

# Copa de España de Cocina – CEC '09

## Reglamento para los participantes de la Copa Nacional Cocina 09

Premios Livanía Cocina en Technifira  
Vilafranca del Penedès (Barcelona), Octubre 2009

### BASES

1. La competición tiene como objetivo seleccionar a los tres mejores cocineros para optar al título Premios Livanía en España. Únicamente podrán acceder a la final 10 candidatos.
2. La competición tendrá lugar en Vilafranca del Penedés (Barcelona), en el marco de la Technifira 09, el día 27 de Octubre de 2009. Los concursantes deberán presentarse el día anterior e iniciar la competición a las 09'00 horas.
3. El límite para presentar las inscripciones es el 25 de junio y deben ser dirigidas al correo electrónico [premioslivanía@technifira.com](mailto:premioslivanía@technifira.com), adjuntando toda la documentación solicitada.
4. El comité organizador seleccionará, de entre todos los inscritos, a 10 aspirantes para seleccionar el primer, segundo y tercer premio, conjuntamente con el Postre de Oro de Livanía. Este premio Livanía al Postre de Oro es un reconocimiento al mejor postre presentado de entre los 10 aspirantes, siendo un galardón totalmente independiente de los otros tres premios.
5. A todos los participantes de la Copa de España de Cocina se les inscribirá gratuitamente durante un año a la Fundación Livanía y, por tanto, podrán disfrutar de todas las ventajas inherentes a la misma, así como participar en las actividades del Club Livanía Copa del Mundo.
6. Los premios a percibir para los que salgan seleccionados en el equipo español, serán los siguientes :
7.

1º Premio.....	4.000 €
2º Premio.....	2.000 €
3º Premio.....	1.500 €

Premio Postre de Oro Livania..... 600 €  
(Todos los concursantes obtendrán un galardón y el diploma correspondiente, así como la inscripción gratuita en la Fundación Livania)

8. También se entregarán otros premios paralelos, repartidos de la siguiente forma: el primer clasificado obtendrá un curso de cocina de postres en Italia, con todos los gastos pagados. El segundo y tercer clasificado recibirán un lote de productos para emplear en pastelería, junto a dos libros recetarios de Dobra, con las recetas de los mejores pasteleros del mundo.
9. Cada aspirante podrá estar acompañado de un ayudante.
10. Los candidatos deberán preparar :
  - a. 1 Aperitivo / Tapa fría
  - b. 1 Aperitivo / Tapa caliente
  - c. 1 entrante frío o caliente
  - d. 1 segundo caliente
  - e. 1 postre con chocolate y fruta

Se deberán elaborar 11 platos de cada modalidad. 1 para presentar en buffet y los otros 10 para cada uno de los miembros del jurado, para su degustación.

*Todos los ingredientes deben ser crudos. El jurado hará una inspección previa al concurso para verificarlo.*

11. Los participantes dispondrán de un total de 8 horas para la realización de los mencionados trabajos.
12. La no realización de todos los trabajos supondrá la descalificación del candidato.
13. Los participantes aportarán aquellas materias primas necesarias para desarrollar los trabajos, así como todo el menaje y utillaje.
14. Queda totalmente excluida la utilización de materias no comestibles.
15. La organización aportará el equipamiento recogido en el Anexo 1.
16. Cada participante dispondrá de una mesa de 200 x 100 cm (aproximadamente) cubierta con un mantel blanco para la presentación de su trabajo.

17. Cada participante aportará los complementos decorativos y telas que considere oportunos, quedando prohibidos cualquier telón de fondo, luces o efectos musicales.
18. Varios comisarios velarán en aras del perfecto desarrollo del conjunto de la prueba. Previamente al inicio de la competición, acompañados por el presidente del jurado, inspeccionarán el material aportado por los participantes y destruirán los elementos que no se ajusten a las bases de este reglamento.
19. El jurado estará formado por:
20. El jurado degustará todas las especialidades y examinará la presentación y el trabajo siguiendo los siguientes criterios:

Presentación:

- |                |            |
|----------------|------------|
| - Realización  | 25 puntos. |
| - Originalidad | 15 puntos. |
| - Creatividad  | 20 puntos. |

Degustación aperitivos o tapas:

- |           |           |
|-----------|-----------|
| - Sabor   | 20 puntos |
| - Textura | 10 puntos |

Degustación entrante o primer plato:

- |           |           |
|-----------|-----------|
| - Sabor   | 20 puntos |
| - Textura | 10 puntos |

Degustación segundo plato:

- |           |           |
|-----------|-----------|
| - Sabor   | 20 puntos |
| - Textura | 10 puntos |

Degustación Postre de Oro Livania:

- |               |           |
|---------------|-----------|
| - Sabor       | 20 puntos |
| - Combinación | 10 puntos |
| - Textura     | 10 puntos |

Cata de los vinos maridados en cada plato:

- |           |           |
|-----------|-----------|
| - Sabor   | 20 puntos |
| - Textura | 10 puntos |

Trabajo:

- Actitud técnica            20 puntos
- Orden                        10 puntos
- Limpieza                    10 puntos

21. El presidente del jurado podrá utilizar decimales para evitar empates.
22. Para que no exista dudas sobre el proceso de valoración y puntuación, el jurado estará acompañado por un notario durante la deliberación.
23. Los comisarios de la competición informarán al jurado sobre las infracciones registradas durante el desarrollo de la prueba.
24. La organización se reserva el derecho a variar el contenido de este reglamento.
25. Los gastos de alojamiento corren a cargo de la organización, mientras que los gastos de desplazamientos serán sufragados por los participantes.
26. Los interesados en participar deberán enviar a la organización o vía e-mail: [premioslivania@technifira.com](mailto:premioslivania@technifira.com) o bien insertado en un CD o DVD a la siguiente dirección :
  - o Contorni Caoland, SL.  
Referencia: Copa Nacional de Pastelería.  
Pol. Ind. Domenys II. C. Riera de Llitrà, 6-16.  
08720 Vilafranca del Penedès. Barcelona
- "Currículum vitae"
- Fotografía y documentación sobre algunos trabajos realizados
- Presentación del trabajo a elaborar en el marco de la competición, acompañada de una explicación del porqué se presenta dicho trabajo y a ser posible fotografías del mismo.

27. Aceptación de las bases. Reserva de derechos.

La participación en el concurso implica para todos los concursantes inscritos la plena aceptación sin condiciones del presente reglamento.

Los inscritos aceptan la difusión de la lista de los participantes y los platos por ellos propuestos en el material promocional, cartelera,

programas, websites, acciones de comunicación y toda otra iniciativa mediática, antes, durante o después del certamen.

El comité organizador se reserva los derechos de difusión de las recetas y de las imágenes de los concursantes, la elaboración de los platos presentados a concurso y la exposición de los mismos en cualquier medio de difusión. Las recetas podrán ser publicadas en recetarios, catálogos, folletos o afiches. Los concursantes ceden todos los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas y sus nombres, siempre que su mención haga referencia al concurso, al establecimiento o al chef.

Asimismo los seleccionados deberán realizar dos demostraciones anuales durante un periodo de dos años, para la promoción de las marcas o de la competición, hasta que se cuente con los seleccionados de la siguiente edición.

---

## **ANEXO 1.**

### **Equipos aportados por la organización:**

Maquinaria conjunta: Congelador-Ultracongelador/Horno de pisos, mantecadora para helados, Atemperador de cobertura, Frigorífico

Maquinaria para cada participante:

Horno microondas, Batidora-Montadora de sobremesa, Cocina eléctrica, Carro para bandejas, Bandejas, Mesas de trabajo

### Lugar de Celebración

Technifira 2009 / Contorni Caoland ,sl  
Palacio Ferial / Zona Deportiva  
08720 Vilafranca del Penedès / Barcelona

### Inscripciones o consultas

Contorni Caoland, sl  
Poligon Industrial Domenys 2  
C/ Riera de Llitrà, 6 - 16  
08720 Vilafranca del Penedès  
tel . 0034 / 93 819 9260  
fax. 0034 / 93 819 9261  
email . premioslivania@technifira.com