



Certamen de
XEF JOVE

Desplega la teva creativitat



1. CONVOCATÒRIA

L'IBJOVE convoca aquest certamen, adreçat a joves cuiners estudiants, o amb titulacions acadèmiques relacionades, o amb experiència laboral dins el sector de la cuina.

2. PARTICIPANTS

Es poden presentar a aquesta convocatòria joves nascuts o residents a les Illes Balears que tenguin entre 16 i 35 anys el 31 de desembre de 2023.

3. PREMIS

S'estableix una dotació total de 6.500,00 € (sis mil cinc-cents euros), distribuïts de la manera següent:

- Un primer premi de 1.500,00 € (mil cinc-cents euros en metàl·lic) i 2.000,00 € (dos mil euros) més, per dissenyar, produir i preparar un menú a l'escola Vacuum Cooking de Palma.
- S'estableix una dotació de 1.000,00 € (mil euros) destinada a pagar el segon premi, o dos segons ex aequo, o un segon i un tercer premis, segons el que determini el jurat.
- Els 2.000,00 € (dos mil euros) restants es destinaran a sufragar les despeses de producció de les tapes que serviran els quatre semifinalistes que no s'hagin classificat per passar a la final durant la final. Cada semifinalista rebrà 500,00 €.

Tots els premis es poden declarar deserts i el primer no es pot dividir.

4. JURATS

El jurat s'ha de formar tenint en compte els criteris del punt 7 de les bases generals d'aquesta convocatòria (annex 1). En l'apartat 7.3 s'indica que els vocals han de ser designats entre professionals o personalitats de prestigi reconegut en l'àmbit professional o cultural de la matèria corresponent. Pel que fa al Certamen Xef Jove, aquests han de ser triats entre cuiners de prestigi reconegut, crítics gastronòmics de mitjans de comunicació, restauradors, professors de cuina i un representant expert en l'ingredient principal del plat de la final. Hi actuarà com a secretària del jurat, amb veu i vot, la coordinadora del programa cultural Art Jove.

5. CONDICIONS TÈCNIQUES I TERMINIS DE PRESENTACIÓ DE LA DOCUMENTACIÓ

Per aquesta modalitat, s'estableixen dos terminis de presentació de sol·licituds i documentació.

a) Fins a les 23.59 h del 30 d'abril, cal presentar:

- El formulari emplenat degudament.
- En el cas de no haver nascut a les Illes Balears, una fotografia o una fotocòpia del certificat d'empadronament en alguna població de les Illes Balears.

b) Fins a les 23.59 h del 30 de setembre, el participant ha de presentar al correu artjove@ibjove.net, un arxiu en format PDF o un enllaç de Dropbox, Drive o un servei similar en què hi hagi un PDF que es pugui descarregar i que contengui el treball, amb un pes màxim de 300 MB. L'enllaç ha d'estar actiu com a mínim un mes.

L'arxiu ha de contenir una recepta per a quatre persones, tres fotografies del plat i un vídeo en què el concursant presenti la seva proposta.

La recepta, de temàtica lliure, ha de ser detallada per a quatre persones, en què s'incloguin els ingredients, l'elaboració de la recepta i de les subreceptes. El jurat valorarà positivament l'ús de producte local. Aquesta recepta redactada s'acompanyarà de tres fotografies de l'emplatat, així com d'un vídeo explicatiu, en què el participant es presenti de manera breu i expliqui la seva recepta tant d'un punt de vista tècnic com conceptual. El vídeo no pot excedir els 2 minuts.

6. SELECCIÓ I DESENVOLUPAMENT

Els membres del jurat —que prèviament han d'haver rebut totes les receptes presentades— s'han de reunir a porta tancada per deliberar, una vegada que hagi acabat el termini de presentació de treballs.

Les propostes presentades s'avaluaran d'acord amb criteris com la tècnica, el maneig del producte, la innovació, la coherència gastronòmica, la creativitat, la presentació del plat, així com l'adequació de la proposta als productes de mercat i de temporada. El jurat triarà un màxim de set cuiners per passar a la semifinal.

L'Àrea de l'Art Jove informará els semifinalistes de quins seran els tres ingredients obligatoris proposats per a la prova, amb una antelació de 30 dies. Aquests ingredients obligatoris seran aportats per l'organització així com una cistella amb ingredients i productes bàsics, la composició de la qual també serà notificada als participants amb la mateixa antelació. A més, els participants podran dur tots els ingredients necessaris per a la seva recepta, sempre que no siguin elaboracions prèvies.

La semifinal tindrà lloc a Palma, durant el mes de novembre, a porta tancada. Els semifinalistes disposaran d'una hora per elaborar la seva proposta. L'entrada de cada concursant a la cuina serà cada 15 minuts i per rigorós ordre de sorteig. La presentació del menú serà pel mateix ordre d'entrada i amb un decalatge de 15 minuts. Cada participant haurà d'elaborar sis plats complets i podrà dur un ajudant de cuina i la vaixela que vulgui.

El jurat avaluarà els plats presentats segons criteris com la tècnica, el maneig del producte, la innovació, la coherència gastronòmica, la creativitat, la presentació del plat, així com l'adequació de la proposta als productes de mercat i de temporada, i triarà tres cuiners per passar a la final.

La final tindrà lloc a Palma, durant la primera quinzena del mes de desembre, en un espai obert al públic, i es desenvoluparà de la mateixa manera que la semifinal, amb la diferència que els participants hauran d'elaborar un plat principal i unes postres i que el temps de la prova serà de dues hores. Així mateix, l'organització els informará el mateix dia en què s'hagi duit a terme la semifinal dels sis ingredients proposats per a la final. Els participants han d'utilitzar un mínim de quatre d'aquests ingredients per elaborar el seu plat principal i les seves postres.

Els quatre semifinalistes que no s'hagin classificat per passar a la final seran convidats a participar-hi, fora de concurs, amb el mateix plat que varen presentar a la inscripció, en format tapa. N'hauran de servir 50 racions i l'hauran de dur elaborat des de casa. Tots ells rebran 500,00 € en concepte d'ajuda a la producció de les seves tapes. Disposaran de 15 minuts per muntar i emplatar les seves 50 tapes i presentar-les al públic assistent, que tastarà les quatre propostes fora de concurs i votarà la que més li agradi. El participant guanyador rebrà una menció especial del públic sense dotació econòmica.

El jurat donarà a conèixer aquell mateix dia el nom de la persona guanyadora.

7. ALTRES DETERMINACIONS

La persona guanyadora haurà de dissenyar un menú compost per tres entrants i el plat principal i les postres amb què va guanyar la final. Haurà de consensuar amb l'equip directiu de VACUUM COOKING el disseny d'aquest menú, l'elecció dels ingredients, etc., i haurà d'impartir un taller de cuina obert al públic, en què expliqui aquest menú, en aquest espai i en les dates que oportunament acordin.

El pagament dels 2.000,00 € (dos mil euros) per part de l'Institut Balear de la Joventut a la persona guanyadora s'ha d'efectuar una vegada que s'hagi impartit el taller. En el cas que la persona guanyadora no imparteixi aquest taller, si no és justificat per algun motiu de força major, perdrà el dret a cobrar aquesta part i a reclamar-la.