

### Bases legales de la primera edición del concurso nacional

#### “Cocina tu futuro”

“Cocina tu futuro” es un concurso de cocina dirigido a despertar la vocación profesional de personas apasionadas en la gastronomía, y a descubrir nuevos cocineros en potencia. Con temática libre, podrás demostrar tu creatividad y originalidad a través de tus platos.

**¡Ánimate a participar y demuestra tu pasión por la cocina!**

**Desde Mediterráneo Culinary Center queremos daros un impulso en vuestro futuro profesional, por lo que los participantes del concurso optarán a 3 becas para estudiar cocina profesional en nuestro centro. Si eres estudiante de 4º de la ESO, de 2º de Bachiller o 2º de FP Básica puedes participar y optar a este gran premio.**

#### 1. Objetivos de la convocatoria:

La gastronomía es un bien reconocido a nivel nacional e internacional, pero los últimos años, la gastronomía de la comunidad valenciana se ha convertido en un elemento de cultura y una forma de vida, por ello queremos daros la mejor de las formaciones para satisfacer a la clientela y así reconocer y potenciar el talento de los futuros cocineros/as.

#### 2. ¿En qué consiste?

Los participantes deberán demostrar sus habilidades culinarias, su creatividad y su potencial talento. El concurso estará compuesto por varias fases que incluyen una preselección digital y una final presencial en las instalaciones de Mediterráneo Culinary Center con 6 participantes seleccionados de los que saldrán los tres ganadores.

#### 3. Premios:

Los 3 ganadores de “Cocina tu futuro” obtendrán una beca para estudiar en Mediterráneo Culinary Center en Valencia:

- **Primer premio:** beca del 100% del importe para estudiar el ciclo formativo de grado medio en cocina y gastronomía, en la convocatoria de septiembre de 2023 a junio de 2025 (Primer y segundo curso del citado título), en modalidad presencial u online a elección del ganador.
- **Segundo premio:** beca del 100% del importe para cursar, de forma presencial, el Diploma en iniciación a la cocina profesional en la convocatoria de septiembre-octubre de 2023.

- **Tercer premio:** beca del 100% del importe para cursar, de forma presencial, un curso monográfico a elección del ganador en la convocatoria de septiembre-octubre de 2023.

Los 6 finalistas obtendrán, por el mero hecho de llegar a la final, una chaquetilla de cocina de Mediterráneo Culinary Center.

#### 4. Participantes:

Podrán participar los estudiantes que estén cursando cualquiera de los siguientes cursos oficiales:

- 4º de la Educación Secundaria Obligatoria.
- 2º de Bachiller.
- 2º de Formación Profesional Básica en cualquiera de sus especialidades.

\* Al tratarse de un título oficial, para poder disfrutar del primer premio es imprescindible que en el momento de formalización de la matrícula el ganador o ganadora cumpla con los requisitos de acceso establecidos por la legislación vigente.

#### 5. Fechas y fases de selección:

##### a. Inscripción:

**Del 07 de marzo al 10 de abril de 2023.** Puedes formalizar tu inscripción al concurso "Cocina tu futuro" en la página web [mediterraneoculinary.com/cocina-tu-futuro/](http://mediterraneoculinary.com/cocina-tu-futuro/). Solo se admitirán a concurso aquellos participantes que cumplan con los requisitos de participación y hayan adjuntado la documentación solicitada. El hecho de cumplimentar el formulario de participación y marcar con una X la casilla "He leído y acepto las bases" implica la aceptación de estas bases y en consecuencia la cesión de los recursos multimedia adjuntos, así como sus derechos de imagen. Los datos solicitados en el formulario de inscripción son los siguientes:

- Nombre y apellidos del participante.
- Edad del participante
- Fotografía del participante (medio cuerpo).
- Email del participante (si es mayor de edad).
- Teléfono del participante (si es mayor de edad).
- DNI del participante.
- Localidad y provincia de residencia.
- Nombre y apellidos de madre/padre/tutor legal.

- Email de madre/padre/ tutor legal (si es menor de edad)
- Teléfono de madre/padre/tutor legal (menores de edad)
- DNI de madre/padre/tutor legal (menores de edad)
- Curso en el que estás matriculado.
- Nombre del centro educativo donde estudias.
- Nombre y descripción del plato.
- Fotografía en alta resolución del plato presentado a concurso. Se descartan inmediatamente, por la imposibilidad de ser valoradas con garantías, las fotografías de mala calidad, mal enfocadas, cortadas o movidas, pixeladas, o imágenes susceptibles de no ser elaboraciones auténticas realizadas por el concursante.
- Receta presentada al concurso: será de estilo libre y estará diseñada por el propio participante (se eliminarán aquellas recetas consideradas como plagio). Deberá contener un mínimo de 4 elementos: elemento principal, salsa, guarnición y decoración.
- Vídeo de presentación de la receta (opcional) en formato horizontal donde cuentes en qué consiste y en qué te has inspirado para su creación. Mínimo de un minuto y medio y máximo de tres minutos.
- Certificado oficial de matrícula que acredite estar cursando uno de los estudios que permiten participar en el presente concurso.

### **b. Preselección:**

**Del 11 al 13 de abril de 2023:** el jurado profesional elegirá, de entre todos los inscritos, a un máximo de 100 participantes que pasarán a la fase de votación popular.

### **c. Votación popular en redes sociales.**

**Del 14 de abril al 3 de mayo de 2023.** El día después de cerrarse las inscripciones se iniciará la votación popular a través de la web y las redes sociales hasta el día 10 de mayo de 2023 a las 23:59h. Los participantes recibirán un correo electrónico con las instrucciones y criterios de validación de esta votación. El plato más votado de esta fase tendrá una plaza directa para la final. Los siguientes 20 platos más votados de esta fase pasarán a la fase de selección por parte del jurado profesional. Todos los votos serán auditados para verificar la autenticidad de los mismos.

### **d. Selección por parte del jurado profesional.**

**04 de mayo de 2023.** El jurado profesional elegirá, de entre los 21 platos más votados en la fase de preselección, y atendiendo a los criterios técnicos explicados en el apartado 6 de estas bases, a los 5 finalistas adicionales del concurso “Cocina tu futuro”.

### **e. Comunicación a los finalistas.**

**05 de mayo de 2023.** Se comunicará a los 6 finalistas, por correo electrónico y por teléfono, su selección para la final presencial del concurso. A los participantes que lleguen a la final se les enviará un documento con toda la información necesaria para cocinar en las instalaciones de Mediterraneo Culinary Center.

### **f. Final.**

**13 de mayo de 2023 - De 10:00 a 13:00 h.** En las cocinas de Mediterraneo Culinary Center, se realizará la gran final con la elaboración y presentación de los 6 platos finalistas en directo.

## **6. Jurado y criterios de evaluación.**

El jurado profesional estará compuesto por la dirección del centro educativo Mediterraneo Culinary Center, y por el profesorado técnico del mismo centro educativo. Para la final del concurso se contará además con un representante de FECEVAL y con otros profesionales del sector de la hostelería.

Los integrantes del jurado valorarán los siguientes aspectos:

1. Limpieza y organización durante el trabajo realizado.
2. Mise en place.
3. Habilidades y destreza en la cocina.
4. Emplatado final.
5. Venta y exposición del plato.

## **7. Condiciones de participación:**

El participante, al realizar la inscripción al concurso, declara que es autor de los materiales enviados (receta, fotografías y vídeos), asumiendo la responsabilidad de cualquier reclamación derivada de derechos de autor de los cuáles afirma ostentar la propiedad.

Los platos cocinados en la final, deberán ser los mismos que se presentaron en la inscripción al concurso, no permitiéndose modificaciones posteriores con respecto a la receta original.

A su vez, el participante al realizar la inscripción autoriza, a ceder voluntariamente sus derechos de imagen de grabación en vídeo y fotografías que se realicen durante la ceremonia de entrega de premios, así como en momentos anteriores y posteriores al concurso.

Las imágenes serán utilizadas libremente por Mediterráneo Culinary Center para la promoción y difusión en los medios de comunicación, plataformas digitales de los mismos, así como en Redes Sociales. Igualmente, los ganadores cederán sin restricciones de ningún tipo los derechos de imagen a televisiones, medios audiovisuales, soportes digitales o impresos que difundan este premio. Se velará por los participantes para que de ninguna manera se dañe su imagen en ningún momento. Así mismo Mediterráneo Culinary Center, se reserva el derecho de modificar las presentes bases del concurso.

### Información básica sobre protección de datos

- **RESPONSABLES DEL TRATAMIENTO.** Los datos personales que nos facilite para participar en este concurso formarán parte de los tratamientos responsabilidad de: VALENCIA CULINARY CENTER, S.L.

Los Participantes garantizan que los datos personales facilitados son veraces y se hacen responsables de comunicar cualquier modificación de estos. Las entidades organizadoras de este evento se reservan el derecho a excluir de la presente promoción a todo participante que haya proporcionado datos falsos.

**FINALIDADES.** La información facilitada se utilizará con las siguientes finalidades:

- Gestionar su participación en el concurso, informarle sobre todo lo que tenga relación con el mismo, así como comunicarle el resultado y, en su caso, hacerle llegar el premio ofrecido.
- Remitir información acerca de novedades que se produzcan en las empresas responsables, o sobre nuevos servicios, actividades o eventos promovidos por ellos o en los que participen.
- Remitir cuestionarios de satisfacción para conocer su opinión sobre nosotros o aspectos específicos de nuestras actividades y servicios.
- Realizar encuestas y estudios estadísticos, así como conocer las preferencias e intereses del usuario para conocer y atender mejor sus necesidades.

**LEGITIMACIÓN DEL TRATAMIENTO.** Su consentimiento legitima el tratamiento de los datos, que se conservarán mientras sean necesarios para los fines indicados.

**PLAZO DE CONSERVACIÓN.** Sus datos se conservarán durante todo el tiempo necesario para atender las finalidades indicadas y cumplir las obligaciones legales correspondientes.

**CESIONES PREVISTAS.** Sus datos no serán comunicados a terceros sin su consentimiento, salvo obligación legal.

**DERECHOS.** Los Participantes tienen derecho a (i) acceder a sus datos personales, (ii) solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso, solicitar su supresión, (iii) solicitar la limitación del tratamiento de sus datos, (iv) oponerse al tratamiento de sus datos y (v) solicitar su portabilidad. Los Participantes pueden ejercer todos estos derechos ante cada uno de los responsables, acreditando su identidad, en las siguientes direcciones:

- VALENCIA CULINARY CENTER, S.L.: [info@mediterraneoculinary.com](mailto:info@mediterraneoculinary.com)

De considerarlo necesario, también podrá presentar reclamación ante la autoridad de control correspondiente.