



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS® “TENERIFE 2008”

Reglamento Oficial de Bases

Turismo de Tenerife
Plan de Gastronomía de Tenerife
Avda. de la Constitución, Nº12
38005 Santa Cruz de Tenerife.



Teléfono: +34 922 236 940
+34 902 321 331
Telefax: +34 922 237 894

plandegastronomia@webtenerife.com
www.webtenerife.com/campeonatodecocineros



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS ® “TENERIFE 2008”

PROMUEVE



ORGANIZA



A TRAVES DEL



COLABORA



CENTRO INTERNACIONAL DE
FERIAS Y CONGRESOS
TENERIFE

EQUIPAMIENTO OFICIAL



SENSING THE DIFFERENCE

SOPORTE INFORMÁTICO





V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS® “TENERIFE 2008”

1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® es un certamen gastronómico de carácter regional, que promueve el Cabildo Insular de Tenerife, a través de la sociedad Spet, Turismo de Tenerife, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.
- 1.2. El V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, se celebrará los días 22, 23 y 24 de abril de 2008.
- 1.3. El certamen se desarrollará en las instalaciones de la Institución Ferial de Tenerife, S.A. (Recinto Ferial de Tenerife), dentro del marco y programa de actividades de las muestras monográficas regionales “Feria de Expohostel – Alimentación 08”, Feria Regional de la Alimentación de Canarias.

2. ORGANIZACIÓN

- 2.1. El V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, está organizado por el Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, gestionado por la sociedad SPET, Turismo de Tenerife, empresa participada mayoritariamente por el Cabildo de Tenerife.
- 2.2. El Comité Organizador del Certamen está formado por los miembros del equipo coordinador del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, la directora y técnico del Plan de Gastronomía designados por la sociedad Turismo de Tenerife.
- 2.3. El Comité Organizador contará con el asesoramiento y la colaboración de miembros de las asociaciones profesionales de cocineros en su delegación de Canarias y el equipo técnico de la Institución Ferial de Tenerife, S.A. (I.F.T.S.A.)

3. PARTICIPANTES

- 3.1. Podrán inscribirse en el V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, los cocineros profesionales, mayores de edad, y residentes en las Islas Canarias (deberá acreditarse con documento oficial).



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS® “TENERIFE 2008”

- 3.2. La inscripción y participación en este Campeonato es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosofía del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.
- 3.3. Los participantes inscritos lo hacen a título particular, no pudiendo representar a ninguna entidad o empresa, pública o privada (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.)
- 3.4. Los participantes inscritos deberán someterse a un proceso previo de selección por parte del Comité Organizador. Para proceder a dicha selección, los participantes deberán inscribirse en el Campeonato entregando un cuestionario de inscripción, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* personal y profesional.
- 3.5. Los participantes, además, deberán entregar las recetas de los platos que pretenden desarrollar en el campeonato, especificando claramente su nombre, el título de la receta, los ingredientes para 6 personas y su forma de elaboración, lo más detalladamente posible.
- 3.6. Los concursantes inscritos podrán estar asistidos por un ayudante de cocina, mayor de edad, quien, asimismo, deberá ser residente en las Islas Canarias.

4. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripción del chef concursante (así como la de su ayudante de cocina o asistente) deberá formalizarse ante el Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.
- 4.2. Dicha inscripción debe formalizarse cumplimentando el Formulario Oficial de Inscripción, disponible en las oficinas del Plan, ubicadas en la sede de la sociedad SPET, Turismo de Tenerife, avenida de La Constitución, Nº12 – 38005, Santa Cruz de Tenerife. Teléfonos: 922 236 940 y 902 321 331, fax: 922 237 894. El horario de atención al público en dicha oficina está fijado de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas.
- 4.3. De igual manera, la inscripción podrá realizarse a partir de la página web de la sociedad SPET, Turismo de Tenerife ubicada en: www.webtenerife.com/campeonatodecocineros y a través de la dirección del correo electrónico: plandegastronomia@webtenerife.com



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS® “TENERIFE 2008”

- 4.4. El plazo límite para la presentación de inscripciones finaliza a las 14:00 horas del viernes, 21 de marzo de 2008.
- 4.5. Los inscritos, por el mero hecho de hacerlo libre y gratuitamente, aceptan de antemano y sin condiciones el presente Reglamento Oficial de Bases, por el que se rige este Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias.

5. FINALISTAS

- 5.1. Los participantes finalistas en el V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, (hasta un número máximo de 10) serán seleccionados por parte del Comité Organizador de entre todos los cocineros profesionales debidamente los inscritos, tras el oportuno análisis de su *currículum vitae* y las recetas presentadas por los mismos para el certamen.
- 5.2. Los diez participantes finalistas, seleccionados en tiempo y forma y con la debida antelación, recibirán la comunicación oficial desde el Comité Organizador y el Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, que les informará de su designación oficial como finalistas del Campeonato.
- 5.3. Los participantes finalistas (tanto el chef concursante, como su ayudante de cocina o asistente) concursan en el Campeonato a título particular, no pudiendo representar a ninguna entidad o empresa, pública o privada (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.).
- 5.4. La Organización del V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, subvencionará a los posibles cocineros finalistas –y a sus correspondientes ayudantes de cocina o asistentes- que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta), así como el alojamiento (tres noches) en hotel, en régimen de habitación y desayuno.

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 10 cocineros finalistas del V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, estará obligado a ejecutar cara al público, en los módulos de trabajo dispuestos por la Organización, la elaboración de un Plato de Obligado Cumplimiento y un Plato de Libre Elección.



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS® “TENERIFE 2008”

- 6.2. El plato de obligado cumplimiento, que denominaremos coloquialmente “Plato Obligatorio”, se deberá confeccionar utilizando como ingrediente básico y fundamental, el que, en su momento, sea indicado por la Organización. En esta edición 2008, el ingrediente básico y fundamental será: **PÁMPANO** fresco.

En este V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, y dado que se celebra el **AÑO INTERNACIONAL DE LA PAPA**, el Comité Organizador del certamen ha decidido que el denominado **Plato Obligatorio**, deberá contener en su receta o en su acompañamiento la **PAPA**.

- 6.3. El llamado plato de libre elección, que denominaremos coloquialmente “Plato Libre”, no podrá ser un postre y podrá ejecutarse con los ingredientes que libremente decida el cocinero finalista, ajustándose a la receta presentada en el momento de su inscripción.

7. INSTALACIÓN

- 7.1. El V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, se desarrolla en las instalaciones de la Institución Ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.
- 7.2. En dicho recinto se dispondrá de un área especialmente preparada al efecto que contará con 5 módulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipadas para el Campeonato.
- 7.3. Anteriormente a la celebración de la primera jornada de concurso, en fecha que se comunicará oficialmente en tiempo y forma, así como ante los concursantes que voluntaria y libremente deseen asistir, se procederá en la sede del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife al sorteo de dichos módulos de trabajo y el orden de consigna de platos por el que se regirá el certamen en sus dos jornadas.

8. EQUIPAMIENTO

- 8.1. Los módulos de trabajo estarán equipados con una cocina eléctrica de **INDUCCIÓN**, un horno eléctrico convencional, un horno microondas tipo doméstico, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, toma de corriente y una mesa de trabajo, así como nevera tipo “combi” (refrigerador y congelador), que, en algún caso, podrá ser compartida con algún otro finalista.



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS[®] “TENERIFE 2008”

- 8.2. Además, en cada módulo y para el servicio de mesa, la organización ofrecerá una serie de platos y bandejas (generalmente de color BLANCO), de cara al emplatado y presentación de los platos elaborados para el concurso.
- 8.3. Tras la prueba, los puestos de trabajo y el material aportado por la Organización se deberán dejar perfectamente limpios y ordenados.
- 8.4. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organización serán inspeccionados, antes y después de la participación de cada finalista, por un miembro del Jurado y del Comité Organizador.
- 8.5. Tras la inspección el equipo de trabajo ofrecido por la Organización será devuelto y se hará el oportuno inventario por parte de un miembro del Comité Organizador. Los concursantes no podrán abandonar sus módulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspección.

9. MATERIAL

- 9.1. Los chefs concursantes deberán llevar TODOS los restantes materiales y utensilios y productos que precisen (adecuados para el fuego de INDUCCIÓN) para la elaboración de los platos de concurso (cuchillos, batidoras, tabla de trinchar y cortar, cacerolas, sartenes, planchas, etc.)
- 9.2. Asimismo, los concursantes deberán llevar de forma personal el material espacial tipo “Thermomix”, “PacoJet”, “Ronner”, etc. Para su uso, la Organización dispondrá en cada módulo de tomas de enchufe para corriente eléctrica, tipo estándar.
- 9.3. Dicho material, asimismo, deberá quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar cada actuación del concursante, y también podrá ser inspeccionado por el Jurado y el Comité Organizador.
- 9.4. El material personal aportado por los concursantes deberá ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuación en cada una de las jornadas del concurso, no responsabilizándose la Organización del Campeonato de las posibles pérdidas o extravíos del mismo.



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS[®] “TENERIFE 2008”

10. UNIFORMIDAD

- 10.1. Obligatoriamente, tanto los chefs concursantes como sus ayudantes o asistentes, deberán ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cocineros profesionales, incluyendo pantalón, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 10.2. Sobre dicha vestimenta profesional, tanto el chef concursante como su ayudante de cocina o asistente, podrán llevar serigrafiado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del establecimiento en el que trabaja (aunque se recuerda que el concursante lo hace a título absolutamente personal).
- 10.3. En ningún caso los uniformes (ni el del chef finalista ni el de su ayudante de cocina o asistente) podrán llevar publicidad de ningún tipo (ni nombres de empresas, ni marcas de productos, ni de servicios de ningún tipo).
- 10.4. No obstante, la Organización del Campeonato podrá obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que en el formulario de inscripción habrá que anotar las tallas que habitualmente el chef concursante utiliza para esas prendas.
- 10.5. En ese caso, dichas prendas si podrán llevar incorporados los nombres, marcas, eslóganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. La utilización de estas cuando la Organización lo requiera será absolutamente obligatoria.

11. PRODUCTOS

- 11.1. Aparte del producto fundamental para la elaboración del plato de obligado cumplimiento (“Plato Obligatorio”), que aporta la Organización a todos y cada uno de los concursantes, éstos podrán aportar y utilizar por su cuenta los ingredientes y productos que estimen oportunos y convenientes.
- 11.2. Para la elaboración de la receta del “Plato Obligatorio”, la Organización pondrá a disposición de cada cocinero finalista y de acuerdo con el mismo, desde 24 horas antes del día de celebración del certamen, una pieza de tamaño medio de **PÁMPANO fresco**, (se estima que de unos 3 Kg., aproximadamente).



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS[®] “TENERIFE 2008”

- 11.3. Para la elaboración de la receta del “Plato Libre”, cada cocinero finalista deberá traer consigo todos los ingredientes que estime necesarios, corriendo su compra y el pago de la misma por cuenta del mismo participante.
- 11.4. 15 días antes de la celebración del Campeonato y en caso de que las hubiera, se enviará a los participantes una relación de las marcas de productos de uso obligatorio, para la elaboración de platos y guarniciones, en base a posibles acuerdos con empresas y/o marcas patrocinadoras del certamen.
- 11.5. Tanto para la ejecución del Plato de Obligado Cumplimiento como para el Plato de Libre Elección, los cocineros participantes no podrán traer ingredientes fundamentales previamente elaborados.

12. CONSIGNA

- 12.1. Tanto el Plato de Obligado Cumplimiento y el Plato Libre Elección se confeccionarán según la receta aportada previamente en el momento de la inscripción, y dispondrá de **90 minutos** para la elaboración de cada uno de los platos.
- 12.2. El primer día del certamen se elaborará el plato de obligado cumplimiento o “Plato Obligatorio”, y el segundo día el plato de libre elección o “Plato Libre”. Se elaborarán y presentarán 4 raciones de cada uno de dichos platos.
- 12.3. Previamente a las jornadas de celebración del certamen, la Comisión Organizadora realizará un sorteo por el que se designará el orden de “consigna”, con los horarios exactos de presentación y entrega de los distintos platos de cada concursante, el primer día del certamen el “Plato obligatorio” y del segundo día el “Plato Libre”, tal y como se indica en el punto 7.3 de estas bases.
- 12.4. El segundo día del certamen (Plato Libre) el orden de presentación y entrega de platos por parte de los concursantes se realizará en orden inverso al del primer día.
- 12.5. Los platos deberán estar finalizados por completo en la hora previamente establecida por la Organización para cada concursante. Excepcionalmente, se concederá una prórroga de cinco minutos.
- 12.6. Para evitar que el retraso de un participante afecte en cascada al resto de los concursantes, si el plato no estuviera listo para concurso en ese momento, perderá su turno y pasará al final de los concursantes que resten (en esa mañana o tarde del concurso).



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS® “TENERIFE 2008”

- 12.7. La no presentación del plato a la hora oficial que corresponda a cada concursante podrá suponer una penalización en la valoración que del mismo haga el Jurado Calificador.

13. JURADO

- 13.1. El V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, será fallado por un Jurado Único, que dirimirá y otorgará los premios previstos por la Organización.
- 13.2. El Jurado Único estará compuesto por un determinado y limitado número impar de personas (mínimo de 3 y máximo de 9), será designado por el Comité Organizador y estará integrado por prestigiosos expertos y profesionales de la gastronomía y la restauración.
- 13.3. Este Jurado Único, sólo a efectos de puntuación inicial, se dividirá en dos equipos de calificación, conformando un “Jurado Técnico” y un “Jurado de Degustación”.
- 13.4. El llamado “Jurado Técnico”, evaluará los apartados de Organización, Técnica, Presentación y Receta. Por su parte, el “Jurado de Degustación” puntuará los apartados de Receta, Presentación, y Degustación.
- 13.5. Tras una primera puntuación secreta, por separado, los dos equipos de jurado volverán a reunirse, como Jurado Único que son, para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su “Fallo Final y Definitivo”, que será único e inapelable.
- 13.6. El “Jurado Técnico”, además, valorará paralelamente el trabajo específico de los ayudantes de cocina o asistentes, en la forma y manera que estimen procedente.
- 13.7. El Jurado se regirá en todo momento por las normas de régimen interior aprobadas por la Comité Organizador para este V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”.

14. VALORACIÓN

- 14.1. Los miembros componentes del Jurado Único valorarán los platos presentados en 5 aspectos diferentes pero complementarios que son: 1.- ORGANIZACIÓN (Higiene y orden), 2.- TÉCNICA (Habilidad



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS® “TENERIFE 2008”

y Destreza), 3.- RECETA (Originalidad e ingredientes), 4.- PRESENTACIÓN (decoración y estética) y 5.- DEGUSTACIÓN (Aroma y Sabor)

- 14.2. Cada miembro del Jurado dispondrá de unas planillas en las que irá valorando a cada cocinero finalista y a cada plato con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior, que les corresponda calificar.
- 14.3. La puntuación emitida por cada miembro del Jurado será ponderada en función de unos Criterios de Ponderación establecidos internamente por el Comité Organizador. Estos criterios de ponderación establecen el orden, nivel y porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado 8.1 del presente Reglamento de Bases.
- 14.4. Los criterios de ponderación para esta valoración y puntuación serán: Organización, 15%; Técnica, 25%; Receta, 10%; Presentación, 15%; y Degustación, 35%. Queriendo decir esto que la puntuación de cada apartado será multiplicada por: Organización por 15, Técnica por 25, Receta por 10, Presentación por 15 y Degustación por 35.
- 14.5. El “Jurado Técnico” valorará paralelamente, además, el trabajo específico de los ayudantes de cocina o asistentes y, al final, propondrá al Jurado Único el nombre del que, de ser ratificado por dicho Jurado Único, recibirá el premio específico al “Mejor Ayudante de Cocina”
- 14.6. El resultado final del V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, se dará a conocer al finalizar la segunda jornada del concurso (aproximadamente unos 30 minutos más tarde), después de la oportuna deliberación de los miembros del jurado y tras la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo del Jurado.

15. PREMIOS

- 15.1. La Organización del V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, a través de su Comité Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas ganadores del certamen:
- 15.2. Primer Premio: 1.500,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS® “TENERIFE 2008”

- 15.3. Segundo Premio: 1.000,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.
- 15.4. Tercer Premio: 600,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.
- 15.5. Restantes finalistas: Diploma y regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.
- 15.6. Se establece un único premio al “Mejor Ayudante de Cocina” dotado con 500,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.
- 15.7. Los cocineros finalistas, podrán ser invitados por el Comité Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el ámbito nacional representando a Tenerife y Canarias.

16. DERECHOS

- 16.1. Todos los participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, etc.) a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®
- 16.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres días en los que se desarrolla el Campeonato (fotografías y/o tomas de imágenes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboración de los platos, presentación de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, etc., etc.)
- 16.3. La organización se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes presentados, la elaboración de los platos presentados a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

17. PROMOCIÓN

- 17.1. Todos los participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados y sujetos a colaborar con el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, para la necesaria y debida promoción del mismo.



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS® “TENERIFE 2008”

- 17.2. En ese sentido, los concursantes (tanto los chefs como sus ayudantes o asistentes) deberán estar presentes el primer día del certamen, a la hora que oportunamente se indicará (En principio el martes, día 22 de abril de 2008, a las 13:00 horas, aproximadamente)
- 17.3. En el caso de que los hubiere, los participantes deberán atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicación que ostenten el estatus de “Periódico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisión Oficial” o “Revista Oficial” del Campeonato.
- 17.4. En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la Organización del Campeonato, en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicación que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

18. LEGALIDAD

- 18.1. La celebración del V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- 18.2. Si en algún momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador estudiará y solventará las mismas.
- 18.3. La Organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, así como la grabación y difusión de las mismas, en torno a la persona de los participantes y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, la imágenes del desarrollo de las mismas, la ejecución de los platos a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.
- 18.4. Los cocineros participantes (y en su caso sus ayudantes o asistentes) ceden TODOS los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas, sus nombres o títulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la Organización pueda hacer de los mismos posteriormente.



V CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS® “TENERIFE 2008”

19. CAMBIOS

- 19.1. El Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de los distintos concursantes.
- 19.2. Asimismo, el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.
- 19.3. En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® de cualquier tipo de responsabilidad.

20. FINAL

- 20.1. La participación en el V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, supone para los cocineros inscritos y finalistas, así como para sus ayudantes o asistentes, su plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 20.2. La Organización V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”, se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y otorgará su conformidad al mismo con su mera participación.
- 20.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 15 de febrero de 2008

V Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife’2008”

Por el Comité Organizador,

Manuel Iglesias García José H. Fdez. –Chela- José Carlos Marrero Glez.
Coordinadores del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.

Maryan Álvarez
Directora del Plan de Gastronomía

Sonsoles Ravina
Técnico del plan de Gastronomía