



## **BASES DE LA FINAL DEL CONCURSO GMCHef ALIMENTA TU TALENTO 2020**

### **1. INTRODUCCIÓN**

MIQUEL ALIMENTACIÓ GRUP, S.A.U., con CIF: A17371758 (POLÍGONO EMPORDÀ INTERNACIONAL, C/ GERMANS MIQUEL, S/N, 17469 VILAMALLA, GIRONA) y MIQUEL ALIMENTACIÓ GRUP CM CANARIAS SLU, con CIF: B76133602 (LA CALETA 2, POLIGONO INDUSTRIAL LAS MAJORERAS 35259, INGENIO), organiza este proyecto llamado “GMchef Alimenta tu Talento 2020”. La iniciativa consiste en la búsqueda a nivel nacional España al mejor chef digno de obtener el título del nuevo GMchef de España, y está abierta para todos los estudiantes matriculados en estudios de cocina y hostelería en España, que cumplan con los requerimientos mencionados más adelante.

### **2. OBJETIVO**

Premiar el esfuerzo y el talento de los estudiantes de cocina y hostelería de España, apoyando e incentivando la formación de los futuros profesionales de la gastronomía española, además de difundir la buena cultura culinaria de España.

### **3. CELEBRACIÓN LA FINAL ONLINE**

El desafío se hará público el día 08 de junio de 2020 mediante una publicación en el perfil de Instagram @gmchef2020 y la página de Facebook @GMcashProfesional.

La mecánica de participación de la Final Online viene descrita en el apartado 6. DINÁMICA DEL CONCURSO.

### **4. JURADO**

Formado por 4 miembros:

- *Paco Pérez (Chef de 5 estrellas Michelin).*
- *Laura Curt (Directora de Curt Ediciones)*
- *Juan Jiménez (Gestor de negocios de hostelería de GM FOOD)*
- *Carla Peyrón (Ganadora de GMchef 2019)*

Evaluarán el progreso de los jóvenes concursantes de GMchef Alimenta tu Talento 2020. Cada jurado valorará la receta de cada finalista teniendo la ficha técnica de cada uno y después de ver sus videos mostrando el proceso de elaboración y emplatado final de su plato degustación, así como con una breve explicación del proceso de elaboración.

El jurado valorará con las puntuaciones siguientes los diferentes criterios ampliados en el siguiente punto.

## 5. PUNTUACIÓN

Los méritos de los jóvenes chefs se determinarán bajo 4 criterios, a los que los miembros de la comisión asignarán una puntuación del 1 al 10. El ganador del concurso será quien sume más puntos según el criterio del jurado.

Las puntuaciones se realizarán valorando dos piezas de video que los participantes realizarán y enviarán a la organización.

Video 1: Los participantes deberán mostrar, en un video de al menos 10 minutos, los procesos y elaboraciones necesarios para desarrollar su plato degustación, mostrando los pasos más importantes de su elaboración, hasta llegar al plato finalizado.

Video 2: Los participantes deberán realizar un video, donde mirando a cámara expliquen el desarrollo de su creación, así mismo deberán de defender los conceptos creativos y motivaciones que le han llevado a desarrollar tu plato degustación. La duración de este video deberá de ser de al menos 2 minutos.

**El plato degustación, en ningún caso podrá ser un postre.**

El jurado valorará los siguientes aspectos:

- 1.- **INGREDIENTES Y CREATIVIDAD:** Seleccionar exitosamente una combinación de ingredientes que aporten valor y originalidad.
- 2.- **DIFICULTAD:** Manipulación y transformación de la materia prima de la receta.
- 3.- **ESTÉTICA Y LIMPIEZA:** La presentación y limpieza del plato y de su área de trabajo.
- 4.- **MENSAJE:** Comunicar exitosamente un mensaje claro, a través del trabajo y la visión personal.

## 6. DINÁMICA DEL EVENTO

Todos los finalistas, deberán enviar, **antes del día 31 de mayo a las 23:59**, la **ficha técnica** de su receta al correo oficial del concurso [info@gmchef.com](mailto:info@gmchef.com).

Para realizar el contenido del concurso, el día 31 de mayo la organización de GMchef enviará a los finalistas un video donde se explica la mecánica de participación, y las pautas para la elaboración y presentación del video de sus platos para la Final. Además se les formularán algunas preguntas que deberán de preparar y se les informará de la composición del jurado, aportándoles algunos datos sobre ellos.

El 2 de junio antes de las 15:00h, los cuatro finalistas deberán haber entregado sus videos a la organización del concurso con las elaboraciones de la receta y las respuestas de las preguntas que se les ha formulado anteriormente.

El 5 de junio a las 12:00h, será la videoconferencia con los cuatro finalistas y los miembros del jurado. Será cuando se conozcan al 3º, 2º y 1º ganador de GMchef 2020.

## **7. CONFIDENCIALIDAD**

Los cuatro finalistas, y cualquier persona de su entorno, deberán comprometerse a no desvelar ningún tipo de información relativa a la consecución de la final del concurso , así como el resultado del concurso o información relativa a concursantes finalistas o videos realizados con anterioridad, hasta la fecha que se haga oficialmente pública la resolución de GMchef 2020 en las redes sociales y en medios de comunicación, el 8 de Junio de 2020.

Cualquier incumplimiento de la confidencialidad tendrá como resultado la descalificación inmediata del participante, pudiendo dejar desierto el concurso de la presente edición.

## **8. REGLAS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DEL PLATO**

- El plato degustación no puede ser postre.
- Ingredientes como animales en peligro de extinción, sangre y oro no están permitidos.

Si algunos de los aspectos explicados anteriormente no se cumplen, restarán puntos en la puntuación final del jurado.

## **9. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN**

- Se descalificará al concursante cuando el plato no cumpla los requisitos explicados anteriormente.
- Cuando el Finalista rompa el Acuerdo de Confidencialidad
- Si alguno de los participantes daña la imagen del concurso GMchef de manera injustificada.