



BASES DE PARTICIPACIÓN CHEFSIERRA 2025

Comenzamos con la 8^o edición de Chefsierra de Cádiz.

“ LA GASTRONOMIA DE LA CARNE DE CAZA ”

La unión, el compañerismo, la amistad, el territorio, el compromiso con el patrimonio gastronómico y cultural ... Son los adjetivos más adecuados para definir la filosofía CHEFSIERRA.

Esta 8^o edición Chefsierra se centrará en la **La Carne de caza en la cocina**, un arte que aporta tanto al medio rural como es en nuestra Sierra de Cádiz. Un arte que posee tanta tradición, que nos hace diferente a otros territorios de la provincia. Referente al producto la carne de caza es una materia prima de una excelentísima calidad en la gastronomía. Es por estos motivos las fantásticas carnes de caza que en estas localidades se consumen.

En esta 8^o edición, Chefsierra invitara a participar a los profesionales de las vecinas localidades de la sierra de Cádiz, como son la localidad de San Jose del Valle, Paterna y Medina Sidonia, territorios muy afines con la Sierra de Cádiz ya que comparten tantas similitudes y como no el arte de la caza en los mimos parques, territorios...

Chefsierra defiende la actividad cinegética y el aprovechamiento de los recursos naturales que a su vez contribuyen con la conservación de nuestro territorio, social, económico y sostenible además de aportar un apreciadísimo recetario a la gastronomía rural de este territorio.

Dejamos reflejado a modo de datos interesantes algunos titulares de prensa de impactos en nuestra provincia;

- *Un informe de la Fundación Artemisan (fundación privada sin ánimo de lucro dedicada a la divulgación e investigación en temas de caza). Según este informe en Andalucía el gasto traccionado podría rondar unos 1.700 millones de euros anuales y, siguiendo la misma sistemática, podría estimarse en una cuantía de **unos 200 millones de euros para la provincia de Cádiz**, contando el efecto económico directo, indirecto e inducido. Además, se estima que esta actividad **crea de unos 7.282 puestos de trabajo en la provincia**.*
- *La caza genera 700 millones de euros anuales y 7.000 empleos en la provincia de Cádiz*
- *La actividad cinegética genera unos 7.200 puestos de trabajo y millones de euros al año.*
- *Cádiz cuenta con una diversidad de especies que hace que la visiten cazadores de todo el mundo.*

Esta 8ª edición Chefsierra ira de la mano de la **Federación Andaluza de Caza**, es el mayor órgano de representación de los cazadores andaluces. La FAC es una entidad deportiva sin ánimo de lucro que tiene como principal objetivo **defender y promocionar la caza social, deportiva y sostenible**.

Por lo tanto, Chefsierra sigue con el firme objeto por el que nació y por el que continúa luchando edición tras edición; recuperar, revivir, reinventar y ahora potenciar los productos más característicos de una provincia sin dejar a un lado nuestra gastronomía más rural.

Esta 8ª edición, Chefsierra de Cádiz contará además con la colaboración y patrocinio de diferentes organismos y empresas privadas, como son;

Federación Andaluza de caza, Diputación de Cádiz, Mancomunidad de municipios de la Sierra de Cádiz, bodegas Barbadillo, Makro, Ñan Ñan, Hacienda El Rosalejo y Carnes Hervás.

Defender y hacer perdurar el gran potencial que posee nuestros pueblos en esta arte así como mantener y revivir este tipo de cultura y sobre guardar diferentes aspectos que contribuyen a desarrollar un territorio, aspectos tan auténtico como son los sociales, económicos, culturales, patrimoniales, gastronómicos...

Como en ediciones anteriores para participar en este concurso lo podrán hacer todas las personas de la Sierra de Cádiz que se encuentren **activas en alguna empresa de restauración o pastelería**, es decir, estarán trabajando o tendrán un establecimiento abierto al público dedicado a la restauración.

La inscripción al concurso es totalmente gratuita.

Los aspirantes; cocineros, camareros y pasteleros, deberán **rellenar la ficha de inscripción** completando todos los datos y enviarla a chefsirradecadiz@gmail.com indicando en el asunto del mensaje: "Inscripción Chef Sierra2025". Por motivos de organización la dirección del concurso podrá limitar el número de participantes.

El plazo de inscripción **comenzará el 14 de febrero y terminará el 3 de marzo** a las 24:00h. Todas las solicitudes que no entren dentro del plazo no se tendrán en cuenta y serán automáticamente desechadas.

MODALIDAD CHEF

Junto con la **ficha de inscripción** se deberá enviar un video de 30 segundos máximo.

En este video nos hablareis de vosotros, es vuestra presentación, contarnos del establecimiento que representáis y que platos teneis en carta con carne de caza. ...

Este vídeo de no más de 30 segundos de duración, se debe de realizar con el móvil en posición horizontal, donde se incluirán los **siguientes puntos**:

- Nombre del chef.
- Nombre del establecimiento
- Localidad
- Modalidad o en la que desea participar. (tradición o innovación para lo chef)
- Los aspirantes llevaran chaquetilla profesional puesta si poseen la de concursos anteriores o una del establecimiento.

¿Qué es la cocina tradicional o la cocina con innovación?

Cuando hablamos de cocina tradicional nos referimos a la que se hacía antiguamente en nuestros hogares en cada localidad. Esto no quiere decir que los aspirantes no puedan unir o modificar aspectos de diferentes platos como los higaditos con habichuelas, albóndigas de riñones y arroz, ajo molinero con conejo guisado, etc.

La innovación gastronómica se podrá incluir en la segunda y tercera prueba donde se podrán usar técnicas más novedosas, como espumas, nitrógeno, esferificaciones... e ingredientes de nueva incorporación.

PRIMERA PRUEBA

Esta primera prueba está prevista que se realice el **18 de marzo, en una finca cinegética en la localidad de Algar.**

Los cocineros deberán cocinar y **presentar sus platos al jurado gastronómico experto.**

El material necesario para su elaboración (las carnes de caza las proporcionará la organización en las diferentes pruebas) y presentación correrá a cargo de los participantes.

El fallo del jurado se conocerá después del cocinado y la presentación de todos los aspirantes.

Todos los participantes **recibirán uniformidad** del proyecto en agradecimiento de bienvenida conjunto al delantal.

SEGUNDA PRUEBA

Está prevista realizarla, el **martes 22 de abril** en la Villa Turística de Grazalema.

Los cocineros deberán **presentar sus platos al jurado gastronómico experto.** El material necesario para su elaboración y presentación correrá a cargo de los participantes.

El fallo del jurado se conocerá después del cocinado y la presentación de todos los aspirantes.

LA GRAN FINAL

Se celebrará el **martes 13 de mayo**, en las instalaciones de **la Hacienda el Rosalejo** de Villamartin, en el restaurante **La Divina del Rosalejo**.

Los **finalistas** en esta prueba elaboraran una **receta libre con temática, carne de caza en una de las dos modalidades** del concurso a la que hayan optado en la ficha de inscripción; tradicional o innovación, pero sin perder de vista el sabor serrano.

Teniendo muy en cuenta el **uso de ingredientes de nuestra Sierra**, verduras, vinos locales etc...

Estos finalistas informarán a la dirección de Chef Sierra su receta cinco días antes de la final.

El material necesario para su elaboración correrá a cargo de los participantes a excepción del género promocional.

El fallo del jurado se conocerá ese mismo día tras la presentación de las elaboraciones de todos los finalistas.

Los dos aspirantes que obtengan más puntos sumativos en las anteriores pruebas y por cada una de las dos modalidades serán los ganadores del concurso Chef Sierra de Cádiz, en la modalidad de tradición y en la modalidad de innovación.

PREMIOS

Chef Sierra de Cádiz 2025 otorgará **dos premios** en las siguientes modalidades:

- Mejor Chef Sierra 2025 en la modalidad de cocina tradicional.

Obtendrá una placa identificativa, la afiliación a ARTCUA (Plataforma de Arte Culinario Andaluz) y un premio de 600€ además de otros agradecimientos.

- Mejor Chef Sierra 2025 en la modalidad de cocina de innovación.

Obtendrá una placa identificativa, la afiliación a ARTCUA (Plataforma de Arte Culinario Andaluz) y un premio de 600€ además de otros agradecimientos.

-Este año además se premiará al mejor plato de las tres pruebas.

Otra novedad en esta edición es la creación de **un concurso para alumnos amateur**, entre las diferentes escuelas de hostelería de la Provincia. El certamen se basará también en la carne de caza y el ganador podrá disfrutar de una beca de 6 meses de formación con contrato y posible alojamiento en el restaurante La Divina del Rosalejo, con el objeto de seguir contratado tras sus prácticas formativas como cocinero de la empresa. La beca contará con contrato de 6 meses, alojamiento si es necesario y otros beneficios.

Las diferentes pruebas de esta modalidad irán paralelas al desarrollo del concurso, pero en diferentes días.

Con este acto se pretende motivar e incentivar a los futuros profesionales que en estos días se están formando en diferentes escuelas.

MODALIDAD ENCARGADO DE SALA

Los aspirantes a encargados de sala rellenarán **la inscripción genérica**.

Pueden hacerlo acompañando a un aspirante de cocinero, o participar solos y en el concurso se le asignará a un compañero chef participante.

En caso de que su compañero quedase eliminado, se les asignará otro chef si es posible.

Participarán en la **segunda y tercera prueba** del concurso, siempre y cuando no se hayan descalificado.

Tendrán que realizar las labores de la función del encargado del servicio del plato que realicen sus compañeros de cocina.

Los encargados de sala tendrán que **dirigir el servicio de los platos con las técnicas de atención al cliente que ellos deseen**.

Se encargarán de servir todo los platos y bebidas que ellos crean oportuno al jurado.

Se podrá realizar una prueba inicial de clasificación o descalificación.

Se reconocerá su labor y profesionalidad a la figura del encargado de sala del restaurante que presente las elaboraciones maridadas de su compañero de cocina, así como servicios especiales.

En estas pruebas el compañero de sala también pondrá en valor sus funciones **realizando maridajes* y técnicas de atención o servicios** que considere oportunas.

* El maridaje de vinos se usará exclusivamente el de la marca patrocinadora; Barbadillo.

El fallo del jurado será la suma de la segunda y tercera prueba. Donde se tendrá en cuenta diferentes aspectos como, profesionalidad, estética profesional, maridaje, conocimientos de los ingredientes y elaboración.

PREMIO

Reconocimiento al mejor profesional de **Sala Chef Sierra2025**.

Obtendrá una placa identificativa y un premio de 400€.

El fallo del jurado **no podrá quedar desierto**.

El concurso y sus bases podrán modificadas por la dirección del concurso, avisándolo con anterioridad a los participantes.

Todos los participantes recibirán uniformidad en agradecimiento de bienvenida.

MODALIDAD PASTELERO

Los aspirantes a mejor **Paste Chef Sierra 2025**, se inscribirán mediante la ficha de inscripción. En esta edición los aspirantes podrán **ser profesionales de la pastelería y también chef** que elaboren estos pasteles.

Las pruebas de pastelería serán dos y coincidirán en día a las de los cocineros y camareros, pero si tendrán otro horario de presentación.

PRIMERA PRUEBA

Para **la primera prueba**, se tendrán que presentar con una selección de tres Peti Fours, uno de naturaleza seco y de la repostería tradicional, otro con el uso de chocolate de la marca Callebaut.

Lo elaborarán en sus obradores y presentarán al jurado argumentando y justificando el por qué se ha decidido a presentar estas elaboraciones concretas.

SEGUNDA PRUEBA

En **la segunda prueba**, los aspirantes crearán un **postre de Banquete** que servirán en platos a los miembros del jurado y este postre tendrá que ser de creación propia. Se emplatará en las instalaciones donde se realice el concurso y tendrá que incluir el chocolate de la marca Callebaut.

El fallo del jurado será la **suma de la primera y segunda prueba**. Donde se tendrá en cuenta diferentes aspectos como, creatividad, sorpresa, sabor, estética, tradición, uso de productos de cercanía.

PREMIO

Reconocimiento a **Mejor Paste Chef Sierra 2025**.

Un curso de formación en el aula de chocolate de la marca Callebaut.

Además, obtendrán la placa identificativa para lucir en el establecimiento.

El fallo del jurado **no podrá quedar desierto**.

El concurso y sus bases podrán modificadas por la dirección del concurso, avisándolo con anterioridad a los participantes.

Todos los participantes recibirán uniformidad en agradecimiento de bienvenida.

MODALIDAD BARRA CHEF, LA BARRA MÁS CANALLA

Con esta modalidad pretendemos **premiar y poner en valor a las barras de nuestra comarca**. Una barra donde se une el buen trato, una agradable atención, buenas tapas, buen ambiente, buena música, buena oferta de vinos, etc.

Barras donde se pueda comer de pie y degustar platos del lugar.

Esos **sitios mágicos** donde tantos buenos ratos hemos vivido con nuestras gentes.

Se podrán inscribir todas aquellas empresas que se identifiquen con esta filosofía de negocio.

La ficha de inscripción estará abierta hasta el 15 de abril

Junto a la ficha de inscripción habrá que enviar un vídeo de una duración de dos minutos máximo, grabado en formato horizontal, donde se describirá:

- Local
- Localidad
- Camareros
- Bodega
- Tapas y sus tipos de presentaciones
- Ambiente

Los miembros del jurado visitarán y analizarán a todos los candidatos durante toda la celebración del concurso, desde marzo a mayo.

El fallo del jurado se conocerá en la final de Chef Sierra 2025.

PREMIO

Mejor Barra Chef 2025.

Obtendrá una placa identificativa y otros agradecimientos.

El fallo del jurado podrá quedar desierto.

Aceptación de las bases;

El concurso y sus bases podrán ser modificadas por la dirección del concurso, avisándolo con anterioridad a los participantes.

La participación en el concurso de las diferentes modalidades estará de acuerdo con la aceptación de las bases y la cesión de los derechos de imagen de todo el material obtenido durante el mismo, quedando a disposición de la dirección de Chef Sierra de Cádiz para su uso promocional del concurso, mientras este se siga celebrando y se podrá publicar en diferentes medios de comunicación, cartelería

a) Cualquier participante acepta expresamente estas bases por la simple acción de inscribirse. La organización se reserva el derecho de imagen de autor, así como la reproducción del material presentado por el concursante.

b) La Organización se reserva el derecho de variar las fechas durante el transcurso de la promoción del concurso, previa información. El título de la presente edición será personal e intransferible, en ningún caso podrán ser objeto de cambio, alteración, compensación o cesión a petición del ganador. Los ganadores sólo tendrán derecho al premio ofrecido según las presentes bases, no siendo posible obtener contraprestación económica o cambio alguno por su renuncia. El período de reclamación de los premios finalizará un día después de la celebración del concurso.

c) La Organización se reserva el derecho a modificar la promoción durante el desarrollo de la misma si concurren circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que así lo impusiesen.

d) Los ganadores de los premios autorizan al Comité Organizador de chefsierradecadiz para utilizar publicitariamente su nombre e imagen, así como las recetas y fotografías, en el material publicitario relacionado con la presente promoción sin contraprestación económica alguna.

e) Tanto el titular de las recetas premiadas como el resto de los participantes en el concurso, garantizan que disponen de los derechos de autor, de propiedad industrial y/o intelectual, consentimiento expreso o de cualquier otra naturaleza sobre las recetas propuestas y, ceden a favor de Comité Organizador, para que las utilice en todo el material publicitario vinculado con el presente concurso o cualquier, así como su difusión en cualquier medio de comunicación, incluido Internet (redes sociales, página web...) sin limitación temporal ni territorial alguna y sin que por esta circunstancia pueda exigir contraprestación económica alguna.

f) La receta emitida por los participantes deberá ser de su autoría, no responsabilizándose el Comité Organizador de cualquier reclamación que pudieran presentar terceros respecto de la vulneración de derechos de propiedad intelectual/industrial, o de cualquier otra naturaleza.

g) Los datos ofrecidos por cada participante serán exclusivamente usados para el único fin del concurso y serán destruidos tras pasada las tres pruebas en unos 3 meses.

h) La organización del evento es llevada a cabo por el presidente del jurado y encargado del desarrollo del concurso Antonio Orozco.

