

BASES DEL CONCURSO

MODALIDAD DEL CONCURSO:

El concurso constará de una sola categoría: alumnos de las Escuelas Oficiales y Privadas de Hostelería Españolas de entre 18 y 30 años.

La propuesta para concursar estará formado por dos ½ raciones:

- Una salada de 90 grs. y otra dulce de 90 grs.
- Total propuesta: 180 grs.
- Se presentarán las dos ½ raciones al mismo tiempo.

La elaboración del plato salado consistirá en un guiso tradicional de la cocina española: Pepitoria de Pollo de Corral, en base a su principal ingrediente, Pollo de Corral, pero renovado en su formulación y presentación (cocina de autor).

La elaboración del plato dulce consistirá en un postre libre en base al pacharán Zoco.

ORGANIZACIÓN:

El Comité Organizador del Concurso estará formado por Mario Sandoval como Presidente del jurado, 10 miembros del jurado y el equipo de gestión de la marca Pacharán Zoco del departamento de marketing de Pernod Ricard España (PR España).

Miembros del Jurado*:

1. Manolo de la Osa (Las Rejas / Las Pedroñeras)
2. Salvador Gallego (Cenador de Salvador / Madrid)
3. Elena Arzak (Arzak / San Sebastián)
4. Darío Barrio (Dasa Basa / Madrid)
5. Alberto Chicote (Nodo / Madrid)
6. Andoni Luis Aduriz (Mugaritz / Guipúzcoa)
7. Pedro Larumbe (Larumbe / Madrid)
8. Quique Dacosta (El Poblet / Denia)
9. Paco Roncero (Casino de Madrid / Madrid)
10. Marta Culebras (Ganadora del VI Concurso de Jóvenes Cocineros)

*La organización se reserva el derecho de cambiar algún miembro del jurado.

La Organización facilitará a los finalistas la siguiente logística:

- Uniforme de Cocinero Zoco para la final.
- Boxes de cocina para todos los participantes, equipados con cocina individual con pila, nevera, horno compartidos por cada 2 concursantes, mesa de trabajo y papelería.
- Menaje relacionado con el montaje-presentación y prueba de los platos:
 - 2 Platos de 15 cm aprox. Por cada ½ ración.
 - Bandeja para la presentación de los 24 platos.

La organización facilitará a cada finalista la siguiente materia prima:

- 1 pollo de corral. Para la elaboración del plato salado.
- Pacharán Zoco. Para la elaboración del plato dulce.
- Aceite, sal, azúcar, leche, ½ docena de huevos por participante.

Los Concursantes deberán llevar todos los demás ingredientes necesarios para la elaboración de sus platos.



INSCRIPCIONES

La inscripción en el concurso será gratuita. Los aspirantes deberán enviar la siguiente documentación:

- Nombre completo del concursante.
- Fecha de nacimiento.
- Dirección.
- Teléfono.
- Email.
- Nombre y dirección de Escuela de Hostelería (el Comité Organizador se reserva el derecho de solicitar copia de la matrícula a los participantes).
- Ficha técnica:
- Nombre de los platos.
- Forma de elaboración de cada ½ ración. La descripción de la receta deberá estar suficientemente detallada, de lo contrario daría lugar a la no admisión del concursante.
- Fotos de cada plato terminado.

Únicamente se podrá presentar una propuesta por persona, consistente en ½ ración salada y ½ ración dulce.

No podrán participar en la misma, las empresas encargadas de realizar la presente promoción, personas vinculadas a PR España mediante contrato de trabajo o de prestaciones de servicios profesionales, ni sus familiares directos.

Las inscripciones deberán ser enviadas a: o al apartado de correos 13059 de Madrid.

El plazo límite para la presentación de inscripciones será: 28 de Febrero de 2008.

PR España se reserva el derecho de uso de las recetas presentadas a concurso para lo que considere oportuno, así como los derechos de utilización de imagen, nombre y voz de los concursantes, cediendo gratuitamente el participante a PR España los derechos de explotación de cualesquiera derechos de propiedad intelectual o industrial que pudieran corresponderle en relación con las recetas presentadas a concurso y que sean transmisibles según Ley, para todas las modalidades de explotación, para todo el mundo y sin límite temporal.

De igual manera, los concursantes aceptan la obligatoriedad de asistir a los actos referidos al concurso que se pudieran organizar, en caso de que así se lo solicitara PR España. Estipulándose la obligatoriedad de asistencia a estos actos por parte del ganador del concurso, con un máximo de 6 acciones en el año siguiente a la celebración del mismo.

PARTICIPANTES EN LA FINAL DEL CONCURSO:

Con las inscripciones recibidas y siempre que cumplan con los requisitos estipulados, el Comité Organizador hará una evaluación previa de la documentación presentada así como de las recetas, en base a la cual se seleccionarán los 10 finalistas.

Los alumnos seleccionados recibirán, con 1 mes de antelación, la comunicación oficial desde el Comité Organizador, en la que se les informará de su designación como finalistas del concurso.

Los gastos de alojamiento (1 noche) desplazamiento (Hotel – Localización Concurso – Hotel) así como Cóctel de Bienvenida con miembros del Jurado, correrán a cargo de la organización. Cualquier otro gasto derivado de la participación en el concurso, correrá a cargo de los participantes finalistas.



BASES PARA LA FINAL:

La final se celebrará en Madrid durante el mes de Abril de 2008 fecha que se comunicará con 1 mes de antelación a los finalistas.

Cada concursante deberá elaborar su propuesta de las dos mismas ½ raciones con las que entró a participar, pero multiplicadas por cada miembro del jurado más una para ser fotografiada, es decir por 12. La elaboración de las raciones se realizará in situ y de cara al público.

Los participantes contarán con 3 horas para la elaboración y emplatado de su propuesta doble: salado y dulce.

Cada concursante contará con 10 minutos ante el jurado para montar, probar y desbarasar.

Cada concursante presentará sus dos ½ raciones de manera simultánea y con 10 minutos de decalaje entre uno y otro concursante.

Los platos deberán estar finalizados por completo en la hora previamente establecida por la Organización para cada concursante.

Para evitar que el retraso de un participante afecte al resto de los concursantes, si su plato no estuviera listo para concurso en ese momento, perderá su turno y pasará detrás del último de los concursantes que resten, siempre y cuando el jurado acepte esta solicitud.

La incomparecencia del cocinero con el plato a la hora oficial que corresponda podrá suponer una penalización en la valoración que del mismo haga el Jurado, a razón de un punto por minuto.

El concurso será anónimo. Los finalistas participarán en un sorteo, en el que se establecerá el orden de salida de los platos / participantes.

Requisitos de vestimenta: Uniforme Zoco facilitado por la Organización del Concurso:

- Chaqueta cocinero blanca personalizada con la marca.
- Gorro blanco.
- Delantal blanco personalizado con la marca.

Los participantes deberán aportar:

- Pantalón negro
- Zapato negro.

EL JURADO

Estará integrado por personalidades representativas de la cocina y la gastronomía española de mayor prestigio, así como jóvenes promesas del sector.

El jurado puntuará los diferentes platos según se vaya procediendo a la cata de los mismos.

Una vez reunido el jurado, y contando con la presencia del notario, se pondrán en común las valoraciones en la hoja "Ad-hoc". Una vez cumplimentada la hoja oficial de la calificación, será recogida por alguno de los miembros del Comité Organizador y se encargarán de obtener puntuaciones acumuladas de cada uno de los concursantes. Una vez aprobado en un sobre cerrado y mantenido en secreto, con los ganadores y las puntuaciones, será entregado al presidente del jurado.

El presidente dará a conocer el resultado de las votaciones.



VALORACIÓN:

El fallo se efectuará en base a los siguientes criterios:

- Sabor: 0-40 puntos.
- Presentación: 0-20 puntos.
- Creatividad: 0-20 puntos.

PREMIOS:

- Primer Premio: Endrina de Oro Zoco 5.000 • (CINCO MIL EUROS)+ Prácticas de un mes en el restaurante Coque de Mario Sandoval + Donación de material para la escuela por un valor de 4.000 • (CUATRO MIL EUROS)
- Segundo Premio: Endrina de Plata Zoco 3.000 • (TRES MIL EUROS)
- Tercer Premio: Endrina de Bronce Zoco 2.000 • (DOS MIL EUROS)

Los premios de los ganadores serán entregados exclusivamente dentro del territorio español.

Además se instalará una placa o se plantará un endrino con el nombre del ganador del concurso en las bodegas Zoco de Navarra.

Los premios no podrán ser declarados desiertos.

Condiciones Generales

En cumplimiento de la L.O.P.D. de 15/1999, Pernod Ricard España informa al interesado que los datos de carácter personal que voluntariamente facilita, se incorporarán a un fichero automatizado propiedad y responsabilidad de Pernod Ricard España al remitir sus datos, expresamente autoriza la utilización de los mismos para gestionar su participación en este concurso, así como realizar comunicaciones periódicas incluyendo las que se realicen vía correo electrónico, que Pernod Ricard España llevará a cabo para informar sobre sus productos, servicios, ofertas y novedades de su interés. Pernod Ricard España se compromete al cumplimiento de su obligación de secreto de los datos de carácter personal y de su deber de guardarlos, y adoptará las medidas necesarias para evitar su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado, habida cuenta en todo momento del estado de la tecnología. Por último Pernod Ricard España comunica al participante, que puede ejercitar los derechos de acceso, modificación, cancelación y oposición mediante petición escrita dirigida al departamento de asesoría jurídica de Pernod Ricard España a la siguiente dirección: Manuel Marañón nº 8 28043 Madrid.

La Organización se reserva el derecho de modificar, ampliar o interpretar estas bases promocionales, en cuyo caso se efectuará la correspondiente Acta Notarial.

La Organización quedará eximida de toda obligación o compensación con los participantes, si por causa de fuerza mayor o imperativo legal hubiera de ser anulada o suspendida la presente promoción, situación que se pondría convenientemente en conocimiento de los participantes.

En el caso de detectar irregularidades en el comportamiento de los participantes, la organización se reserva el derecho de eliminar al participante.

Los datos facilitados por los participantes deberán ser veraces. Caso de que estos fueran falsos, y resultare ganador de un premio de la presente promoción no se le hará entrega del mismo.

A los premios de la presente promoción les serán de aplicación todas las disposiciones de carácter fiscal pertinentes, según la legislación en vigor.

Los premios, en ningún caso podrán ser objeto de cambio, alteración o compensación a petición del ganador. Los ganadores deberán aceptar el premio por escrito.





Renueva la tradición gastronómica con Zoco

Mario Sandoval, como Presidente del Jurado,
y otras grandes figuras de la gastronomía nacional elegirán las creaciones ganadoras.



PR España declina cualquier tipo de responsabilidad por los daños o reclamaciones producidas posteriormente con relación a los premios objeto de la promoción.

Los concursantes, por el mero hecho de participar aceptan, de antemano y sin condiciones, el presente Reglamento de Bases por el cual se rige este concurso y la inapelabilidad del fallo.

Por el simple hecho de la aceptación de los premios, La Organización se reserva el derecho de informar del nombre de los ganadores, así como utilizar su imagen en todas aquellas actividades relacionadas con los premios, con fines publicitarios o de divulgación, sin que éstos tengan derecho a recibir pago o contraprestación alguna por ello.

Las presentes bases serán protocolizadas ante el notario.



septimoconcurso@zoco.info