCURSO REGIONAL DE COCINA GRAN CANARIA ME GUSTA MODALIDAD: PROFESIONAL

El FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN, propuesto como Anexo III de estas bases, debe incluir:

o Receta de plato, con una descripción de todos los productos utilizados, cantidades exactas de todos y cada uno de los ingredientes que lleve el plato, técnicas de elaboración y cocinado, así como el emplatado, incluyendo, además una foto del resultado final

o Datos de contacto del concursante (nombre, email, teléfono, DNI)

No se admitirá ninguna participación que no sea presentada por medio del FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN propuesto.

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



Fase Finalistas:

El Comité Seleccionador de cada una de las modalidades se reunirá en INFECAR el viernes 30 abril de 2021 para elegir a los tres finalistas de entre todos los participantes y recetas recibidas.

El Comité Seleccionador estará formado por los siguientes representantes:

- Eugenio Sánchez, Presidente FEGASTROCAN
- Fermín Sánchez, Representante FEHT y Presidente AEBCRYO
- Germán Ortega Chef estrella Michelin Gran Canaria
- Ramón Redondo, director del Departamento de Comercio Interior y Empleo de la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria

Las recetas finalistas serán comunicadas a los concursantes el viernes 30 de abril.

Gran Final:

Domingo 9 de mayo de 2021 a partir de las 11:00 horas, en el marco de la 8ª Feria Gran Canaria Me Gusta.

El Jurado estará formado por los siguientes representantes:

- Presidente: Joxe Mari Aizega, Director General Basque Culinary Center
- Eugenio Sánchez, Presidente FEGASTROCAN
- Oriol Castro, Chef Restaurante Disfrutar 2 estrellas Michelin
- María Ritter, Directora Guía Repsol

Presentación del plato: cada concursante debe realizar un total de cinco réplicas de su plato creativo, cuatro para el jurado que valorará los platos y una para mostrar a la prensa y fotógrafos.

Los participantes de la GRAN FINAL, en la modalidad profesional, podrán proyectar al finalizar su presentación ante el jurado, un vídeo de su cocina y su restaurante, de no más de 1 minuto de duración, supeditado a la supervisión y autorización expresa por parte de la organización.

PREMIOS:

- o 1er clasificado: Programa de Formación en la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center (valorado en 3.000,00 €)
- o Distinciones para 2º y 3er clasificado

Promueve y Financia:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA

Organiza:



Colaboran:



FERIA
GRAN
CANARIA
me gusta

7-10 MAYO 2021



CONCURSO REGIONAL DE COCINA GRAN CANARIA ME GUSTA

**MODALIDAD PROFESIONAL
Y NUEVOS TALENTOS**

Consulta las bases de participación:

FeriaGranCanariaMeGusta.es

Promueve y Financia:

Organiza:

Colaboran:



CONSEJERÍA
DE INDUSTRIA,
COMERCIO
Y ARTESANÍA



Cámara
Gran Canaria

Federación Gastronómica
FEGASTROCAN
de Canarias

