

BASES DEL CONCURSO EL INGREDIENTE MAESTRO 2021

1. COMPAÑÍA ORGANIZADORA Y COLABORADOR

“El Ingrediente Maestro 2021” (en adelante, el “Concurso”) es organizado por Business France, organismo público industrial y comercial, con VAT: FR19451930051 y domicilio en Espace Gaymard, 2 Place Laurent d’Avrieux CS60708, 13572 Marseille – France, en colaboración con Field Marketing y Consulting, S.L., compañía con CIF B-85254381 y domicilio en calle Tarragona, 30, Local, 28045 Madrid, en adelante “Colaborador”.

2. FINALIDAD

El objeto del presente Concurso es promover el desarrollo profesional de estudiantes de hostelería y restauración de toda España, a través de la materia prima denominada “El Ingrediente Maestro” siendo el fin la promoción el conocimiento y/o promoción de los productos franceses originarios de las interprofesionales INTERFEL, CNIPT y CIFOG, premiando a los concursantes que presenten el mejor plato valorado por el jurado.

3. ÁMBITO

Podrán participar en la promoción todas las personas físicas, residentes en España, mayores de 18 años y que sean alumnos matriculados en cursos de Hostelería y/o Restauración en el año en curso. El Colaborador se reserva el derecho a comprobar que el participante se encuentra matriculado en el curso anteriormente mencionado.

4. GRATUIDAD

El presente Concurso tiene carácter gratuito, de tal manera que la participación y obtención no implica ningún coste para los participantes. A excepción de los gastos de desplazamiento que superen el importe establecido (alojamiento y desplazamiento).

5. DURACIÓN

Los alumnos interesados en la participación en El Concurso podrán presentar su inscripción, en las fechas comprendidas entre el 8 de marzo de 2021 y el 10 de abril del 2021 a las 24:00h. Cualquier solicitud recibida con posterioridad a esta fecha y hora no será tenida en consideración. La fecha de finalización del Concurso será el 27 de abril del 2021, con la celebración de la final presencial en Madrid.

6. REQUISITOS PARA PARTICIPAR.

Los interesados que deseen participar en el presente Concurso, siempre que cumplan con lo establecido en el epígrafe 3 de las presentes bases legales, deberán obligatoriamente:

- Estar cursando curso de la Escuela de Hostelería referenciada por cada centro.
- La Escuela de Hostelería debe confirmar los datos aportados por el alumno en el formulario de inscripción.

- Complimentar debidamente el formulario de participación online en www.tastefranceiberica.com.
- No serán tenidas en consideración las inscripciones que se reciban por otro medio.
- La elaboración del plato que se presente en el Concurso tendrá como eje central el ingrediente de la categoría principal elegida y la integración de los ingredientes de las otras dos categorías en la misma receta.
- Para la participación en la final, los alumnos finalistas en cada categoría tendrán que replicar el plato presentado de forma online en la final presencial, con 50 minutos para cocinado, limpieza y presentación de 7 platos.
- El Colaborador se reserva el derecho de elección de ingredientes, así como de limitar la utilización de estos.

7. DESARROLLO DEL CONCURSO Y ELECCIÓN DE LOS FINALISTAS Y GANADORES.

Contemplaciones previas:

- Participará el alumno inscrito de forma correcta al Concurso y que este matriculado en curso de la escuela indicada, dentro del territorio nacional.
- La semifinal determinará los 6 finalistas, 2 por categoría, 3 categorías, que irán a la final en el abril. El día se anunciará en un próximo anexo a estas BLL.
- Las categorías marcan los ingredientes principales a utilizar en la receta y la integración en la misma de los ingredientes de las categorías no principales.
- Las categorías son: Categoría Pato, Categoría Patatas y Categoría Frutas y Verduras.
- Ingredientes Categoría Pato: foie gras, magret y confit.
- Ingredientes Categoría Patata: Al vapor/cocer, horno/puré y fritas.
- Ingredientes Categoría Frutas y Verduras de temporada: manzanas, peras, fresas, espárragos, puerros, tomates y cebollas.

Fase I del Concurso: PREVIO A LA SEMIFINAL

- El Colaborador será el que revise que los platos y recetas presentados de forma online cumplen los requisitos previos y de envío correctos, para que puedan ser valorados por el Jurado online de la Semifinal del Concurso.

Fase II del Concurso: DESARROLLO DE SEMIFINAL

- El Jurado online de la Semifinal del Concurso estará formado por Representantes de Business France en España, Representantes de las Interprofesionales/Categorías y un/a chef profesional.
- Este jurado valorará y calificará todos los platos y seleccionará a los 6 finalistas en base a su originalidad, creatividad, presentación y elaboración.
- Calendario de Semifinal online: del 12 al 15 de abril de 2021 valoraciones y 16 de abril fallo de finalistas y publicación en www.tastefranceiberica.com.

Fase III del Concurso: DESARROLLO DE LA FINAL

- Cada alumno finalista desarrollará y cocinará sus platos de forma presencial de acuerdo con las condiciones contempladas en el punto 6.
- El Colaborador se pondrá en contacto con los finalistas con el fin de proceder a la aceptación de su carácter de finalistas del Concurso, comprometiéndose a su participación en la final de El Ingrediente Maestro 2021, en el mes de abril. De no procederse a la aceptación de su condición de finalistas y compromiso de asistencia al evento, se les tendrá por decaído en su derecho procediendo a elegir un nuevo participante en base a los mismos criterios de la primera fase del Concurso.
- Durante la final presencial del Concurso, los 6 finalistas elaborarán in situ la receta presentada de forma online al Concurso emplatando 7 platos, 6 para el jurado y 1 para prensa.

- El tiempo de cocinado comienza a las 10h. Comenzando el 1º finalista y cada 10 minutos todos los demás sucesivamente.
- El tiempo de cocinado, limpieza del box y presentación del plato al jurado es de 50 minutos por finalista.
- Se penalizará con 10 puntos el no presentar la receta en tiempo. Si se exceden los 5 minutos de retraso con respecto a su hora de presentación del plato, el concursante realizará su presentación en último lugar y penalizará con 10 puntos. Si hay varios finalistas con este retraso, se retrasarán a los últimos lugares en función de su puesto original de presentación.
- Los Concurstantes presentarán personalmente sus platos ante el Jurado, debiendo realizar una breve exposición de las características de la receta, incluyendo el modo en que ha utilizado o integrado los ingredientes obligatorios (el principal, y las otras dos categorías).
- Durante el desarrollo de las pruebas no estará permitido el uso de ningún dispositivo de comunicación por parte de los concursantes (teléfonos móviles, tablets, ordenadores portátiles...). Cualquier documento de apoyo que utilicen (receta, etc), deberán traerlo en formato papel impreso.
- Todos los productos, sin ninguna excepción, deberán ser elaborados en la final. Quedará descalificado aquel finalista que aporte algún producto precocinado o con alguna elaboración culinaria previa.
- Despensa común, los finalistas dispondrán de una Despensa Común con una serie de ingredientes de uso habitual, aportados por la Organización. La relación de los mencionados ingredientes será puesta en conocimiento de los finalistas una vez se haga la inscripción y se integrará como Anexo a estas bases.
- Los finalistas deberán traer consigo todos los ingredientes específicos (que no se encuentren en dicha Despensa Común) para la realización de sus recetas.
- Para evitar problemas imprevistos, si los finalistas tienen cualquier duda sobre ingredientes permitidos o no permitidos, deben ponerse en contacto con el Colaborador (hola@tastefranceiberica.com) con antelación suficiente con respecto a la fecha de la celebración del Concurso.
- Un jurado profesional determinará el ganador final de cada categoría. El Jurado de Degustación juzgará las elaboraciones por su valor y nunca en comparación con las realizadas por otros concursantes. El Jurado Técnico evaluará el apartado de "Elaboración" (este apartado incluye los aspectos de limpieza y orden que el concursante haya mantenido durante la elaboración, así como, entre otros, los tiempos de finalización y entrega). Tras la recogida de las correspondientes puntuaciones y el proceso de recuento de estas, se reunirán ambos jurados que, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgarán su Fallo Final.
- Finalizado el Concurso, se redactará un acta que firmarán los miembros de dicho Jurado.

8. PROTOCOLO COVID

Prueba antígenos gratuita y obligatoria para todo el personal, participantes y jurado. En caso de que el participante de positivo en la prueba PCR, no podrá participar en la final. Esto mismo se aplica a cualquier miembro del participante, ya sea jurado, personal o parte de la organización.

La PCR se realizará previo al comienzo de la final, con un margen de 1 hora para obtener los resultados en un tiempo máximo de 30 minutos. Hasta no obtener el resultado negativo no podrán acceder a las instalaciones comunes.

Se seguirán todos los protocolos Sanitarios exigidos por las autoridades incluyendo geles hidroalcohólicos para participantes, miembros de jurado y asistentes junto con cualquier otra medida socio sanitaria pertinente.

El uso de las mascarillas será obligatorio en todas las instalaciones y zonas habilitadas para la final.

La organización se reserva el derecho de poder modificar o ampliar medidas según indicaciones institucionales o del lugar de celebración de la final.

No podrá acceder al recinto habilitado para la final, persona ajena a la misma y previamente autorizada.

9. EMPLATADO

Para el servicio de mesa, los alumnos dispondrán de platos de 31 cm todos de color blanco, de uso obligatorio para la presentación de su receta.

10. REUNIÓN INFORMATIVA A LOS FINALISTAS

La reunión informativa de la Organización con los finalistas tendrá lugar la mañana de la final. Esta reunión se celebra para informar a los finalistas sobre la mecánica del Concurso, explicar las puntuaciones de las valoraciones, comunicar el orden de cada uno y categoría durante el Concurso, y para resolver posibles dudas.

En ningún caso será foro de discusión sobre este Reglamento de Bases ni para realizar variaciones sobre las recetas o categorías.

En este acto la Organización hará entrega de la chaquetilla oficial que, de modo obligatorio, utilizarán cada uno de los candidatos/concursantes durante el Certamen.

11. VESTUARIO DE LOS FINALISTAS

Los finalistas tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada, en perfectas condiciones de presencia e higiene.

El vestuario obligatorio será: chaquetilla blanca de cocina, pantalón de cocina, calzado de cocina y gorro blanco, en perfecto estado e higiene.

Los finalistas que no vistan según este Reglamento tendrán una penalización de 10 puntos en la puntuación del plato que presenten.

La Organización facilitará (en la Reunión Informativa indicada en el punto anterior) la chaquetilla que obligatoriamente deberán utilizar los participantes durante todo el desarrollo del Concurso, incluyendo durante el acto de entrega de premios. Los restantes elementos del vestuario (pantalón, zapatos, gorro) no podrán llevar publicidad de ningún tipo.

Los participantes deberán indicar en la Ficha de Inscripción su talla de chaqueta de cocina.

12. VALORACIONES

SEMIFINAL ONLINE

- Higiene visual, 15 puntos.
- Técnica en el desarrollo de la receta, 25 puntos.
- Cumplimiento del Tema: uso de las 3 familias de productos con un ingrediente maestro como principal, 20 puntos.
- Valorización de los alimentos, buen uso de cada uno en la receta (por ejemplo, variedad de patata elegida), 20 puntos.
- Presentación/estética del plato, 30 puntos.
- Originalidad de la receta, 20 puntos.

FINAL CONCURSO

- Vestimenta profesional adecuada y completa y organización del puesto de trabajo, 15 puntos.
- Higiene, 15 puntos.
- Limpieza/entrega del puesto de trabajo, 10 puntos.
- Técnica del trabajo, 25 puntos.
- Cumplimiento del Tema: uso de las 3 familias de productos con un ingrediente maestro como principal, 20 puntos.

- Valorización de los alimentos, buen uso de cada uno en la receta (por ejemplo, variedad de patata elegida), 20 puntos.
- Comportamiento del candidato, 10 puntos.
- Sabor (condimento y armonía), 30 puntos.
- Presentación/estética del plato, 30 puntos.
- Originalidad de la receta, 20 puntos.

13. LUGAR DE CELEBRACION DE LA FINAL DEL CONCURSO

El Concurso El Ingrediente Maestro se celebrará en las instalaciones de una escuela de cocina de la Comunidad de Madrid. El lugar se confirmará a los finalistas llegado el momento.

El lugar del evento dispondrá de diferentes áreas especialmente preparadas al efecto para el desarrollo del Concurso.

Los finalistas desarrollarán su trabajo en las cocinas de la escuela, donde encontrarán a su disposición cocina, mesa de trabajo, fregadero con agua corriente, un recipiente para residuos toma de corriente y menaje de cocina básico. Además, dispondrán de una serie de equipos y utensilios para su utilización de forma compartida con el resto de los finalistas.

No obstante, los finalistas deberán llevar todos los utensilios específicos necesarios para la elaboración de su plato y que no sean aportados por la Organización (cuchillos, termómetros, pinzas, sifones, moldes, balanzas, etc.). Este material personal deberá ser custodiado por cada finalista, no responsabilizándose la Organización de posibles desperfectos o pérdidas del mismo.

Tras la prueba, los módulos de trabajo serán inspeccionados, el equipo será devuelto y se hará inventario.

El módulo de trabajo, los equipos y utensilios aportados por la Organización se dejarán limpios y ordenados.

Los finalistas no podrán abandonar su módulo de trabajo hasta la finalización de la inspección por parte de un miembro del jurado profesional.

14. ANUNCIO DE LOS FINALISTAS

El día 16 de abril de 2021, una vez finalizadas la semifinal celebrada en las semanas previas, se fallará el nombre de los 6 finalistas que optarán a ser los 3 Embajadores del Ingrediente Maestro el día en la final del Concurso. En el caso de que algún participante no acepte el premio expresamente o no se pueda comprometer a la asistencia al evento final, se procederá a la elección de otro finalista entre los participantes del Concurso.

15. ANUNCIO DEL GANADOR/A

En la final que se llevará a cabo en Madrid de forma presencial en el mes de abril, con un jurado compuesto por el representante de Business France en España, un representante de cada Interprofesional CIFO, INTERFEL y CNIPT y un/a chef profesional determinarán y anunciarán los ganadores de entre los 6 finalistas, los cuales se proclamarán Embajadores del Ingrediente Maestro 2021 en España.

16. PREMIOS

- Premio Embajador/a El Ingrediente Maestro 2021 España, CNIPT y 1.000,00€.
- Premio Embajador/a El Ingrediente Maestro 2021 España, CIFO y 1.000,00€.
- Premio Embajador/a El Ingrediente Maestro 2021 España, INTERFEL y 1.000,00€.

Además de 1.000,00€ para la escuela que más alumnos logre que se inscriban en cumplimiento de las bases establecidas.

17. VIAJE, ALOJAMIENTO Y DESPLAZAMIENTOS

El Colaborador se hará cargo de:

- Coste de los billetes individuales de avión y/o tren de ida y vuelta de cada finalista si fuera necesario, por valor de hasta 150€/finalista. En caso de no alcanzar el gasto, el participante y/o su escuela se hará cargo de la diferencia.
- El Colaborador comunicará el aeropuerto/estación de origen para que cada finalista, si fuera necesario.
- Alojamiento en hotel (la noche previa a la final) si fuera necesario, por un valor de hasta 50€/finalista en régimen de habitación de uso individual.
- Otros desplazamientos no incluidos.

18. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De conformidad con el Reglamento (UE) 2016 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, A Plus Field Marketing, S.L., en adelante “Colaborador” tratará sus datos con las siguientes finalidades:

- Gestionar su participación en el Concurso en cuestión, incluyendo la elección de los ganadores de este. Sus datos serán conservados para esta finalidad durante la gestión del Concurso y, aún después, hasta la terminación de prescripción de las posibles responsabilidades derivadas del Concurso.
- Atender cualquier consulta que tenga el participante sobre el Concurso. Sus datos serán conservados para esta finalidad durante la gestión de su consulta con respecto al Concurso y, aún después, hasta la terminación del plazo de prescripción de las posibles responsabilidades derivadas del Concurso.
- Todos los datos personales tratados son obligatorios, de tal forma que, la negativa a suministrarlos supondrá la imposibilidad de gestionar su participación en el Concurso. En caso de que el interesado facilite datos de terceros, manifiesta contar con el consentimiento de los mismos y se compromete a trasladarle la información contenida en esta cláusula.
- El tratamiento de los datos por parte del Colaborador para llevar a cabo la gestión de su participación en el presente Concurso, así como la atención de cualquier consulta que tenga sobre el Concurso es el consentimiento otorgado por usted en el momento de su solicitud de participar en el Concurso, pudiendo ser revocado por usted en cualquier momento.

- No obstante, en caso de retirar su consentimiento para gestionar su participación en el Concurso, tenga en cuenta que no podremos gestionar su participación, suponiendo la pérdida de su condición de participante en el Concurso. Adicionalmente, informarle de que la retirada de su consentimiento no afectará a la licitud de los tratamientos efectuados con anterioridad.

Asimismo, podrán tener acceso a los datos facilitados por prestadores de servicios logísticos con el fin de poder llevar a cabo la entrega del premio del Sorteo.

El participante tendrá derecho a:

- Revocar el consentimiento otorgado.
- Obtener confirmación acerca de si el Colaborador está tratando datos personales que le conciernen o no.
- Acceder a sus datos personales
- Rectificar los datos inexactos o incompletos.
- Solicitar la supresión de sus datos cuando, entre otros motivos, los datos ya no sean necesarios para los fines que fueron recogidos.
- Obtener del Colaborador la limitación del tratamiento de los datos cuando se cumpla alguna de las condiciones previstas en la normativa de protección de datos.
- Solicitar la portabilidad de sus datos.
- Reclamar ante la Agencia Española de Protección de Datos, en la dirección Calle de Jorge Juan, 6, 28001 Madrid, cuando el interesado considere que el colaborador ha vulnerado los derechos que le son reconocidos por la normativa aplicable en protección de datos.

A los efectos de ejercitar los derechos anteriores deberá dirigir una comunicación escrita a las oficinas de Field Marketing y Consulting, S.L. sitas en calle Tarragona, 30, Local, 28045 Madrid o bien a la dirección de correo electrónico administracion@aplusmk.com adjuntando copia de su DNI o documento identificador equivalente y concretando el derecho que quiere ejercer.

Sin perjuicio de lo anterior, el interesado podrá ponerse en contacto con el delegado de protección de datos del Colaborador a través de la dirección de correo electrónico administracion@aplusmk.com.

19. PROPIEDAD INTELECTUAL. CESIÓN DE DERECHOS

Mediante la aceptación de las presentes bases legales, los participantes que resultan ganadores autorizan, a título gratuito, la captación, fijación, utilización y publicación de su imagen, voz y nombre y cede a el Colaborador, en régimen de no exclusiva, con facultad de cesión a terceros los derechos correspondientes sobre su imagen, voz y nombre en los términos descritos en el presente epígrafe. Además, por medio de la aceptación de las presentes bases legales, el finalista consiente y autoriza a el Colaborador a hacer uso de cualquier fotografía en la que aparezca su imagen realizadas en el marco de su participación en el Concurso.

En este sentido, los participantes que resulten finalistas, mediante la aceptación de las presentes bases legales, ceden expresamente el contenido patrimonial del derecho a su propia imagen, sin limitación temporal y espacial para su explotación (incluyendo la comunicación pública) por cualquier medio y bajo cualquier forma, incluido el uso promocional del Concurso en que quede incorporada dicha imagen, así como su exhibición en cualquier medio y/o soporte, con la finalidad de explotar, sin limitación alguna, el Concurso, así como para editar material de difusión informativa, incluidos a título enunciativo y no limitativo, campañas de comunicación, así como el tratamiento de las imágenes para incorporarlas en su caso a otros materiales en los que aparezcan diversas imágenes, vídeos tales como en la página web de Taste France Iberica, Taste France, Aplus y FACYRE, y en perfiles oficiales de redes sociales de los mismos, así como en su intranet corporativo interno.

20. OTRAS CONSIDERACIONES APLICABLES

IDENTIFICACIÓN:

La identidad de los participantes y ganadores se acreditará exclusivamente por medio de documentos oficiales (D.N.I. o pasaporte). Igualmente se podrá exigir a los participantes la documentación necesaria que acredite su pertenencia a una escuela de hostelería.

DERECHO DE EXCLUSIÓN:

El Colaborador se reserva el derecho de eliminar justificadamente a cualquier usuario que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario de la presente promoción.

Quedan expresamente excluidas las personas que no cumplan con los criterios indicados en el punto 4, los empleados del Colaborador y sus parientes en primer grado, así como los empleados de aquellas empresas implicadas en la realización de este concurso y sus familiares en primer grado.

PREMIOS:

Los premios entregados no serán susceptibles de cambio, alteración o compensación a petición de los ganadores.

El premio que se otorga por concurso es intransferible, es decir, en el caso de que por cualquier circunstancia el premiado no pudiese o quisiera aceptar el premio, o renunciase al mismo, éste se declarará desierto.

Al aceptar el premio, el ganador asume todos los gastos en los que incurra, salvo los que expresamente estén incluidos en la promoción en cuestión, así como la responsabilidad que se pueda derivar de la recogida y utilización de dicho premio. En tal sentido, el ganador será responsable de todos los impuestos devengados o gastos que no se mencionen específicamente en estas bases.

RETENCIÓN FISCAL:

De conformidad con el artículo 101.7 de la Ley 35/2006 de 28 de noviembre del Impuesto sobre la Renta de las personas físicas y el artículo 75.2 del Reglamento del Impuesto sobre la renta de las personas físicas Real Decreto 439/2007 de 30 de marzo, en ambos casos del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, están sujetos a retención o ingreso a cuenta los premios que se entreguen por la participación en juegos, concursos, rifas, o combinaciones aleatorias vinculadas a la venta o promoción de bienes o servicios. El importe de la retención será el vigente en el momento de la entrega del premio.

El Colaborador se hará cargo del importe correspondiente al ingreso a cuenta del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas sobre el valor de dichos premios, sin embargo, corresponde al premiado incorporar tanto el valor del premio como el del ingreso a cuenta no repercutido en su Declaración Anual del referido impuesto.

21. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

Se informa a los posibles participantes que el simple hecho de participar en la presente promoción implica la aceptación expresa y sin reservas de las presentes bases, así como la sumisión a las decisiones interpretativas que de las mismas efectúe la compañía organizadora.

Las siguientes bases serán publicadas en la web: www.tasteFranceiberica.com y serán depositadas en la oficina de Field Marketing y Consulting, S.L. sitas en calle Tarragona, 30, Local, 28045 Madrid.

El Colaborador se reserva el derecho a realizar modificaciones o a añadir anexos sucesivos sobre su mecánica y premios, siempre que las mismas estén justificadas o no perjudiquen a los participantes, y se comuniquen a éstos debidamente. Dichas modificaciones se comunicarán en los mismos medios de difusión de las presentes bases.

22. LEGISLACIÓN Y COMPETENCIA

Las presentes bases se rigen por la ley española y tanto los participantes como el Colaborador con renuncia expresa a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles, se someten expresamente, para el conocimiento de cualquier litigio que pudiera plantearse en cuanto a la interpretación o aplicación de las presentes Bases, a la Jurisdicción y competencia de los Juzgados y Tribunales de Madrid.