3º CAMPEONATO REGIONAL DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS

GRAN PREMIO BINTER "LA COCINA EN VERDE"

Reglamento Oficial de Bases

INTRODUCCIÓN.

INSTITUCIÓN FERIAL DE TENERIFE, S.A.U.
Jonay López Soto
Dirección Técnica y Comercial del Salón
Avenida de la Constitución, 12
38005 Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 238 412 y 666 546 530
Website: www.recintoferialdetenerife.com
E-Mail: info@recintoferialdetenerife.com

3º Salón Gastronómico de Canarias
GastroCanarias 2016
Del 24 al 26 de mayo de 2016
Recinto Ferial de Tenerife
Gran Nave
Website: www.salongastronomicodecanarias.com
E-mail: info@salongastronomicodecanarias.com

INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS
José Carlos Marrero González
Dirección Gastronómica del Salón
Calle Las Trebinas, 4 (La Laguna)
38296 Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 632 342 y 629 518 085
Website: www.gastrocanarias.com
E-mail: info@gastrocanarias.com

3º CAMPEONATO REGIONAL DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER "LA COCINA EN VERDE"

Reglamento Oficial de Bases

La convocatoria del **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"** tiene como objetivo, entre otros:

1. Mejorar el sector de la Gastronomía, la Hostelería y la Restauración en el ámbito de las Islas Canarias, fomentando para ello la mayor y mejor formación y preparación de sus profesionales.

2. Reconocer y valorizar la profesión de cocinero o cocinera en el ámbito de las Islas Canarias, realzando la necesidad de que los y las profesionales tengan la mejor formación teórica y práctica.

3. Animar a las alumnas y alumnos de los centros formativos de Canarias para que, con certámenes como éste, aprendan a participar en campeonatos de ámbito nacional o internacional.

4. Promocionar a los mejores alumnos y alumnas del sector en Canarias, para que sirvan de ejemplo a otros compañeros y compañeras, así como a futuros posibles alumnas y alumnos.

5. Colaborar paralela y simultáneamente a la promoción de los productos y recetas de las Islas Canarias, como elementos fundamentales para mejorar y potenciar la gastronomía de nuestro archipiélago.

1. CELEBRACIÓN

1.1. El **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"** es un certamen gastronómico de carácter regional en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, es un certamen gastronómico de carácter regional que se desarrolla en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, promovido y organizado conjuntamente por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas, S.L.U., a través de su plataforma GastroCanarias.

3º CAMPEONATO REGIONAL DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER "LA COCINA EN VERDE"

Reglamento Oficial de Bases

1.2. El **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"**, se enmarca dentro del programa de actividades del **3º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2016**, contando con el apoyo del Cabildo Insular de Tenerife, a través del Plan de Gastronomía de Tenerife, que forma parte del Club de Producto "Saborea Tenerife", dependiente de la sociedad pública Turismo de Tenerife.

1.3. El **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"**, se desarrollará en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife, celebrándose la jornada oficial de competición el jueves, día 25 de mayo de 2016.

1.4. El **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"** está patrocinado en exclusiva por la compañía aérea Binter, aunque podría contar con otros patrocinios complementarios, siempre de acuerdo con Binter.

2. ORGANIZACIÓN

2.1. La organización general del **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"** está desarrollada por la empresa la empresa Interideas, S.L.U., en el marco de su proyecto GastroCanarias, contando con la asistencia técnica y la comercialización por parte de la Institución Ferial de Tenerife.

2.2. El Comité Organizador del Certamen está formado por el Director General de GastroCanarias y Coordinador del Plan de Gastronomía de Tenerife, un representante de la Institución Ferial de Tenerife, S.A.U. y un representante de la compañía patrocinadora del certamen, la compañía aérea **Binter.**

2.3. El Comité Organizador podrá contar con el posible asesoramiento y la colaboración de miembros de las asociaciones profesionales del sector de

la Gastronomía, la Hostelería y la Restauración en Canarias (ACYRE Canarias, Eurotoques Canarias, Asociación de Pasteleros, etc.) de los técnicos de la Institución Ferial de Tenerife, S.A.U., de los técnicos de las áreas del Cabildo Insular de Tenerife que proceda, así como, en su caso, de los técnicos y expertos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, que asimismo proceda.

3. PARTICIPANTES

3.1. El certamen denominado **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"**, está destinado, reservado exclusivamente y solamente podrán inscribirse en el mismo los alumnos y alumnas de los Institutos de Enseñanza Secundaria (IES) y las escuelas politécnicas de Canarias, que estén en el **ÚLTIMO CURSO** de los ciclos formativos de Cocina, Hostelería, Restauración y Turismo, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.

3.2. La inscripción y participación en este **Campeonato Gastronómico Regional "La Cocina en Verde"® - Binter Canarias 2016** por parte de la alumna o el alumno inscrito es voluntaria, libre y gratuita.

3.3. Los participantes inscritos lo hacen a título particular, no pudiendo representar a entidad o empresa, pública o privada alguna (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.)

3.4. Las personas inscritas deberán someterse a un proceso previo de selección por parte del Comité Organizador. Para proceder a dicha selección, las personas deberán inscribirse en el Campeonato entregando un cuestionario de inscripción, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* profesional.

3.5. Los participantes, además de su *currículum* deberán entregar la receta de UN plato que tendrá como "espíritu", como "motivo de inspiración" y

como "hilo conductor" lo que podríamos denominar "La Cocina en Verde" y que, en esta edición, deberá contar con el **BERRO** como uno de sus ingredientes (ya sea el ingrediente básico, el principal, como ingrediente complementario o como parte de la presentación del plato)

3.6. Los y las concursantes deberán entregar la receta especificando claramente el nombre o título de la misma, así como todos los ingredientes necesarios para confeccionarla, las cantidades necesarias de los mismos para 4 personas y su forma de elaboración.

4. INSCRIPCIONES

4.4. La inscripción del alumno o alumna concursante deberá formalizarse, obligatoriamente, online vía internet, ante la Organización del Campeonato, entrando en la página web de GastroCanarias (www.gastrocanarias.com) o de la Institución Ferial (www.recintoferialdetenerife.com) y, en ambos casos, yendo al enlace que lleva al 3º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2016

4.4. Excepcionalmente, dicha inscripción podrá formalizarse físicamente en las oficinas de la Institución Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constitución, Nº12 (Avenida Marítima), Código Postal 38005, Santa Cruz de Tenerife y teléfono 922 238 400, en horario de oficina al público, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas, cumplimentando el oportuno Formulario Oficial de Inscripción disponible en las mismas.

4.3. Para cualquier información de este campeonato o consulta adicional sobre el proceso de inscripción, la Organización pone a disposición de cualquier persona interesada las siguientes páginas web:

www.gastrocanarias.com
www.recintoferialdetenerife.com

3º CAMPEONATO REGIONAL DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER "LA COCINA EN VERDE"

Reglamento Oficial de Bases

www.salongastronomicodecanarias.com

Y también a las siguientes direcciones de correo electrónico:

campeonatos@gastrocanarias.com
info@gastrocanarias.com
info@salongastronomicodecanarias.com

4.4. El plazo de inscripción tendrá **25 DÍAS** de duración. Quedará abierto el día **1 de abril de 2016** (viernes) y se cerrará el mismo, como tiempo límite para la presentación de inscripciones, el día **25 de abril de 2016** (lunes), a las 14:00 horas.

4.5. Las personas inscritas, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, manifiestan conocer en toda su extensión el presente Reglamento de Bases, por el que se rige el **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"** y declaran oficialmente en tiempo y forma que aceptan el mismo de antemano, responsablemente y sin condiciones.

5. FINALISTAS

5.1. La Organización del **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"** , a través del oportuno Comité de Selección, designará a **CINCO** (5) finalistas de entre todos las personas, alumnos y alumnas, debidamente inscritas, tras el oportuno análisis de su *currículum vitae* y la receta presentada por las mismas.

5.2. Las cinco personas participantes, seleccionadas como finalistas, recibirán en tiempo y forma y con la debida antelación, la comunicación oficial desde la Organización, que les informará de su designación oficial como finalistas del Campeonato.

5.3. Las personas finalistas concursan en el Campeonato a título particular, no pudiendo representar a entidad o empresa, pública o privada alguna. No obstante, sí se podrá decir la escuela de cocina, instituto de formación profesional, o centro formativo en el que está desarrollando su formación.

5.4. La Organización del **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"**, subvencionará a los posibles cocineros y cocineras finalistas que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta) y, en su caso, si fuese necesario, el alojamiento (una noche) en hotel de 4 estrellas, en régimen de habitación y desayuno.

6. DESARROLLO

6.1. Cada uno de los 5 chefs finalistas del **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"**, estará obligado a ejecutar y elaborar cara al público, en los módulos de trabajo dispuestos por la Organización, la elaboración del plato del que previamente ha enviado su receta para inscribirse en el certamen.

6.2. El día 25 de mayo (miércoles) a las 10:00 de la mañana (en punto) los 5 alumnos y alumnas seleccionados como chefs finalistas, deberán presentarse en el oportuno escenario del campeonato, equipado con 5 módulos de cocina.

6.3. Los finalistas deberán traer, únicamente, los ingredientes necesarios que estimen oportuno y conveniente para realizar su receta, y que no estén en la lista de productos que contendrá la denominada "Despensa Común" de la que se hablará más adelante.

6.4. A las 10:15 horas se realizará un sorteo para decidir en qué módulo y orden de trabajo elaborarán sus respectivas recetas cada uno de los 5 finalistas del certamen

6.5. A partir de las 10:30 horas con un espacio de 15 minutos de diferencia, comenzarán a trabajar, en vivo, en directo y cara al público los 5 finalistas, que contarán con un tiempo de **UNA HORA Y MEDIA (90 minutos)** para realizar su elaboración, y presentar al Jurado **4 RACIONES** de debidamente emplatadas de la receta presentada y seleccionada.

7. INSTALACIÓN

7.1. El **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"** se desarrollará en las instalaciones de la Institución ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.

7.2. En dicho recinto se dispondrá de un área especialmente preparada al efecto que contará con 5 módulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para el Campeonato, dispuestos frente a una grada que será ocupada por el público en general que decida asistir para ver la competición oficial.

7.3. Los módulos de trabajo estarán equipados con una cocina eléctrica de **INDUCCIÓN**, un horno eléctrico convencional, un horno microondas tipo doméstico, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, toma de corriente y una mesa de trabajo, así como nevera tipo "combi" (refrigerador y congelador), que, en algún caso, podrá ser compartida con algún otro finalista.

7.4. Para su uso, la Organización dispondrá en cada módulo de tomas de enchufe para corriente eléctrica, tipo estándar y debidamente protegidas.

7.5. Además, en cada módulo y para el servicio de mesa, la organización ofrecerá una serie de platos y bandejas (generalmente de color BLANCO), de cara al emplatado y presentación de los platos elaborados para el concurso.

7.6. Tras el tiempo de competición, los puestos de trabajo y todo el material aportado por la Organización se deberán dejar perfectamente limpios y ordenados, por parte de cada finalista.

7.7. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organización serán inspeccionados, antes y después de la participación de cada finalista, por un miembro del Jurado y del Comité Organizador.

7.8. Tras la inspección el equipo de trabajo ofrecido por la Organización será devuelto y se hará el oportuno inventario por parte de un miembro del Comité Organizador. Los concursantes no podrán abandonar sus módulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspección.

8. MATERIAL

8.1. Para elaborar sus recetas, los y las chefs finalistas contarán con equipamiento técnico, utensilios y menaje, una "Despensa Común" con una serie de ingredientes de uso habitual, y un "Almacén Común" con aparatos y utensilios iguales para todos.

8.2. El listado de los mencionados aparatos y utensilios de uso común, así como los ingredientes de la "Despensa Común" será entregado y puesto en conocimiento de los 5 concursantes finalistas el día en que se les comunique que han sido definitivamente seleccionados para la gran final del certamen.

8.3. Cada finalista deberá llevar el material de uso personal, como estuche de cuchillos, termómetros, sifones, cronómetros, etc. Este material personal aportado por los concursantes deberá ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuación en cada una de las jornadas del concurso, no responsabilizándose la Organización del Campeonato de las posibles pérdidas o extravíos del mismo.

8.4. Dicho material personal deberá quedar, asimismo, perfectamente limpio y ordenado al terminar la actuación del finalista y también podrá ser inspeccionado por el Jurado.

3º CAMPEONATO REGIONAL DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER "LA COCINA EN VERDE"

Reglamento Oficial de Bases

9. UNIFORMIDAD

9.1. Obligatoriamente, los y las chefs concursantes deberán ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cocineros profesionales, incluyendo pantalón, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.

9.2. Sobre dicha vestimenta profesional, el alumno o alumna finalista podrán llevar serigrafiado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del centro donde estudia (aunque se recuerda que el concursante lo hace siempre a título absolutamente personal).

9.3. En ningún caso los uniformes podrán llevar publicidad de ningún tipo (ni nombres de empresas, ni marcas de productos, ni de servicios de ningún tipo).

9.4. No obstante, la Organización del Campeonato podrá obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que, en el formulario de inscripción, cada concursante deberá anotar las tallas que habitualmente utiliza para esas prendas.

9.5. En ese caso, dichas prendas sí podrán llevar incorporado los nombres, marcas, eslóganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. En el caso de que la haya, la utilización de la uniformidad oficial, será absolutamente obligatoria cuando la Organización lo requiera y así lo indique.

10. PRODUCTOS

10.2. Quince días antes de la celebración del Campeonato (o incluso antes) se enviará a los finalistas seleccionados un listado con la relación de todos los productos que se van a encontrar en la "Despensa Común" ofrecidos por el "Supermercado Oficial".

10.3. Aparte del material y utensilios propios de cada módulo, los concursantes finalistas dispondrán, además, de una serie de equipos y utensilios para utilización de forma común, así como una "Despensa General" facilitada por el Supermercado Oficial y otros proveedores oficiales del Campeonato, con ingredientes y productos de uso habitual en la cocina.

11. CONSIGNA

11.1 Los 5 alumnos y/o alumnas finalistas confeccionarán receta aportada previamente en vivo y en directo cara al público, disponiendo para ellos de un total de **UNA HORA Y MEDIA (90 MINUTOS)** para la elaboración y presentación las 4 raciones del plato.

11.2 Tras el oportuno sorteo de módulos y horarios de entrega, los finalistas procederán a realizar la elaboración de sus recetas escalonadamente, con un espacio entre ellos de 10 minutos de acuerdo al siguiente cuadro de horarios de comienzo y entrega.

ORDEN DE TRABAJO	MÓDULO DE COCINA	HORA DE COMIENZO	TIEMPO PARA LA ELABORACIÓN	ENTREGA DEL PLATO (4 RACIONES)
Finalista 1	1	**11:00**	90 Minutos	**12:30**
Finalista 2	2	**11:10**	90 Minutos	**12:50**
Finalista 3	3	**11:20**	90 Minutos	**12:50**
Finalista 4	4	**11:30**	90 Minutos	**13:00**
Finalista 5	5	**11:40**	90 Minutos	**13:10**

11.2. Los platos deberán estar finalizados por completo en la hora previamente establecida por la Organización para cada concursante. Excepcionalmente, se concederá una prorroga de **cinco** (5) minutos.

11.3. Para evitar que el retraso de un participante afecte en cascada al resto de los concursantes, si tras los 5 minutos de prórroga el plato no estuviera listo para presentar a concurso en ese momento, perderá su turno y pasará al final de los concursantes que resten por presentar platos.

11.4. La no presentación del plato a la hora oficial que corresponda a cada concursante podrá suponer una penalización en la valoración que del mismo haga el Jurado.

12. JURADO

12.1. El **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"** será fallado por un Jurado Único, que dirimirá y otorgará los premios previstos por la Organización.

12.2. El Jurado Único estará compuesto por un determinado y limitado número impar de personas (mínimo de 3 y máximo de 7), será designado por el Comité Organizador y estará integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía, la restauración y el periodismo gastronómico, así como un representante de **Binter**.

12.3. Este Jurado Único, sólo a efectos de puntuación inicial, podrá dividirse (si se decidiera en su momento) en dos equipos de calificación, conformando un "Jurado Técnico" y un "Jurado de Degustación".

12.4. En ese caso, el llamado "Jurado Técnico", evaluará cuatro apartados (Organización, Técnica, Presentación y Receta). Por su parte, el "Jurado

de Degustación" puntuará tres apartados (Receta, Presentación y Degustación).

12.5. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso informático de recuento de las mismas, los dos equipos de jurado se reunirán, como Jurado Único que son, para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su "Fallo Final y Definitivo".

12.6. El Jurado se regirá en todo momento por el presente Reglamento Oficial de Bases y, en su caso, las posibles normas de régimen interior aprobadas por la Comité Organizador para este **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter**.

13. VALORACIÓN

13.1. Los miembros componentes del Jurado Único valorarán los platos presentados en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:

1.- HIGIENE ALIMENTARIA	(Organización, limpieza y orden)
2.- TÉCNICA	(Habilidad y Destreza)
3.- RECETA	(Originalidad e ingredientes)
4.- PRESENTACIÓN	(Decoración y estética) y
5.- DEGUSTACIÓN	(Aroma y Sabor)

13.2. Cada miembro del Jurado dispondrá de unas planillas en las que irá valorando a cada chef finalista y cada plato con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior, que corresponda calificar.

13.3. La puntuación emitida por cada miembro del Jurado será ponderada en función de unos Criterios de Ponderación establecidos internamente por el Comité Organizador. Estos criterios de ponderación establecen el orden, nivel y porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos

definidos y mencionados en el apartado 8.1 del presente Reglamento de Bases.

13.4. Los criterios de ponderación para esta valoración y puntuación serán:

Higiene,	**15%**
Técnica,	**25%**
Receta,	**10%** (5% Jurado Técnico y 5% el de Degustación)
Presentación,	**15%**
Degustación,	**35%**

Quiere decir que la puntuación de cada apartado será multiplicada así: Organización por 15, Técnica por 25, Receta por 10, Presentación por 15 y Degustación por 35.

13.5. El resultado final del **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"** se dará a conocer al finalizar la segunda jornada del concurso (aproximadamente unos 30 minutos más tarde), después de la oportuna deliberación de los miembros del Jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo.

14. PREMIOS

14.1. La Organización del **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"**, a través del Comité Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: **1.000,00 euros**, Trofeo y Diploma, al primer clasificado, que ostentará el título de Campeón del Certamen y/o Medalla de Oro.

Segundo Premio: **500,00 euros**, Trofeo y Diploma, al segundo clasificado, que ostentará el título de Subcampeón del Certamen y/o Medalla de Plata.

Tercer Premio: **300,00 euros**, Trofeo y Diploma, al tercer clasificado, que ostentará el título de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce

A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificación de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregará un Diploma Oficial.

14.2. Los alumnos y alumnas finalistas, podrán recibir la invitación del Comité Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el ámbito nacional representando a Tenerife y/o a las Islas Canarias.

15. DERECHOS

15.1. Todas personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la Organización del **Campeonato Gastronómico Regional "La Cocina en Verde"® - Binter Canarias 2016**

15.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres días en los que se desarrolla el Campeonato (fotografías y/o tomas de imágenes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboración de los platos, presentación de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, etc., etc.)

15.3. La organización se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes presentados, la elaboración de los platos presentados a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

16. PROMOCIÓN

16.1. Las personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados a colaborar con el Comité Organizador del

Campeonato Gastronómico Regional "La Cocina en Verde"® - Binter Canarias 2016, para la necesaria y debida promoción del mismo.

16.2. En el caso de que los hubiere, los participantes deberán atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicación que ostenten el estatus de "Periódico Oficial", "Radio Oficial", "Televisión Oficial", "Revista Oficial" o "Web Oficial" del Campeonato.

16.3. En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la Organización en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicación que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

17. LEGALIDAD

17.1. El **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"** se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en él.

17.2. Si en algún momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador estudiará y solventará las mismas en tiempo y forma.

17.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"**, deberán ser aceptadas de forma inapelable.

17.4. La Organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, así como la grabación y difusión de las mismas, en torno a las personas inscritas, las que resulten finalistas y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, la imágenes del desarrollo de las mismas, la ejecución de los platos a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

17.5. Las cocineras y cocineros participantes ceden **TODOS** los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas, sus nombres o títulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la Organización del **Campeonato Gastronómico Regional "La Cocina en Verde"® - Binter Canarias 2016**, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la Organización pueda hacer de los mismos antes, durante y después del certamen.

18. CAMBIOS

18.1. El Comité Organizador del **Campeonato Gastronómico Regional "La Cocina en Verde"® - Binter Canarias 2016** se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de las distintas personas concursantes.

18.2. Asimismo, el Comité Organizador del **Campeonato Gastronómico Regional "La Cocina en Verde"® - Binter Canarias 2016** se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.

18.3. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del **Campeonato Gastronómico Regional "La Cocina en Verde"® - Binter Canarias 2016** de cualquier tipo de responsabilidad.

19. FINAL

19.1. La participación en el **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"**, supone para las personas inscritas (cocineras y cocineros), para las finalistas, así como para sus ayudantes o asistentes, su plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.

3º CAMPEONATO REGIONAL DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS – GRAN PREMIO BINTER "LA COCINA EN VERDE"

Reglamento Oficial de Bases

19.2. La Organización **3º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2016 - Gran Premio Binter "La Cocina en Verde"**, se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y las personas concursantes inscritas otorgarán su conformidad al mismo con su mera aceptación de este Reglamento de Bases.

19.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 21 de marzo de 2016

Por el Comité Organizador,

José Carlos Marrero González
Director del Campeonato
Director de GastroCanarias®