

BASES DE LA V EDICIÓN DEL CONCURSO "COCINA CON QUESCREM"



1. INTRODUCCIÓN

Quescrem, convoca la V edición del Concurso Cocina con Quescrem, para el curso escolar 2019-2020, dirigido a los **alumnos de último curso** de las escuelas de hostelería de **Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Navarra y La Rioja**.

En esta edición se reta a los participantes a elaborar el mejor **Menú Brunch** con queso crema como ingrediente principal. El brunch es una de las ocasiones de consumo en hostelería que más están dinamizando el sector, y está compuesto por un conjunto de platos tanto dulces como salados.

El concurso tiene el objetivo principal de **potenciar y premiar la innovación en la cocina** a través de las personas que representan el futuro de nuestra gastronomía, los estudiantes de las escuelas de hostelería. Mediante este concurso se busca desencasillar los usos del queso crema, mostrando todo su potencial como ingrediente en la cocina profesional.

La modalidad de participación será en parejas de cocineros, una pareja por escuela participante, fomentando así el trabajo en equipo y el talento colaborativo, cualidades necesarias en el profesional de la cocina y la repostería. Los concursantes se batirán en una final presencial en la que tendrán que elaborar el menú que será catado por un **jurado profesional de primer nivel**.

QUESCREM

Página web de Quescrem <http://www.quescrem.es/es/>

Quescrem es la **una empresa láctea gallega especializada en la fabricación de queso crema**. Nacida como una spin-off de un proyecto de investigación de la Universidad de Santiago, es la 1ª Láctea Gallega calificada como **Empresa de Base Tecnológica**.

Desde sus inicios en 2007, Quescrem ha apostado en firme por el profesional y ha centrado su actividad fundamentalmente en el **consumidor profesional**, con quien colabora y a quien ofrece productos de alta calidad organoléptica y funcional. Apostando por la Investigación y el Desarrollo, cuenta con un Departamento propio de I + D que da respuesta a las necesidades específicas de los clientes profesionales de más de 40 países.

Con 60 empleados y tres plantas de producción, somos una **empresa innovadora, dinámica y comprometida** con la salud, el medio ambiente y la sostenibilidad.

2. MECÁNICA DEL CONCURSO

El concurso se desarrollará en tres fases:

Fase I: Presentación del concurso en las escuelas y selección de la pareja representante de cada escuela.

Las escuelas seleccionarán a una pareja para participar en el concurso.

El equipo Quescrem realizará presentaciones en las escuelas explicando la mecánica del concurso y las características de los productos Quescrem, mostrando el potencial del queso crema como ingrediente en la cocina.

Una vez realizada la presentación del concurso por parte del equipo de Quescrem, el centro dispondrá de **4 semanas** (28 días naturales) para realizar una **competición interna** entre sus alumnos, cuya **pareja** ganadora será la **representante de la escuela en la final**.

La pareja ganadora será aquella que haya conseguido realizar **el mejor menú Brunch con queso crema Quescrem como ingrediente principal**. Los criterios principales deben ser: innovación en el uso de queso crema como ingrediente principal, sabor, creatividad, equilibrio y sentido del menú.

En esta primera fase, el profesorado del propio centro actuará como jurado, y será quien **seleccione la pareja ganadora**. Además, se encargará de **comunicar a la organización de Quescrem** por correo electrónico a la dirección, cocinaconquescrem@quescrem.es, cuál es la pareja ganadora, adjuntando en el correo electrónico la **ficha técnica de inscripción** que se facilitará a todas las escuelas, y donde se debe especificar: contacto del profesor encargado, información de los alumnos, ingredientes, cantidades, elaboración y foto del menú. Cada escuela seleccionará a la pareja ganadora de su centro y, además, nombrará a dos suplentes, que también hayan conseguido realizar el mejor menú brunch, en segundo y tercer puesto.

Fase II: Selección de los finalistas

Una vez recibidas todas las fichas técnicas de los alumnos elegidos por cada escuela, un **jurado profesional** valorará las propuestas recibidas por los alumnos, eligiendo los **8 mejores menús**, que pasarán directamente a **la final**.

El jurado estará compuesto por **chefs reconocidos del Grupo Nove**, y el director de I+D de Quescrem, que valorarán los menús de forma anónima.

La selección de finalistas se **comunicará** la semana del **20 de enero**. Quescrem comunicará directamente a las parejas seleccionadas, **vía email y telefónicamente** su participación en la final, detallando todas las instrucciones para la asistencia y mecánica.

Fase III: La final

La gran final se celebrará **el 20 de febrero en la Escuela de Hostelería de Leioa, en Vizcaya**, donde los alumnos tendrán que realizar el menú Bruch "in situ" con las recetas enviadas y presentárselo al jurado de cata.

Este jurado será encargado de elegir el menú ganador.

Cada pareja de concursantes dispondrá de **3 horas para elaborar el menú completo**. La entrada de cada pareja a cocinas será cada **15 minutos** y por riguroso orden de sorteo. La presentación del menú será por el mismo orden de entrada y con un intervalo de 15 minutos, presentando todas las elaboraciones del menú a la vez. Cada pareja de participantes tendrá que elaborar **cuatro menús completos** (tres menús para degustación de jurado y un menú para exposición a la prensa).

Todos los **ingredientes** presentes en las recetas deben aportarlos los concursantes a excepción de los productos Quescrem, que serán aportados por la organización. Los ingredientes serán revisados por el jurado técnico de Quescrem a la llegada de los concursantes, por lo que deben corresponderse en calidad y cantidad a lo detallado en la ficha técnica que se entregó para la inscripción al concurso.

Cada pareja de alumnos debe llevar su propia **vajilla** al concurso, escogiendo la vajilla que considere conveniente en función de su menú. Se permitirá además

llevar bandejas de presentación, servilletas y otros elementos con los que deseen acompañar su propuesta de Menú Brunch.

Algunos alimentos se podrán llevar **semielaborados**

- Verduras, frutas y setas limpios y pelados.
- Fondos y caldos base.
- Carne y pescados limpios.
- Masas y bizcochos.
- Elementos que por su tiempo de preparación no puedan realizarse durante el concurso (CONSULTAR CUÁLES).

A los finalistas se les da la oportunidad de presentar el **menú acompañado de una minuta** que les ayude a defender su menú y a reforzar la temática del mismo **delante del jurado en la final** (no es necesario presentar la minuta en la fecha de la inscripción). Algunos ejemplos:



Quescrem correrá con los gastos de desplazamiento, alojamiento (1 noche) y manutención, de cada pareja de alumnos finalistas y su profesor acompañante.

3. CRITERIOS DEL MENÚ BRUNCH

Se debe presentar un Menú Brunch, compuesto por 4 elaboraciones y una bebida. Como requisito fundamental, **todas las elaboraciones**, incluida la bebida, deben llevar algún **producto Quescrem** y el **menú** debe incluir entre sus ingredientes, como mínimo, **dos variedades** de productos Quescrem.

Criterios que se valorarán:

- Empleo del queso. Los menús deben buscar nuevos usos del queso crema, creando elaboraciones innovadoras y originales. Además, el uso del queso debe ser el adecuado y estar justificado con coherencia en la elaboración.
- La coherencia del menú.
 - o Un menú coherente con el momento de consumo brunch.
 - o Un menú coherente con la temática brunch y con el concepto que decidan presentar los concursantes
 - o Un menú variado. Por ejemplo, que no todos los platos sean duces o salados.
 - o Coherente en cantidades; es decir, que tenga una coherencia lógica en los ingredientes que lo componen y sus proporciones.
 - o La temática debe tener sentido con las elaboraciones presentadas.
 - o La bebida debe maridar con las elaboraciones.
- La ficha técnica de inscripción. La **inscripción** al concurso se realizará enviando la ficha técnica de inscripción con las recetas detalladas del menú. El menú deberá presentarse obligatoriamente mediante la ficha técnica de inscripción oficial junto a una foto de cada uno de los platos del

menú en formato JPG en alta resolución. La plantilla de la ficha técnica de inscripción se le entregará al profesor responsable, quien será el encargado de enviarla a la organización del concurso de Quescrem dentro del plazo establecido, a la dirección cocinaconquescrem@quescrem.es. Si hubiese algún fallo o faltase información en la ficha técnica, Quescrem informará al profesor y los concursantes dispondrán de 3 días para subsanar los errores.

Es de vital importancia que las recetas sean claras, muy detalladas y con la información más completa posible, ya que el jurado seleccionará a los finalistas en base a ellas.

- Criterios de puntuación

Puntuación por cada plato (Máxima puntuación: 100 puntos):

- o Originalidad e innovación: 25 puntos
- o Sabor: 30 puntos
- o Empleo del queso: 25 puntos
- o Presentación: 20 puntos

Puntuación por menú (hasta 30 puntos extra):

- o Coherencia y equilibrio del menú: 30 puntos

*La puntualidad en la presentación será un elemento a tener en cuenta (se restarán 2 puntos por cada 5 minutos de retraso).

4. PREMIOS

Todos los **finalistas** recibirán:

- Una **chaquetilla** de cocina profesional que deberán usar en la final.
- Un **gorro de cocina** que deberán usar en la final.
- Un **lote de productos Quescrem**.

La pareja ganadora y su escuela ganarán:

- Un cheque de 1500€ para la pareja ganadora.
- Un cheque de 1000€ para la escuela para invertir en material.
- Posibilidad de realizar prácticas en un restaurante del Grupo Nove.
- Posibilidad de realizar prácticas en el área de **Gastroteq**, la sección culinaria dentro del departamento de **I+D de Quescrem**.

Adicionalmente, y a criterio del jurado en el momento de la final, podrá decidirse la entrega de hasta **dos accésit de 300€** si algún plato o elaboración destaca notablemente en los criterios: conceptualización de menú (un accésit) y sostenibilidad (un accésit).

5. MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN.

- Comunicar el menú a cualquier persona externa a la organización. Cualquier comunicación externa deberá ser con la imagen del concurso y posterior a la celebración del mismo.
- La copia o plagio en la creación del menú. Los platos creados deben de ser creación íntegra de los propios cocineros participantes en el concurso.
- Atentar contra el honor de otros concursantes, profesores, o cualquier persona o entidad participante en la organización o el desarrollo del concurso.

6. SOPORTE Y COMPROMISO.

Desde el lanzamiento del Concurso en el mes de septiembre hasta el cierre de la edición posteriormente a la celebración de la final, el equipo de Quescrem apoyará tanto a los alumnos como a los profesores responsables de las escuelas para facilitar en todo lo posible su participación en el concurso.

El jurado técnico de Quescrem garantizará la confidencialidad de los menús y se asegurará de que el jurado responsable de seleccionar los finalistas no conozca la identidad de las escuelas ni de los alumnos cuyos menús están valorando.

El jurado técnico de Quescrem estará presente en la cocina durante la celebración de la final para resolver cualquier duda que pueda surgir durante el tiempo de elaboración.

La dirección de Quescrem y el equipo organizador del concurso agradece a todos/as los/las concursantes el cumplimiento de las reglas anteriormente citadas, el mantenimiento de la higiene, la profesionalidad culinaria y la solidaridad entre participantes.

La organización se compromete a velar por el cumplimiento de las presentes bases. Todas las escuelas y los alumnos participantes, por el mero hecho de participar se comprometen a respetar y cumplir las presentes bases del concurso.

Castro Riberas de Lea, 3 de octubre de 2019

Rosana Domínguez, en nombre de todo el equipo de Quescrem.

CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

El participante cede a INNOLACT, S.L. sin limitación alguna, la totalidad de los derechos e imagen que en su caso le pudieran corresponder por su participación y aportación en el Concurso, y especialmente, los derechos de explotación (reproducción, distribución, comunicación pública y transformación). La cesión de los citados derechos se realiza, en cualquier modalidad, y durante el plazo legal de duración de dichos derechos y para el ámbito mundial, facultando su explotación en cualquier modalidad, soporte, formato, y a través de cualquier procedimiento técnico.

RESPONSABILIDAD

INNOLACT, S.L. no adquiere ningún deber ni obligación contractual con los participantes y se reserva el derecho de modificar, anular o eliminar cualquier cláusula de estas bases sin necesidad del consentimiento del participante y excluye cualquier responsabilidad que pudiera derivarse de errores no intencionados en las presentes bases o durante el desarrollo del Concurso. Asimismo, INNOLACT, S.L. se reserva el derecho de descartar las participaciones que detecte fraudulentas o inapropiadas conforme a las presentes BASES.

INNOLACT, S.L. no será responsable de ningún otro daño de acuerdo con las Condiciones Establecidas, incluidas las que no han sido expresamente mencionadas.

Tras la recepción del premio, el ganador acepta exonerar y mantener indemne a La ORGANIZADORA y a sus correspondientes sucursales, filiales, proveedores, distribuidores, agencias de publicidad/promoción y proveedores de premios, así como sus respectivas matrices y los delegados, administradores, empleados y agentes de dichas compañías (conjuntamente las “Partes Exoneradas”) frente a cualquier reclamación o demanda derivada de la participación en el Concurso o uso indebido de cualquier premio, en la medida admitida por las leyes aplicables. En ningún caso afectará la presente exoneración a sus derechos irrenunciables.

LA ORGANIZADORA se reserva el derecho de cancelar, suspender y/o modificar el Concurso, en todo o en parte, en caso de fraude, fallos técnicos, o de que cualquier otro factor que impida la integridad o el funcionamiento adecuado del Concurso. LA ORGANIZADORA se reserva asimismo el derecho unilateral de descalificar a cualquier persona que manipule, a su entender, el proceso de participación o el funcionamiento del Concurso o actúe en violación de las presentes Bases o cualquier otra promoción o de manera perjudicial o antideportiva. Cualquier intento de impedir de manera deliberada el funcionamiento legítimo del Concurso podrá significar una violación del derecho penal y civil, y en caso de que dicha vulneración tuviera lugar, LA ORGANIZADORA se reserva el derecho de reclamación de daños por parte de cualquier persona en la medida permitida por la ley. El que LA ORGANIZADORA incumpla con alguno de los términos de las presentes Bases, no conllevará la renuncia a dicha disposición.

En la mayor medida posible admitida por ley y sin afectar de manera negativa a ninguno de los derechos irrenunciables, INNOLACT, S.L. no se hará responsables de: (1) información incorrecta o imprecisa, ya sea causada por los participantes, errores de impresión o por cualquiera de los programas u equipos asociados a o utilizados en el Concurso; (2) fallos técnicos de cualquier tipo, incluidos, a modo enunciativo que no limitativo, funcionamiento inadecuado, interrupciones, desconexiones en líneas telefónicas y hardware o software de red; (3) intervención humana no autorizada en cualquier momento a lo largo de la participación o el Concurso; (4) errores técnicos o humanos que pudieran darse en la gestión del Concurso o tratamiento de los participantes; (5)

cualquier envío que sea recibido tarde, se pierda, se estropee o sea robado; o (6) cualquier daño a personas o bienes que pudiera ser causado, directa o indirectamente, en todo o en parte, por la participación de candidatos en el Concurso o la recepción del premio o el uso debido o indebido del mismo.

A excepción de los casos en los que esté prohibido, los participantes acuerdan que: (1) cualquier conflicto, reclamación o demanda derivado de o con relación al presente Concurso o a cualquier premio, deberán ser resueltas de manera individual exclusivamente por los Tribunales de Lugo capital, cualquier reclamación, sentencia o premio deberá limitarse a los gastos de bolsillo reales, además de a los costes incurridos al registrarse en el Concurso pero, en ningún caso implicará los honorarios de abogados; y (2) bajo ninguna circunstancia podrá el participante obtener pago alguno por gastos distintos a los de bolsillo realmente incurridos y, por medio del presente, renuncia a los derechos de reclamación de daños indirectos, punitivos, incidentales y consecuenciales y cualquier otro daño, así como a los derechos que hubieran aumentado o incrementado de cualquier modo dichos daños. Todos los asuntos y cuestiones relacionadas con la construcción, validez, interpretación y cumplimientos del presente Reglamento, o los derechos y obligaciones del participante y de la ORGANIZADORA con relación al Concurso se regirán e interpretarán conforme a las leyes de España sin que resulte de aplicación ninguna otra norma sobre conflicto de leyes (ya sean de España o de cualquier otra jurisdicción), que pudiera provocar la aplicación de las leyes de cualquier otra jurisdicción que no sea España.

FISCALIDAD

Los premios objeto de este Concurso pueden estar sujetos a retención a cuenta del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas de acuerdo al Real Decreto 439/2007, por el que se aprueba el Reglamento del IRPF, en los casos en los que la base de retención sea superior a 300 euros.

Cualesquiera obligaciones tributarias que la obtención del premio tenga, caso de proceder, en la fiscalidad del ganador, serán por cuenta de éste, por lo que INNOLACT, S.L queda relevada de cualquier responsabilidad futura. En consecuencia, cada ganador será responsable de cumplir con las obligaciones fiscales y contables que comporte en su caso la obtención del premio a efectos de su imposición personal.

PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

La empresa responsable del tratamiento de sus datos es INNOLACT, S.L., con domicilio en Polígono Industrial Castro Riberas de Lea, código postal 27.260 Lugo y número identificativo B27341502.

INNOLACT, S.L se toma muy en serio la protección de su privacidad y de sus datos personales. Por lo tanto, su información personal se conserva de forma segura y se trata con el máximo cuidado.

De conformidad con lo establecido en la normativa aplicable en materia de protección de datos, y concretamente en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, cada Participante, con la aceptación de estas Bases Legales consiente que los datos personales facilitados para la participación en este Concurso sean incorporados a un fichero titularidad de INNOLACT, S.L para gestionar su participación.

Asimismo, se le informa de que no se elaborarán perfiles o segmentaciones, así como de que no se tomarán decisiones automatizadas sobre los datos facilitados por los usuarios.

En el supuesto de que aporte sus datos a través de un mensaje de correo electrónico, el mismo formará parte de un tratamiento cuya finalidad será la gestión de la solicitud, sugerencia, o comentario que nos realiza.

Los Participantes garantizan que los datos personales facilitados son veraces y se hacen responsables de comunicar a INNOLACT, S.L, cualquier modificación de los mismos. La ORGANIZADORA se reserva el derecho a excluir del presente Concurso a todo Participante que haya facilitado datos falsos. Se recomienda tener la máxima diligencia en materia de Protección de Datos mediante la utilización de herramientas de seguridad, no pudiéndose responsabilizar a INNOLACT, S.L de sustracciones, modificaciones o pérdidas de datos ilícitas.

Los Participantes tienen derecho a:

- (i) acceder a sus datos personales.
- (ii) solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso, solicitar su supresión.
- (iii) solicitar la limitación del tratamiento de sus datos.
- (iv) oponerse al tratamiento de sus datos.
- (v) solicitar su portabilidad.

Los Participantes pueden ejercer todos estos derechos en la siguiente dirección de email personas@quescrem.es indicando, el motivo de su petición.

Sin perjuicio de cualquier otro recurso administrativo o acción judicial, el Participante tendrá derecho a presentar una reclamación ante una Autoridad de Control, en particular en el Estado miembro en el que tenga su residencia habitual, lugar de trabajo o lugar de la supuesta infracción, en caso de que considere que el tratamiento de sus datos personales no es adecuado a la normativa, así como en el caso de no ver satisfecho el ejercicio de sus derechos. La Autoridad de Control ante la que se haya presentado la reclamación informará al reclamante sobre el curso y el resultado de la reclamación.