



58489

Ambasciata d'Italia  
Madrid

## **CONVOCATORIA** **PREPARA TU FUTURO - JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA ITALIANA**

### **INTRODUCCIÓN**

En el ámbito de la iniciativa ITmakES ("Italy and Spain making together"), impulsada desde 2017 por la Embajada de Italia en Madrid para fortalecer el diálogo entre Italia y España y promover las posibilidades de colaboración entre los dos países en distintos sectores, la Embajada de Italia en Madrid promueve la convocatoria de la cuarta edición del concurso "PREPARA TU FUTURO-NUEVOS TALENTOS DE LA COCINA ITALIANA" en el marco de ITmakES Food&Wine.

### **ARTÍCULO 1. OBJETO**

A través de la iniciativa se pretende formar, dar visibilidad y ofrecer oportunidades a jóvenes chefs, tanto españoles como italianos en España, que deseen especializarse en cocina italiana. El concurso valorará los conocimientos generales de cocina y la experiencia previa de los candidatos, su potencial de aprendizaje en materia de cocina italiana y de desarrollo profesional en España.

### **ARTÍCULO 2. DESTINATARIOS**

El concurso está abierto a jóvenes chefs que cumplan con los siguientes requisitos:

- Nacionalidad: ser ciudadano español o italiano residente en España;
- Edad: ser mayores de edad;
- Experiencia: trabajar o haber madurado experiencia de trabajo en restaurantes/catering o ser estudiante de escuela de cocina del último año;
- Idioma: los idiomas prevalentes del concurso son el italiano y el español, por lo tanto, se requiere que los candidatos puedan expresarse en uno de estos idiomas tanto hablado como escrito. Sin embargo, con respecto a algunos cursos que podrían ser impartidos en inglés, para poder participar a los mismos se requiere tener un conocimiento intermedio de este idioma.

Es responsabilidad de cada participante obtener el permiso, si necesario, de la empresa o de la escuela de pertenencia para poder presentarse en el concurso. Inscribiéndose en el concurso, cada participante garantiza haber obtenido dicho permiso o no necesitarlo.

### **ARTÍCULO 3. CÓMO PARTICIPAR**

Los interesados que cumplan los requisitos indicados en el apartado 2 anterior deberán presentar su proyecto tal y como se indica en el presente apartado.

Deberán rellenar la ficha de inscripción (véase anexo 1) y adjuntar:

- CV actualizado
- Receta de un plato que represente su manera de interpretar la cocina mediterránea;
- Una foto del plato.

El plato podrá ser un primero o un segundo. La receta tendrá que incluir las siguientes informaciones:

- nombre y apellidos del candidato/a;
- nombre de la receta;
- tipo de plato (primero o segundo);
- ingredientes y cantidades, método de preparación, tiempo de preparación;
- modalidad de presentación;
- mensaje que el chef quiere transmitir con el plato propuesto.

Las candidaturas deberán ser presentadas, a partir de la publicación de la presente convocatoria, **antes de las 24:00 del día 10 de febrero 2022**, enviando un correo electrónico a la dirección de la Embajada italiana en Madrid:

**segrecomm.ambmadrid@esteri.it** (envío mediante correo electrónico convencional) o **amb.madrid@cert.esteri.it** (correo electrónico certificado "pec")

Para disponer del acuse de recibo se recomienda realizar el envío mediante burofax o mediante "pec" (correo electrónico certificado).

Se ruega indicar en el asunto del correo: "ITmakES Food&Wine".

No se tendrán en cuenta las candidaturas recibidas después de la fecha límite a menos que el organizador establezca una nueva por razones justificadas, por ejemplo: debido a aplazamientos imprevistos a causa de la pandemia y/o para conseguir un número más elevado de propuestas. En este caso, la información detallada sobre la ampliación del plazo se publicaría previamente en la página Web de la Embajada italiana en Madrid (<https://ambmadrid.esteri.it>).

#### **ARTÍCULO 4. PROCESO DE SELECCIÓN**

El proceso de selección de candidatos se desarrollará en 2 fases: fase clasificatoria y fase final. Cada una de ellas se desarrollará de la forma siguiente:

- Fase clasificatoria: en función de las informaciones proporcionadas por los candidatos, el Jurado seleccionará los mejores perfiles, hasta 6 candidaturas.
- Fase final: accederán los/las candidatos/as seleccionados/as por el Jurado. Dicha fase constará de una prueba práctica delante del Jurado. Las fechas, el lugar, la tipología de la prueba y el material disponible para su realización serán comunicados a los candidatos/as admitidos/as a la fase final.



En el caso de que un finalista seleccionado no pueda presentarse o no conteste en un plazo máximo de 5 días laborales la convocatoria para la fase final, realizada a través de los contactos indicados en la ficha de inscripción, dicho finalista se considerará excluido del concurso.

## **ARTÍCULO 5. CRITERIOS DE SELECCIÓN**

Los criterios de evaluación incluyen:

- a. la capacidad de seleccionar los mejores ingredientes;
- b. la capacidad técnico-práctica de los candidatos, mostradas a través de los procedimientos, las técnicas de cocción y su manualidad;
- c. la capacidad de expresar un estilo personal a la hora de realizar el plato, respetando su esencia original;
- d. la capacidad de resaltar la estética del plato;
- e. la capacidad de comunicar un mensaje claro a través del plato.

## **ARTÍCULO 6. JURADO**

El jurado está formado por chefs italianos y españoles y personalidades de la prensa especializada con reconocidas competencias.

El comité estará presidido por el Embajador de Italia en España, que podrá también delegar su función, lo que se anunciará previamente en el sitio internet de la Embajada de Italia en Madrid.

En cualquier caso, los miembros integrantes del Comité serán publicados en la página web de la Embajada de Italia.

El jurado se encargará de seleccionar a los finalistas (máximo seis) y de asistir y evaluar las pruebas de la fase final del concurso.

## **ARTÍCULO 7. PREMIOS**

El jurado seleccionará a 2 ganadores que accederán al **curso "Italian Culinary Program-UNIT I" de ALMA la Scuola Internazionale di Cucina Italiana** (<https://www.alma.scuolacucina.it/corsi/icp-new-italian-culinary-program/>) o al **curso "Máster en cocina y enología italiana – Nivel I" de ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners** (<https://www.icif.com/es/cursos-profesionales/master-de-nivel-i-en-cocina-y-enologia-italiana/>). Las dos opciones, que los candidatos están invitados a graduar en orden de preferencia orientativo en su ficha de inscripción (véase anexo I), incluyen una parte de formación teórica, seguida por un período obligatorio de prácticas en reconocidos restaurantes italianos. Al final de la experiencia y tras aprobar el examen final, se otorgará un diploma profesional expedido por la escuela correspondiente.

Se avisa que los ganadores tendrán que cumplir con la normativa italiana asociada a la contención de la pandemia sanitaria desencadenada por el Covid-19. En particular, se subraya el hecho de que, de momento y hasta nuevo aviso contrario, el periodo de práctica en los restaurantes en Italia puede tener lugar sólo en presencia de posesión de Green pass por parte del candidato, y que la normativa, por otro lado, en general no prevé obligación alguna para el empleador de pagar los test antígenos repetidos (uno cada 48 horas) en defecto de pauta de vacunación completa o de curación reciente (entro los 6 meses) de enfermedad Covid. En todo caso, el/la candidata/a ganador tendrá que cumplir con la normativa en su momento vigente en Italia.

#### **ARTÍCULO 8. AUTORIZACIÓN DE USO DE IMAGEN**

La inscripción en el presente concurso supone la aceptación y cumplimiento de las siguientes bases.

El participante autoriza, de forma gratuita, la captación, reproducción y publicación de su imagen -representación física, nombre y apellidos, apodo y/o voz- por fotografía, filme o cualquier otro procedimiento análogo, con ocasión de su aparición y/o intervención en cualquier acto, grabación y/o exposición que pudiera hacerse en relación con la presente iniciativa, así como de las declaraciones y/o revelaciones que pudiera realizar, con la finalidad de que la Embajada de Italia en Madrid, puedan llevar a cabo la publicación de las imágenes tomadas y de las declaraciones vertidas, en su integridad y/o de forma fragmentada, en el territorio del universo, sin límite temporal y en cualquier medio (a título enunciativo pero no limitativo, páginas webs oficiales, perfiles en redes sociales, etc.), soporte y formato para la promoción y publicidad de la presente iniciativa, de cualquier otra iniciativa promovida por la Embajada de Italia en Madrid y/o sus colaboradores y de la actividad de la Embajada de Italia en Madrid y de sus colaboradores (entendiéndose por colaboradores, en ambos casos, las escuelas ALMA e ICIF).

Con el envío de los contenidos previstos para el concurso los participantes renuncian a cualquier derecho sobre ellos y no podrán solicitar ninguna remuneración.

Los contenidos tendrán que ser libres de copyright.

#### **ARTÍCULO 9. PROTECCIÓN DE DATOS.**

Los datos personales de los participantes serán tratados para las finalidades y en los términos indicados en el Anexo 2.

#### **ARTÍCULO 10. CLÁUSULAS GENERALES**

La inscripción en la presente iniciativa supone la aceptación y el cumplimiento integral de las presentes bases.

Cualquier modificación que hubiera que introducir en las presentes bases con el fin de mejorar el desarrollo de la convocatoria se comunicará antes de la fecha indicada más arriba

como límite para enviar las candidaturas y se difundirá a través del sitio web de la Embajada italiana en Madrid.

Para cualquier cuestión relacionada con la participación en esta iniciativa, podrás contactar con la Embajada de Italia en Madrid enviando un correo electrónico a la siguiente dirección: [segrecomm.ambmadrid@esteri.it](mailto:segrecomm.ambmadrid@esteri.it) o llamando al 91 42 33 335.

Madrid, 26 de noviembre de 2021



**Riccardo Guariglia**

*(firmado)*