

# **XXIII CONCURSO DE JÓVENES COCINEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA**



**Organiza:**

Asociación Cultural de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia (JECOMUR)

Con la colaboración del Centro de Cualificación Turística (CCT)

**BASES OFICIALES DEL CONCURSO**

## **INTRODUCCIÓN**

La Asociación Cultural de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia (JECOMUR) tiene entre sus principales objetivos la promoción, difusión y puesta en valor de la gastronomía regional.

En el marco de estas actividades se convoca el XXIII Concurso de Jóvenes Cocineros de la Región de Murcia, dirigido tanto a profesionales en activo como a alumnos que cursen estudios relacionados con la gastronomía en centros formativos de la Región.

El objetivo de este certamen es fomentar la creatividad culinaria, promover el uso de productos regionales y de temporada y apoyar el desarrollo profesional de las nuevas generaciones de cocineros.

## **ARTÍCULO 1. ORGANIZACIÓN**

La organización del concurso corresponde a JECOMUR, con la colaboración del Centro de Cualificación Turística (CCT), adscrito a la Consejería de Presidencia, Turismo, Cultura y Deportes de la Región de Murcia.

## **ARTÍCULO 2. PARTICIPANTES**

El concurso está abierto a:

- Cocineros que desarrollen su actividad profesional en establecimientos de restauración ubicados en la Región de Murcia.
- Alumnos de cocina procedentes de Escuelas de Hostelería, grados universitarios de gastronomía o centros formativos especializados.

La edad máxima del concursante será de 35 años.

Cada participante deberá contar con un ayudante cuya edad máxima será de 30 años.

Será requisito imprescindible haber alcanzado la mayoría de edad antes de la finalización del plazo de inscripción.

## **ARTÍCULO 3. INSCRIPCIÓN Y DOCUMENTACIÓN**

El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el 8 de junio de 2026.

Los participantes deberán remitir la solicitud de participación junto con la siguiente documentación al correo electrónico [asociacionjecomur@gmail.com](mailto:asociacionjecomur@gmail.com):

- Copia del DNI del concursante y del ayudante.
- Ficha técnica de la receta presentada.
- Nombre del plato.
- Entre una y tres fotografías del plato.

- Lista de ingredientes y escandallo.
- Breve descripción del plato y de su proceso de elaboración.

Las recetas deberán estar planteadas para cuatro raciones.

El número máximo de participantes será de 100, por riguroso orden de recepción de solicitudes.

JECOMUR se reserva el derecho de difundir fotografías, recetas e imágenes del concurso en medios de comunicación, redes sociales y página web institucional.

## **ARTÍCULO 4. PRUEBAS DEL CONCURSO**

Los participantes deberán elaborar dos platos:

- **ENSALADA MURCIANA.** Una interpretación libre de la tradicional ensalada murciana, respetando su esencia e ingredientes principales.
- **PULPO:** Un plato basado en una receta del recetario tradicional murciano donde el pulpo sea el ingrediente principal. La esencia de la receta original deberá conservarse, respetando sus técnicas de elaboración, sabores y presentación característicos. Se valorará la creatividad en la integración del pulpo, siempre que no desvirtúe la identidad culinaria de la receta seleccionada. La propuesta debe demostrar conocimiento de la gastronomía regional y capacidad para innovar sin perder la autenticidad de la tradición murciana.

Cada concursante elaborará cuatro raciones de cada receta: tres para el jurado y una para exposición.

El coste máximo de materia prima será de 4 € por ración para el plato de ensalada murciana y 8 € por ración para el plato de pulpo.

No se admitirán tapas, pinchos ni elaboraciones consideradas postres.

## **ARTÍCULO 5. FASES DEL CONCURSO**

### **FASE CLASIFICATORIA**

El **11 de junio de 2026** un jurado técnico evaluará las recetas presentadas de forma anónima.

**Los 16 participantes mejor puntuados accederán a la final presencial.**

### **SORTEO Y REUNIÓN DE FINALISTAS**

El **12 de junio** se celebrará una reunión informativa en el Centro de Cualificación Turística donde se realizará el sorteo para determinar el orden de participación.

## **FINAL PRESENCIAL**

La final se celebrará el **15 de junio** en las instalaciones del Centro de Cualificación Turística.

Los finalistas deberán presentarse a las **08:30 h en el Hall del CCT** con uniforme profesional.

Dispondrán de 10 minutos para preparar su puesto de trabajo.

El concurso comenzará a las 09:00 h iniciándose las elaboraciones de forma escalonada cada 10 minutos según el orden determinado en el sorteo.

Deberán aportar todos los ingredientes necesarios para la elaboración de **cuatro raciones de cada receta**. Los participantes dispondrán de un máximo de **120 minutos** para elaborar, emplatar y presentar sus platos. El jurado podrá penalizar el incumplimiento de este tiempo.

No se permitirá la introducción de ingredientes precocinados ni de elaboraciones previamente preparadas. Todas las elaboraciones deberán realizarse íntegramente in situ.

Cada participante podrá aportar la vajilla y utensilios menores que considere oportunos, pero no podrán ser platos identificativos de establecimientos, ni llevar impresos las marcas/logotipos de restaurantes, hoteles... etc.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo. Si algún participante tiene alguna duda o necesidad especial respecto a la dotación del puesto de trabajo, puede remitir correo electrónico a la organización.

## **ARTÍCULO 6. CRITERIOS DE VALORACIÓN**

El jurado valorará los platos presentados según los siguientes criterios:

Criterio	Puntuación máxima
Sabor y equilibrio gustativo	10 puntos
Cocción y texturas	10 puntos
Presentación y estética del plato	10 puntos
Composición y armonía de ingredientes	5 puntos
Originalidad y creatividad	5 puntos
Limpieza, orden y destreza en cocina	3 puntos

El presidente del jurado podrá puntuar con decimales con el fin de evitar posibles empates. Las puntuaciones extremas podrán descartarse en el cálculo final cuando exista una diferencia significativa. La decisión del jurado será inapelable.

El veredicto del jurado y la entrega de premios se hará el **29 de junio en la XXVII cena aniversario de JECOMUR**. Todos los concursantes y ayudantes estarán invitados

### **ARTÍCULO 7. PREMIOS**

Primer clasificado: 2.000 € y placa conmemorativa.

Segundo clasificado: 1.000 € y placa conmemorativa.

Tercer clasificado: 500 € y placa conmemorativa.

El resto de finalistas recibirán diploma acreditativo.

El ganador obtendrá además una beca formativa valorada en 3.000 €, ofrecida por la Fundación Estrella de Levante.

### **ARTÍCULO 8. ACEPTACIÓN DE LAS BASES**

La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de las presentes bases.

Las decisiones adoptadas por la organización y el jurado serán inapelables.

Los datos personales facilitados por los participantes serán tratados conforme a la normativa vigente en materia de protección de datos y utilizados exclusivamente para la gestión del concurso.



## **XXIII Concurso de Jóvenes Cocineros de la Región de Murcia**

### **SOLICITUD OFICIAL DE PARTICIPACIÓN**

**Nombre y Apellidos**

**NIF:**

**Email**

**Teléfono**

**Establecimiento (en su caso):**

**Centro formativo y especialidad (en su caso):**

---

**Esta solicitud se remitirá correctamente cumplimentada en formato pdf o archivo de imagen, junto con una copia del NIF del solicitante, fotos, ficha técnica, lista de ingredientes y descripción del plato propuesto y proceso de elaboración a: [asociacionjecomur@gmail.com](mailto:asociacionjecomur@gmail.com)**

Con mi firma en la presente solicitud, manifiesto mi acuerdo y acepto la totalidad de las bases de este Concurso. Asimismo, doy mi consentimiento expreso a la Asociación Cultural de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia, (JECOMUR), para que pueda hacer uso de cualquier material gráfico derivado de mi participación en este concurso.

Firma del solicitante:

En, \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2026