

XII CONCURSO ANDALUZ DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS" I CONCURSO ANDALUZ DE JÓVENES CAMAREROS Y CAMARERAS"

Palacio de Congresos y Exposiciones de Jaén - IFEJA

Final: 20 de abril de 2026

BASES

La **Federación Andaluza de Cofradías y Asociaciones Gastronómicas "FECOAN"** junto con la **Cofradía Gastronómica "El Dornillo"**, convocan el XII Concurso Andaluz de Jóvenes Cocineros y Cocineras y el I Concurso de Jóvenes Camareros y Camareras.

1.-Requisitos exigidos para participar:

El "XII Concurso Andaluz de Jóvenes Cocineros y Cocineras", y el "I Concurso Andaluz de Jóvenes Camareros y Camareras" está abierto a cualquier alumno/a que, en la fecha de celebración de la final del concurso, se encuentre matriculado en alguna de las Escuelas de Hostelería de Andalucía, públicas o privadas, y que cumpla los siguientes requisitos:

Para el de Jóvenes Cocineros y Cocineras:

- Realizar un plato que, basado en la cocina tradicional andaluza, presente toques innovadores, y en el que el Aceite de Oliva Virgen Extra sea uno de los ingredientes fundamentales, y que cuente, en casos de ser seleccionado para la final, al menos con dos ingredientes de "Degusta Jaén". La organización del concurso se reserva la facultad de no admitir una receta o proyecto que no cumpla claramente este objetivo.
- Redactar y enviar a la Secretaría del Concurso, mediante correo electrónico, el boletín de inscripción y el proyecto/receta, cuyos modelos se adjuntan, así como un vídeo de buena calidad, de no más de un minuto de duración, de la realización del plato. Además, deberá enviar una fotografía del concursante uniformado y otra del plato elaborado.

Para el de Jóvenes Camareros y Camareras:

- Realizar un café de autor que entre sus ingredientes cuente, al menos, en caso de ser seleccionado para la final, con un producto de "Degusta Jaén". La receta debe ser original, grabarla en un video corto, no más de un minuto y en vertical, con el alumno/a uniformado/a. Igualmente, el concursante debe de enviar otro vídeo doblando cinco tipos de servilletas, en el que se valorará la originalidad
- Redactar y enviar a la Secretaría del Concurso, mediante correo electrónico, el boletín de inscripción y el proyecto/receta, cuyos modelos se adjuntan. Además, deberá enviar una fotografía del concursante uniformado y otra del café elaborado.

El concursante autoriza, con la mera presentación de su proyecto y sin contrapartida alguna, a que los organizadores del certamen puedan tomar fotografías, redactar textos, realizar expedientes, hacer reportajes y difundirlos, así como divulgar toda la información relativa al Concurso, en particular el nombre y la edad del candidato, el nombre y la dirección de la Escuela de Hostelería donde estudia, así como las fotos y la receta que, a juicio de los redactores y para homogeneizar la publicación si la hubiere, podría sufrir cambio en el estilo de redacción, no en los ingredientes, ni en los procesos de elaboración.

En el caso de que el concursante sea menor de edad se requerirá autorización del padre, madre o tutor legal para su participación en el concurso.

De entre todos los proyectos presentados, el Jurado seleccionará tres finalistas para cada modalidad, que participarán en la final.

2.-Fechas:

13 de abril de 2026.

Finaliza el plazo de presentación de los proyectos que deberán enviarse a la Secretaría del Concurso, por correo electrónico, no aceptándose ningún trabajo fuera de la citada fecha. Junto al proyecto debe de enviarse el Boletín de Inscripción, que se adjunta, así como una foto reciente del concursante uniformado y otra del plato o café.

XII CONCURSO ANDALUZ DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS" I CONCURSO ANDALUZ DE JÓVENES CAMAREROS Y CAMARERAS"

Palacio de Congresos y Exposiciones de Jaén - IFEJA

Final: 20 de abril de 2026

14 de abril de 2026.

Fecha en la que se dará a conocer oficialmente el nombre de los tres finalistas de cada concurso y se les comunicará, mediante correo electrónico y/o telefónicamente, su participación en la final.

20 de abril de 2026.

Este es el día señalado para la final del concurso, que tendrá lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Jaén "IFEJA" con motivo de la celebración del V Salón de Alimentación y Gastronomía "Degusta en Jaén". Los finalistas deberán estar en el referido establecimiento a las 10:00 horas con el fin de participar en el sorteo que definirá el orden de presentación de sus platos elaborados al Jurado. La no presentación de los concursantes en el lugar, día y hora indicados supondrá la descalificación del finalista.

3. -La Final:

Para la final, los tres concursantes seleccionados en **Cocina**, elaborarán sus platos con al menos dos productos con la etiqueta "Degusta Jaén" que elegirán en la web www.degustajaen.com/productos/. Prepararán seis raciones, de las cuales cinco serán para degustar por los miembros del Jurado y una para ser expuesta y fotografiada.

Por su parte, los tres concursantes seleccionados en **Sala**, prepararán seis unidades de la receta presentada del café, utilizando como mínimo, un producto con la etiqueta "Degusta Jaén" que elegirán en la web www.degustajaen.com/productos/, de las cuales cinco serán para degustar por los miembros del Jurado y una para ser expuesta y fotografiada.

Cada finalista se presentará en la cocina con sus materiales personales, en función de las necesidades específicas del plato/café que estos decidan realizar. No obstante, tendrán a su disposición el material necesario profesional que habitualmente posee una cocina convencional como es el fogón correspondiente y demás elementos básicos para la elaboración de su propuesta.

4.-Desplazamiento y alojamiento de los finalistas:

La organización del concurso facilitará el alojamiento para la noche del 19 al 20 de abril, en habitación doble, con desayuno incluido, para los tres finalistas de cada concurso (excepto para los residentes en Jaén). Igualmente se facilitarán otras habitaciones para sus respectivos tutores. Finalistas y acompañantes serán invitados a un almuerzo que se celebrará 20 de abril en el Restaurante "Casa Herminia" de IFEJA Jaén.

Los gastos ocasionados por el desplazamiento desde cualquier punto de Andalucía hasta la sede donde se desarrollará el concurso correrán a cargo de los finalistas y, en su caso, de los acompañantes y tutores.

5.-Premios:

El fallo del Jurado y la entrega de Premios del "XII Concurso Andaluz de Jóvenes Cocineros y Cocineras" y del "I Concurso de Jóvenes Camareros y Camareras" tendrá lugar el día 20 de abril de 2026, a las 14:00 horas, en el escenario del "V Salón de Alimentación y Gastronomía "Degusta en Jaén".

Los Premios para cada categoría serán los siguientes:

Primer Premio: 500 euros, trofeo y diploma.

Segundo Premio: 250 euros, trofeo y diploma.

Tercer Premio: 150 euros, trofeo y diploma.

Los tutores/as y las Escuelas de Hostelería de los finalistas, recibirán, igualmente, un diploma acreditativo.

6.-Jurado:

El Jurado estará formado por cocineros y cocineras, camareros y camareras galardonados en ediciones anteriores con Premios de Gastronomía de FECOAN y de la Cofradía Gastronómica "El Dornillo".

7.-Consideraciones finales:

Los organizadores se reservan el derecho a anular el concurso o modificar las bases, sin compensación ni indemnización, si existieran causas suficientes para dicha anulación o modificación, así como a sustituir a algunos miembros del jurado, en caso de necesidad. En cualquiera de estos casos, los finalistas serán advertidos lo más rápidamente posible.

Toda inscripción a este concurso implica la aceptación de las presentes bases.