



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

QUÉ ES EL CONCURSO COCINERO DEL AÑO (CCA)

Un certamen bienal dirigido a los profesionales del mundo de la cocina de toda España que tiene como objetivo **prestigiar dicha profesión** y **premiar al mejor chef del país**.

El Concurso Cocinero del Año busca convertirse en un certamen de referencia nacional.

AVALES DEL CONCURSO

El CCA es el único concurso de España avalado por la **WACS** (World Association of Cooks Societies).

Además el concurso está también respaldado por el chef tres estrellas Michelin, **Martín Berasategui**, que es el Presidente del jurado permanente y de la gran final.

Este certamen tiene **aseguradas 3 ediciones** gracias a la apuesta de importantes empresas e instituciones como **Alimentaria**, **Iberdrola**, **Puntocash** (Grupo Carrefour), **Unilever Foodsolutions** y **Sol Melià**, que apuestan por el Concurso Cocinero del Año. El concurso está organizado por Catereventos y cuenta también con la colaboración de Font Vella, Oms y Viñas, Racional, Florette-Vega Mayor, Fleurance, JohnsonDiversey, Nutri Pack Ibérica y Los Gemelos J.A. Henckels España.

FUNCIONAMIENTO DEL CCA

El concurso está constituido por **8 semifinales** que se celebran durante el 2004 y el 2005, para llegar a la gran final en Alimentaria 2006 de Barcelona.

En cada semifinal participan 10 chefs seleccionados de entre todos los inscritos de la zona. El ganador de cada una de las semifinales va a la gran final en Alimentaria 2006.

8 semifinales x 10 chefs = **80 chefs participantes**

1 ganador de cada semifinal x 8 semifinales = **8 finalistas para la final** en marzo 2006 en Barcelona



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

SF 1: Comunidad Valenciana y Murcia

Fecha – Septiembre de 2004

Lugar - Valencia

SF 2: Galicia, Asturias y Cantabria

Fecha – Diciembre de 2004

Lugar – Gijón

SF 3: Andalucía, Extremadura, Canarias, Ceuta y Melilla.

Fecha – Enero 05

Lugar – Sevilla

SF 4: Catalunya y Aragón

Fecha – Marzo 05

Lugar – Barcelona

SF 6: Baleares

Fecha – Junio 05

Lugar – Palma de Mallorca

SF 7: Castilla León

Fecha – Septiembre 05

Lugar – Pte. Confirmación

SF 8: Madrid y Castilla La Mancha

Fecha – Noviembre 05

Lugar - Madrid

SF 5: País Vasco, Navarra y La Rioja

Fecha – Abril 05

Lugar – Bilbao

FINAL

Fecha- Marzo 2006

Lugar- Barcelona

Salón Restaurama de Alimentaria

BASES DEL CONCURSO

El concurso se rige por las normas internacionales de la **WACS** (World Association of Cooks Societies), asociación que avala el Concurso Cocinero del Año.

Los chefs que desean concursar deben enviar su receta a la Organización del Concurso con un menú equilibrado, detallando la metodología, ingredientes y costes de todos los platos, así como una o varias fotografías ilustrativas.

- Edad mínima de 23 años cumplidos.
- El menú debe estar compuesto por tres platos, con postre incluido, para cuatro personas.
- El precio de coste máximo del menú completo debe ser de 12 euros por persona.
- Los chefs disponen de un máximo de 5 horas para preparar el menú.



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

JURADO Y PUNTUACIÓN

Un jurado formado por prestigiosos profesionales del ámbito de la hostelería selecciona las mejores recetas de entre todas las recibidas.

Jaime Castellón – Director Técnico del concurso
Martín Berasategui - Presidente del jurado permanente y de la gran Final.

En cada semifinal el jurado se compone por profesionales locales del panorama gastronómico, y se dividen en el jurado de sala y el de cata.

Los miembros del jurado valoran la originalidad, la presentación e innovación de los platos elaborados, el gusto y sabor de los alimentos, la composición -equilibrada nutricionalmente- y una preparación correcta y profesional.

EL PREMIO

El chef elegido “Cocinero del Año”, en la final Alimentaria 2006, recibirá un importe de **12.000 euros** y un viaje de fin de semana para dos personas a una ciudad europea.

El **segundo y tercer clasificados** recibirán un premio de **6.000** y **3.000** euros, respectivamente.

Los ganadores de las ocho semifinales recibirán un obsequio.

Todos los participantes en las semifinales reciben un diploma.

Para más información:

Sonia Solá
COMUNICATIVA
93 487 99 44
686 11 25 84
sonia.sola@comunicativa.biz
www.concursococinero.com