



BASES CONVOCATORIA **PREPARA TU FUTURO - JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA ITALIANA**

INTRODUCCIÓN

En el ámbito de la iniciativa ITmakES Food&Wine, impulsada por la Embajada de Italia para fortalecer el diálogo entre Italia y España y promover las posibilidades de colaboración entre la enogastronomía de los dos países, se convoca la segunda edición del concurso "PREPARA TU FUTURO-NUEVOS TALENTOS DE LA COCINA ITALIANA".

A través de la iniciativa se pretende formar, dar visibilidad y ofrecer oportunidades a jóvenes chefs, tanto españoles como italianos en España, que deseen especializarse en cocina italiana. El concurso valorará los conocimientos generales de cocina y la experiencia previa de los candidatos, su potencial de aprendizaje en materia de cocina italiana y de desarrollo profesional en España.

ARTÍCULO 1. CONVOCATORIA

En este marco, la Embajada de Italia, en colaboración con ALMA - la Scuola Internazionale di Cucina italiana, la Cámara de Comercio Italiana para España (CCIS) y la Agencia Nacional Italiana para el Turismo (ENIT) convoca el segundo Concurso "PREPARA TU FUTURO-NUEVOS TALENTOS DE LA COCINA ITALIANA", que se llevará a cabo en Madrid entre los meses de febrero y marzo de 2019.

ARTÍCULO 2. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

El concurso está abierto a los jóvenes chefs que cumplen con los siguientes requisitos:

- Nacionalidad: ser ciudadano español o italiano residente en España.
- Edad: ser mayores de edad y con fecha de nacimiento no anterior al 01/01/1984.
- Experiencia: trabajar o haber madurado experiencia de trabajo en restaurantes/catering o ser estudiante de cocina del último año.
- Idioma: los idiomas del concurso son el italiano y el español, por lo tanto se requiere que los candidatos puedan expresarse en uno de estos idiomas tanto hablado como escrito.

Es responsabilidad de cada participante obtener el permiso, si necesario, de la empresa o de la escuela de pertenencia para poder presentarse en el concurso. Inscribiéndose en el concurso, cada participante garantiza haber obtenido dicho permiso o no necesitarlo.

ARTÍCULO 2. MODALIDAD DE PARTICIPACIÓN

Los candidatos que cumplan con los requisitos detallados en el artículo 2 deberán registrarse *online* a través de la [ficha de inscripción](#) disponible en la página web de la Embajada Italiana en España dedicada al proyecto ITmakES Food&Wine: www.itmakes.net.

La ficha deberá ser rellenada en español o italiano con las informaciones requeridas, y los candidatos deberán adjuntar:

- CV actualizado;
- Receta de un plato que represente su manera de interpretar la cocina mediterránea;
- Una foto del plato.

El plato podrá ser un primero o un segundo. La receta tendrá que incluir las siguientes informaciones:

- nombre y apellidos del chef;
- nombre de la receta;
- tipo de plato (primero o segundo);
- ingredientes y cantidades, método de preparación, tiempo de preparación;
- modalidad de presentación;
- mensaje que quiere transmitir el plato.

ARTÍCULO 3. FASES DEL CONCURSO

La convocatoria permanecerá abierta desde el 22 de noviembre de 2018 hasta el 6 de febrero de 2019.

El concurso se desarrollará en 2 fases: fase clasificatoria y fase final. Cada una de ellas se desarrollará de la forma siguiente:

- Fase clasificatoria: en función de las informaciones proporcionadas por los candidatos, el Jurado seleccionará los 6 mejores perfiles.

- Fase final: accederán los 6 candidatos seleccionados por el Jurado. Dicha fase constará de una prueba práctica delante del Jurado. Las fechas, el lugar, la tipología de la prueba y el material disponible para su realización serán comunicados a los candidatos admitidos a la fase final.

En el caso de que un finalista seleccionado no pueda presentarse o no conteste en un plazo máximo de 3 días a la convocatoria para la fase final, realizada a través de los contactos indicados en la ficha de inscripción, dicho finalista se considerará automáticamente excluido del concurso y el derecho de participación pasará al candidato sucesivo.

ARTÍCULO 4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Criterios de evaluación:

- a. Capacidad de seleccionar los mejores ingredientes.
- b. Capacidades técnico-prácticas de los candidatos, mostradas a través de los procedimientos, las técnicas de cocción y su manualidad.
- c. Capacidad de expresar un estilo personal a la hora de realizar el plato, respetando su esencia original.
- d. Capacidad de resaltar la estética del plato.
- e. Capacidad de comunicar un mensaje claro a través del plato.

ARTÍCULO 5. JURADO

El jurado está formado por chefs italianos y españoles y personalidades de la prensa especializada con reconocidas competencias. El jurado se encargará de seleccionar a los 6 finalistas y de asistir y evaluar las pruebas de la fase final del concurso.

ARTÍCULO 6. PREMIOS

El jurado seleccionará a 2 ganadores que accederán al **curso "Italian Culinary Program-Unit 2" de ALMA la Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, que incluye 14 semanas de formación en la escuela ALMA (a partir del 29 de abril de 2019), seguidas por un período obligatorio de prácticas de 4 meses en reconocidos restaurantes italianos. Las clases se llevarán a cabo en inglés.

Al final de la experiencia y tras aprobar el examen final, la escuela ALMA otorgará un diploma profesional.

ARTÍCULO 7. CLÁUSULAS GENERALES

La inscripción en el presente concurso supone la aceptación y cumplimiento de las presentes bases.

Cualquier modificación que hubiera que introducir en las presentes bases con el fin de mejorar el desarrollo del concurso, será comunicada antes del comienzo de las pruebas.

Las imágenes y las recetas enviadas, así como los nombres de los participantes, las imágenes (fotos/videos) de los eventos previstos (fase final del concurso) que representen a los participantes y sus recetas podrán ser utilizadas a discreción de los organizadores para promover la iniciativa a través de los medios de comunicación y por un periodo de tiempo ilimitado, sin que los organizadores tengan que reconocer ninguna remuneración a los participantes.

Con el envío de los contenidos previstos para el concurso los participantes renuncian a cualquier derecho sobre ellos, y no podrán solicitar ninguna remuneración.

Los contenidos tendrán que ser libres de copyright.