



# 31 SALÓN DE GOURMETS

Sólo profesionales / Only professionals

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad  
International Fine Food and Beverages Fair

24, 25, 26 & 27 ABRIL APRIL 2017



## 1 CAMPEONATO DE ESPAÑA DE ENSALADILLAS RUSAS GOURMETS By Mahou

1. Progourmet S.A. organizará en el marco del 31 Salón de Gourmets, **1 CAMPEONATO DE ESPAÑA DE ENSALADILLAS RUSAS GOURMETS By Mahou** el martes 25 de abril en el Auditorio Gourmets, pabellón 8 de IFEMA, Madrid.
2. Podrán participar todos los profesionales, en representación de sus respectivos establecimientos o empresas de hostelería, que tengan su ubicación en territorio español.
3. La convocatoria será pública, se dirigirá, cuanto menos, a las bases de datos del Grupo Gourmets y además se difundirá por todos los medios al alcance del Grupo Gourmets (mailings, e-mailings, web, revista Club de Gourmets, redes sociales,...).
4. La preinscripción será gratuita, los interesados deberán enviar su "currículum vitae" con una fotografía reciente y un vídeo que contenga una demostración de la preparación de la ensaladilla rusa de un máximo 10 minutos de duración, antes del viernes 24 de marzo de 2017 a través de la inscripción online en las ficha electrónicas que podrá encontrar en la página web [www.salondegourmets.com](http://www.salondegourmets.com) en la sección de actividades. La Organización, tras analizar los "currículum vitae", las recetas enviadas y el vídeo de los preinscritos, seleccionará hasta un **máximo de 6 participantes**.
5. La inscripción al **1 CAMPEONATO DE ESPAÑA DE ENSALADILLAS RUSAS GOURMETS By Mahou** es gratuita.
6. Los participantes, por el solo hecho de concursar ceden todos los derechos inherentes y derivados de las recetas para las campañas de promoción de la empresa patrocinadora. Incluso la posibilidad de publicar en otros soportes afines al Grupo Gourmets.
7. Cada uno de los concursantes dispondrá de un box que tendrá la siguiente dotación: encimera y una placa con un mínimo de dos zonas de cocción y en la parte trasera y para ser compartido por cada dos puestos habrá un frigorífico, una pila, un horno de convención y un horno microondas, el resto del equipamiento así como los utensilios de trabajo y la vajilla deberá ser aportado por cada cocinero.
8. La elaboración de las ensaladillas rusas gourmets serán de libre elaboración y deberán armonizar necesariamente con la cerveza Mahou Maestra. El Jurado dispondrá de la cerveza seleccionada a la hora de proceder a la cata de la tapa.
9. Todos los productos e ingredientes (excepto la cerveza) serán aportados íntegramente por los concursantes, que deberán prever cantidad suficiente para la elaboración de un mínimo de 20 raciones iguales. Todos los ingredientes de las ensaladillas rusas presentadas al Campeonato deben ser comestibles. Se pueden aportar elaboraciones ya preparadas, aunque el Jurado valorará positivamente que todas las elaboraciones sean preparadas "in situ".
10. En el Concurso, el Jurado puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos:
  - La presentación
  - La originalidad de la receta
  - La sencillez
  - El gusto
  - La armonía con la cerveza seleccionada.
  - La uniformidad de las raciones
  - La preparación de todas las elaboraciones "in situ"
11. La selección de concursantes y de reservas se hará antes del día 31 de marzo 2017 y tras ese día, se comunicará a los interesados en la dirección de correo electrónico que hayan facilitado en la ficha de inscripción. No se avisará a los candidatos no seleccionados a concursar.



# 31 SALÓN DE GOURMETS

Sólo profesionales / Only professionals

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad  
International Fine Food and Beverages Fair

24, 25, 26 & 27 ABRIL APRIL 2017



12. Los concursantes tendrán que presentarse en el recinto ferial de IFEMA a las **10:00 h. del martes 25 de abril de 2017**, previamente desde la organización se enviará por mail las acreditaciones personales para poder acceder al Salón. El Concurso se celebrará en el Auditorio Gourmets, al final del pabellón 8 de IFEMA, a los concursantes seleccionados se les informará del lugar exacto y se les facilitará un plano.

13. Los concursantes tienen la obligación de participar con **ropa profesional adecuada**: chaquetilla blanca de cocina, pantalón oscuro y calzado adecuado. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario. En el caso de que así fuese, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del concurso. La Organización facilitará un delantal con los logotipos del Campeonato y patrocinadores, que obligatoriamente deberán utilizar los concursantes. La óptima presencia, la limpieza a la hora de elaborar las ensaladillas y la forma de desenvolverse en el box, también serán valorados por el Jurado. No se permite la participación con ayudantes.

14. Cada concursante comenzará a cocinar con un intervalo de 10 minutos y dispondrá de 1 hora para preparar la Ensaladilla Rusa Gourmets y para emplatarla en 20 raciones iguales, que serán destinadas:

- 5 a la valoración del Jurado Profesional
- 1 para la reproducción fotográfica.
- Las 14 restantes para su distribución y degustación aleatoria entre el público asistente.

15. Los gastos de alojamiento y desplazamiento serán por cuenta de cada participante. No obstante, a cada concursante procedente de fuera de la Comunidad Autónoma de Madrid se le entregará, en concepto de "bolsa de viaje" y sin necesidad de justificación, la cantidad de 120 €.

16. La deliberación del Jurado se producirá ante Notario del Ilustre Colegio de Madrid y su fallo será inapelable. Habrá un primer premio para el concursante que haya obtenido más puntos dotado con **1.000 €** y diploma que le certificará como "Primer Campeón de España de Ensaladillas Rusas Gourmets by Mahou"

17. La inscripción como candidato al 1er. CAMPEONATO DE ESPAÑA DE ENSALADILLAS RUSAS GOURMETS By Mahou, implica haber leído y aceptado las presentes bases.

Más información:  
[actividades@gourmets.net](mailto:actividades@gourmets.net)