

Bases legales de la segunda edición del Concurso Profesional

NUEVOS TALENTOS MEDITERRÁNEOS

By Mediterráneo Culinary Center con colaboración de Mediterránea Gastrónoma.

La sociedad **VALENCIA CULINARY CENTER, S.L.**, con domicilio social en Valencia, avenida del Cid, 56-58 y CIF b-40572943, convoca el concurso profesional Nuevos talentos mediterráneos que se registrará por las presentes bases y cuya participación es completamente gratuita.

El concurso tendrá lugar en el escenario de concursos de Mediterránea Gastrónoma organizado por Mediterráneo Culinary Center.

Mediterráneo Culinary Center presenta la **II edición del concurso Nuevos Talentos Mediterráneos**, cuya final se celebrará en el entorno de Mediterránea Gastrónoma en Feria Valencia el día **13/11/2023**.

Mediterránea Gastrónoma se hará cargo de los desplazamientos y estancias de los finalistas en Mediterránea Gastrónoma 2023, lugar donde se celebrará la final del presente concurso siempre y cuando el desplazamiento sea de más de 60 km hasta Feria Valencia.

Este concurso está dirigido exclusivamente a estudiantes de la hostelería que estén en matriculados en cualquier centro educativo privado, concertado o público.

El concurso Nuevos Talentos del Mediterráneo tiene un concepto basado en;

- 1. La sostenibilidad:** Se valorará de forma positiva a aquellos concursantes que justifiquen la sostenibilidad, teniendo en cuenta el km 0 (menos de 100 km de su provincia), reducción de huella ecológica, temporalidad de los productos, aprovechamiento correcto de la materia prima, uso de productos ecológicos.
- 2. Creatividad:** El concursante tendrá que realizar un plato degustación teniendo en cuenta que el plato estará constituido por 4 elementos, como mínimo. Uno de ellos será el elemento principal y este elemento principal deberá de ser de forma obligatoria (verdura o hortaliza), teniendo en cuenta que los demás elementos que constituyen el plato creativo podrán contener proteína animal. No tiene por qué ser un plato vegano o vegetariano.
- 3. Técnica:** Las técnicas empleadas deberán de ser justificadas y podrán abarcar técnicas tradicionales o técnicas de vanguardia.

El concurso se realizará dos partes:

1ª Parte: Inscripción y preselección.

- ✓ Presentación del formulario de inscripción. **Anexo 1**
- ✓ Ficha técnica del plato a desarrollar con el escandallo de este.
- ✓ Imagen del plato con buena resolución.
- ✓ Imagen del cocinero/cocinera que se presenta con el uniforme profesional del centro educativo al que representa.
- ✓ DNI de participante y ayudante.

Se entregará la documentación en formato pdf, comprimido o en formato wetransfer a nuevotalentos@mediterraneoculinary.com .

En la preselección saldrán 6 finalistas de entre todos los participantes presentados. Serán elegidos por un comité de expertos formado por Mediterránea Gastrónoma y Mediterráneo Culinary Center, siguiendo los criterios basados en la sostenibilidad, creatividad y técnica.

El plazo de inscripción finalizará el 5 de noviembre a las 23:59, hora peninsular en España. El lunes 6 de noviembre el comité organizativo comunicará por vía telefónica y por email su condición de finalistas a los participantes seleccionados. Además, los finalistas serán anunciados en la web de Mediterráneo Culinary Center y en las redes sociales de los organizadores.

Solo se admitirán a concurso los participantes que hayan enviado por mail a nuevotalentos@mediterraneoculinary.com, todos sus datos de participación debidamente cumplimentados. El hecho de rellenar el Formulario de Participación y marcar con X la casilla "He leído y acepto las bases" en el formulario, implica la aceptación de estas bases por el concursante y la cesión de los materiales adjuntos.

Así mismo 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.

2ª Parte: Final y entrega de premios.

Los 6 finalistas que pasen a la final deberán confirmar su asistencia respondiendo por correo electrónico a nuevotalentos@mediterraneoculinary.com.

El concurso se celebrará el día 13 de noviembre de 11:30 a 15:00 horas, con los siguientes condicionantes:

- ✓ El/la finalista deberá llevar a Feria Valencia todo el material y materia prima necesaria para la ejecución de 6 platos degustación, además de la vajilla con la que pretenda emplatar. La organización preparará a disposición de los finalistas cierto material disponible, listado en el **anexo 2**
- ✓ El/la finalista deberá llevar uniforme completo del centro o entidad al que representa. Además podrá estar acompañado y asistido por un ayudante.
- ✓ El/la finalista podrá llevar al concurso toda aquella elaboración que exceda de más de una hora de tiempo de ejecución. Así como las elaboraciones que tarden mas de una hora de realización.
- ✓ El día del concurso se realizará un sorteo entre los participantes para ver en qué orden empiezan a trabajar. Tras el primer finalista, los siguientes comenzarán su participación de forma sucesiva, cada 5 minutos: el segundo empezará a trabajar 5 minutos después, el tercero arrancará 10 minutos después del primero, y así sucesivamente. Durante el proceso, todos tendrán 1 hora y media (90 minutos) para la ejecución y presentación de los platos. Se cotejará todas las elaboraciones y materia prima antes de empezar a cocinar, por lo que se es obligatorio que los finalistas estén presentes a las 11:00 horas de la mañana.
- ✓ Cuando se presente el plato, se deberá de explicar al jurado profesional, justificando la sostenibilidad, creatividad y técnicas aplicadas, así como el porqué de la elección del plato creativo.
- ✓ El jurado profesional estará compuesto por chefs de prestigio, designados por feria Gastronomía y sin ningún miembro de Mediterráneo Culinary Center. La identidad de integrantes será desvelada el mismo día de la final.
- ✓ Una vez presenten los platos todos los finalistas, se procederá a elegir a los 3 ganadores del **II concurso Nuevos talentos mediterráneos**, con esta clasificación y premios:

1er premio: Experiencia gastronómica valorada en 500€

2.º premio: Pack de utensilios y especias valorado en 300€

Premio especial a la sostenibilidad: Pack de utensilios valorado en 200€

Una vez finalizado el concurso se procederá a la realización de fotos grupales.

TIEMPOS:

11:00 h: Recibimiento de los participantes y explicación del concurso en referencia a las bases.

11:15 h: Sorteo de entrada de los participantes.

11:30 h: Inicio del concurso.

14:00 h: Entrega de premios.

CLÁUSULA INFORMATIVA PARA PARTICIPANTES EN EL CONCURSO DE COCINA

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.,
- MEDITERRÁNEA GASTRONOMA S.L.

Los Participantes garantizan que los datos personales facilitados son veraces y se hacen responsables de comunicar cualquier modificación de los mismos. 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.: nuevostalentos@mediterraneoculinary.com
- MEDITERRÁNEA GASTRONOMA, S.L.: contenidosgastronomia@feriavalencia.com

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

CLÁUSULA INFORMATIVA PARA PARTICIPANTES EN CONCURSO DE COCINA

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.,
- MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA, S.L.

Los Participantes garantizan que los datos personales facilitados son veraces y se hacen responsables de comunicar cualquier modificación de los mismos. 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.

[MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA, S.L.: contenidosgastronomia@feriavalencia.com](mailto:contenidosgastronomia@feriavalencia.com)

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

CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

Los organizadores del concurso desean poder divulgar su actividad a través de la imagen de los participantes, por lo que querría poder captar, reproducir y, en su caso, editar las mismas. Las condiciones de esta cesión de imagen se explican a continuación. Si, después de leerlas, consiente esta cesión, marque la casilla correspondiente.

Las **condiciones de dicha cesión** se establecen a continuación:

1. Esta autorización se refiere a los usos anteriormente descritos, utilizando los medios técnicos conocidos en la actualidad, incluyendo:

- LA OBTENCIÓN DE LA IMAGEN Y VOZ, así como su FIJACIÓN en cualquier medio soporte o material, suficientemente permanente o estable para permitir su percepción, reproducción o comunicación de cualquier manera, de sus actividades en el desarrollo de las actividades formativas o servicios o actividades ofrecidas y/o desarrolladas por las entidades indicadas a continuación.
- A REPRODUCIR SU ACTUACIÓN en el caso de que se trate de fijaciones realizadas en la esfera formativa, no pudiéndose transferir este derecho.
- A QUE SE UTILICE SU IMAGEN para actividades promocionales de las entidades identificadas a continuación, tanto en su página web como en redes sociales y los medios de comunicación que se consideren oportunos.

Todo ello con la salvedad y limitación de aquellas utilidades o aplicaciones que pudieran atentar contra el derecho al honor en los términos previstos en la Ley Orgánica 1/82, de 5 de mayo, de Protección Civil al Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen.

2. Esta autorización es puramente gratuita y no derivará pago de derecho alguno. Además, se entiende concedida sin limitación territorial ni temporal (sin perjuicio de poder retirar el consentimiento en cualquier momento en las direcciones de correo indicadas más adelante).

3. Concretamente, se trata de una autorización a los efectos de filmación, fijación y reproducción de su imagen y voz que se concede a los organizadores del concurso, que actuarán como RESPONSABLES DEL TRATAMIENTO:

- VALENCIA CULINARY CENTER, S.L.,
- [MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA, S.L.: contenidosgastronomia@feriavalencia.com](mailto:contenidosgastronomia@feriavalencia.com)

En virtud de todo ello, mediante el presente escrito, y de conformidad con el art. 2.2 de la Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, de Protección Civil del Derecho al Honor, la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen, el que suscribe manifiesta que lo anteriormente autorizado, ni ataca a su fama y/o prestigio, ni atenta contra su dignidad y honor, por lo que no existe intromisión ilegítima en el ámbito de su derecho de la intimidad y renuncia, en tanto que no puede haber lugar, a cualquier tipo de resarcimiento, indemnización u otro tipo de mecanismo reparador de los derechos morales. Mediante su firma declara entender y conocer los términos de la presente autorización y acepta dichos términos.

ACEPTO

NO ACEPTO

Firma:

Fecha:

En todo caso debe saber que el consentimiento aquí prestado podrá ser retirado en cualquier momento.

En virtud de lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales y el Reglamento General de Protección de Datos Personales 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo le informamos que su imagen y voz obtenidas conforme lo autorizado formarán parte de los tratamientos de VALENCIA CULINARY CENTER S.L, MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA, S.L. con la finalidad de gestionar nuestra relación y el uso de la imagen y voz en los términos indicados. La base jurídica que legitima este tratamiento será su consentimiento. Conservaremos sus datos mientras sean necesarios para tales fines. No serán cedidos sin su consentimiento salvo obligación legal y en cuanto sea necesario para hacer publicaciones y actos de promoción indicados. Podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación y oposición del tratamiento y portabilidad de los datos que le conciernen dirigiéndose por escrito, acreditando su identidad, a cada uno de los responsables:

VALENCIA CULINARY CENTER, S.L.: info@mediterraneoculinary.com

MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA, S.L.: contenidosgastronoma@feriavalencia.com

Además, en el caso de que lo considere oportuno, podrá presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos para solicitar la tutela de sus derechos.

ANEXO 1

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Participante

Apellidos: _____ Nombre: _____

Nacionalidad: _____ DNI: _____ Domicilio/dirección: _____
_____ de _____ Provincia de: _____ Teléfono: _____
_____ Correo electrónico del
_____ Nombre del
plato _____

Nombre del centro educativo: _____ Dirección: _____
_____ de _____ Provincia de: _____
Teléfono: _____ Correo electrónico _____

Talla de chaquetilla: _____ Representante Legal (en caso de menores de Edad), nombre completo y DNI _____

Acompañante

Apellidos: _____ Nombre: _____

Nacionalidad: _____ DNI: _____ Dirección: _____
_____ de _____ Provincia de: _____ Teléfono: _____
_____ Correo electrónico _____
_____ Talla de chaquetilla: _____

Representante Legal (en caso de menores de Edad), nombre completo y DNI _____

Acepto las bases del **II CONCURSO NUEVOS TALENTOS MEDITERRANEOS** y adjunto a esta ficha, que fecho y firmo, el dossier requerido con los documentos, así como todos los argumentos que en defensa de este estime oportuno.

Firmado: Nombre, apellidos y DNI: _____

En _____, a _____ de _____ de 2023.

ANEXO 2

MATERIALES DISPONIBLES:

Cada participante contará con un modulo de cocina con una inducción de dos fuegos, y un horno de convección sin humedad.

Además, se contará con una mesa auxiliar de trabajo donde cada participante tendrá:

- Tabla de corte.
- Papel de cocina.
- 4 boles medianos.
- 2 boles pequeños.
- 1 *turmix*.
- 2 cazos de cocción en inducción.
- 1 *parisien* de inducción.
- 2 rondones.
- 2 marmitas pequeñas.
- 6 flaneras pequeñas.
- 1 jarra medidora.
- 1 *sauté*.
- 1 araña.
- 1 espumadera.

De forma común se contará con el siguiente material;

- 1 exprimidor eléctrico.
- 2 morteros.
- 1 licuadora.
- 1 deshidratadora.
- 1 microondas.
- Vaso americano.

Materia prima básica;

- Aceite para frituras.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Aceite de oliva 0,4.
- Sal fina, sal gorda, sal Maldon.
- Pimienta blanca, pimienta negra y en grano.
- Vinagre de vino blanco y vino tinto.
- Vino tinto y blanco para cocinar.
- Brandy y ginebra.

La mesa del jurado contará con el siguiente material;

- Plato base.
- Cubertería básica.
- Botella de agua.