

BASES DEL CAMPEONATO

Día: martes 7 de octubre

Hora: 14.00 a 16.15 h

Lugar: Terraza Palacio Kursaal. San Sebastian Gastronomika

Procedimiento de selección:

- Se seleccionará a 8 participantes a través del comité técnico del congreso.
- Cada concursante deberá enviar receta y foto de la sopa de pescado, así como sus datos de contacto.
- Una vez seleccionados los 8 participantes, la organización se pondrá en contacto con cada uno de ellos para gestionar el desplazamiento, alojamiento y necesidades en caso de requerirlos.

La organización:

- La organización asume el coste del desplazamiento y alojamiento de cada concursante durante 1 noche (en caso de querer venir con ayudante, la organización no se hace cargo ni del alojamiento ni del desplazamiento). Para el viaje, nos hacemos cargo de los billetes de avión/tren o el kilometraje para los que viajen en coche (0,29 céntimos/kilómetro- NO se acepta tickets de parking). Para el alojamiento, ofrecemos a cada participante una noche de hotel en habitación DUI, en régimen de alojamiento y desayuno. **Cualquier cambio de billetes o noche adicional corre de cuenta de los participantes, así como extras que se generen de consumo propio del hotel.**
- La acreditación al congreso de San Sebastián Gastronomika 2025 correrá por cuenta de la organización.
- Para descargas de mercancías o pre-elaboraciones anteriores a la hora de convocatoria, consultar con la organización.
- Estará a disposición de todos los participantes un chef-coordinador del campeonato para atender las necesidades que se presenten.
- La organización facilitará material de cocina para que los concursantes puedan hacer las elaboraciones que les queden pendientes.
- La misma organización del evento suministrará la **vajilla y la cubertería** para el desarrollo del concurso.

El participante:

- Los participantes **aportarán sus ingredientes y materia prima necesaria** para elaborar la sopa de pescado. Podrán ser elaboraciones previas, totales o parciales.
- Es muy importante que los concursantes traigan su **chaquetilla del restaurante** para la participación en el concurso.
- Los participantes deberán elaborar **60 raciones de entre 80 y 100 gr** aproximadamente para la degustación del jurado profesional y el jurado popular. Al mismo tiempo se deberá presentar **una ración de sopa de pescado tal como la presentan en su establecimiento**, utilizando la vajilla propia de porcelana. Esta misma se servirá para mostrarla al jurado y para fotografiarla (**Importante: la vajilla no debe tener el nombre del restaurante ni logotipo identificativo**).

Las votaciones:

- Todas las votaciones que realicen ambos jurados (popular y profesional) son secretas, así como el formato del campeonato consiste en una **degustación a ciegas**, con el fin de que se valore la elaboración, sin ser conocedor de quién la haya elaborado.
- El concurso será dirigido por un presentador.
- El orden de salida y servicio de los participantes será definido previamente mediante sorteo.
- El ganador se decidirá a partir de la valoración final de los dos jurados, con un peso de un 80% para el jurado profesional y un 20% para el jurado popular.

Desarrollo del Campeonato

Día: martes 8 de octubre

12,30 – 13.00h: Llegada de los concursantes a las instalaciones del Palacio Kursaal (todos los concursantes deberán estar ya acreditados previamente).

Sorteo para determinar el orden de presentación y degustación.
Inicio de las elaboraciones.

El concurso será a ciegas, y no se permitirá a los participantes salir a la zona de tabernas durante el proceso

14,00 h: Explicación de la dinámica del concurso, presentación del jurado.

Parlamento de un responsable de la Xunta de Galicia (5min)

Inicio del campeonato (pase y finalización de la elaboración de las sopas).

14.30 h: Salida 1º concursante

14.40 h: Salida 2º concursante

14.50 h: Salida 3º concursante

15.00 h: Salida 4º concursante

15.10 h: Salida 5º concursante

15.20 h: Salida 6º concursante

15.30 h: Salida 7º concursante

15.40 h: Salida 8º concursante

15.50h Salida 9º concursante

16.00h: Recogida de las hojas de valoración.

16.10h: Entrada de los concursantes y ayudantes dentro de la sala.

Mientras se cuentan las valoraciones todos los participantes esperan el resultado final, en el backstage de la zona de tabernas.

Finalización del concurso

17.15 – 17.25 h: Entrega de premios.

Nota: Este programa está sujeto a posibles modificaciones con respecto al horario.

Para más información e inscripciones contactar con:

grup gsr

Persona de contacto: Mónica Díaz

Món: 618 77 36 74

E-mail: monica@grupgsr.com

www.sansebastiangastronomika.com