

CONCURSO NACIONAL JÓVENES COCINEROS

BASES DEL CONCURSO
1ª EDICIÓN 2026



1. ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO

El **Concurso Nacional Jóvenes Cocineros** está organizado por **Eigo Center** – Escuela Internacional de Gastronomía y Ocio, en el marco de la programación oficial de **Capital Española de la Gastronomía 2026 en Jerez**.

La final del concurso se celebrará:

Día: 20 de mayo de 2026

Lugar: Eigo Center – Escuela Internacional de Gastronomía y Ocio. C/Einstein nº5, 11407 Jerez de la Frontera (Cádiz)

2. OBJETIVOS DEL CONCURSO

El concurso tiene como finalidad:

- Promover el **talento joven en la cocina española**.
- **Fomentar la formación práctica** de estudiantes de hostelería.
- Difundir la **cultura gastronómica del Marco de Jerez**.
- Impulsar el uso culinario de los **Productos de Jerez y su comarca**.
- Contribuir a la programación gastronómica de Jerez de la Frontera como **Capital Española de la Gastronomía 2026**

3. PARTICIPANTES

Podrán participar:

- Estudiantes matriculados en **Escuelas de Hostelería de España**.
- También podrán participar antiguos alumnos de escuelas de hostelería que hayan finalizado sus estudios en los últimos cinco años.
- Edad mínima: **15 años** - Edad máxima: **30 años**.
- Cada escuela podrá presentar tantas propuestas crea oportunas.

Cada participante podrá acudir acompañado por un profesor o tutor de su escuela.

CONCURSO NACIONAL JÓVENES COCINEROS

BASES DEL CONCURSO
1 EDICIÓN 2026



4. FASES DEL CONCURSO

4.1 Fase de selección previa (online)

Marzo – abril 2026

Los candidatos deberán presentar:

- Receta completa del **plato del concurso**.
- Memoria técnica, acompañada de fotografía
- **Propuesta de maridaje con Vinos de Jerez**, se pueden incluir los nuevos Vinos de Albariza.
- Breve currículum gastronómico
- Fotografía del participante

Un comité técnico seleccionará un máximo de 6 finalistas nacionales que participarán en la Gran Final Nacional.

4.2 Gran Final Nacional (presencial)

20 de mayo de 2026

Los finalistas elaborarán sus platos en las cocinas de Eigo Center tras lo cual presentaran los platos al jurado por orden de sorteo previo.

La ausencia o retraso injustificado del participante podrá suponer su descalificación.

5. FORMATO CULINARIO DEL CONCURSO

Cada concursante deberá elaborar **un plato completo**. Un mismo participante solo podrá presentar una propuesta.

Plato principal

Debe incorporar obligatoriamente **Vino, Brandy o Vinagre de Jerez D.O.** como elemento destacado de la receta.

CONCURSO NACIONAL JÓVENES COCINEROS

BASES DEL CONCURSO
I EDICIÓN 2026



Los platos deberán presentarse con una propuesta técnica de maridaje con un vino de Jerez, incluyendo:

- Justificación sensorial.
- Estilo de vino recomendado.
- Posible referencia a los nuevos vinos de albariza del Marco de Jerez.

Los participantes deberán cumplir las normas de higiene y manipulación alimentaria vigentes.

Los participantes deberán **defender oralmente su propuesta ante el jurado.**

6. INGREDIENTES Y MATERIAS PRIMAS

La organización proporcionará a los finalistas los ingredientes necesarios para la elaboración del plato presentado en la fase de selección.

Los participantes deberán indicar en la receta presentada la lista completa de ingredientes y necesidades técnicas, con el fin de que la organización pueda preparar la mise en place correspondiente.

Los concursantes podrán aportar pequeños productos o elaboraciones propias (especias, fondos, fermentados u otros elementos técnicos), siempre que hayan sido previamente comunicados y autorizados por la organización.

En ningún caso se permitirá la presentación de platos completos o elaboraciones terminadas fuera del tiempo oficial de competición.

Los productos aportados por los concursantes deberán cumplir las normas de seguridad alimentaria y trazabilidad, pudiendo la organización rechazar su utilización si no se garantiza su correcta procedencia o conservación.

La organización podrá incluir ingredientes vinculados a patrocinadores oficiales del evento y sustituir algún producto por otro equivalente si fuese necesario.

CONCURSO NACIONAL JÓVENES COCINEROS

BASES DEL CONCURSO
I EDICIÓN 2026



7. DESARROLLO DE LA FINAL - 20 DE MAYO 2026

Programa previsto:

- 08:00 – Recepción de participantes
- 08:30 – Sorteo de puestos de cocina
- 09:00 – Inicio de la competición (5 horas aprox.)
- 13:00 – Emplatado y presentación al jurado
- 14:00 – Entrega de premios (Ver premios)
- 14:30 – Brindis institucional con Vinos de Jerez y vinos de Williams & Humbert.

La organización cubrirá, en caso necesario, los gastos de alojamiento (una noche) y traslados para un máximo de dos personas por escuela finalista. Las condiciones de desplazamiento y alojamiento serán coordinadas previamente con la organización.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El jurado valorará los siguientes aspectos:

Criterio	Puntuación
Técnica	25%
Sabor y equilibrio	25%
Integración del vino/vinagre	20%
Maridaje y argumentación	15%
Creatividad	10%
Presentación	5%

CONCURSO NACIONAL JÓVENES COCINEROS

BASES DEL CONCURSO
I EDICIÓN 2026



En caso de empate en la puntuación final, resultará ganador el participante cuya propuesta haya obtenido la mayor puntuación en el apartado de maridaje, según la valoración del jurado.

9. JURADO

El jurado estará compuesto por 6 miembros y contará con un presidente que actuará como moderador:

- Chefs de reconocido prestigio
- Profesores de gastronomía
- Sumilleres especializados en Vinos de Jerez
- Representantes del sector gastronómico

El fallo del jurado será inapelable.

10. PREMIOS

Se otorgarán los siguientes premios:

Primer Premio

- Dotación económica de 300€
- Diploma acreditativo
- Lote especial de Vinos de Jerez
- Invitación a asistir a Copa Jerez

Segundo Premio

- Diploma acreditativo
- Almuerzo para 2 personas en El Bar - by Eigo
- Selección de Vinos de Jerez

Tercer Premio

- Diploma acreditativo
- Selección de Vinos de Jerez

Premio especial

- Premio al Mejor Maridaje con Vinos de Jerez

Todos los participantes recibirán diploma oficial del concurso y la chaquetilla del evento.

CONCURSO NACIONAL JÓVENES COCINEROS

BASES DEL CONCURSO
I EDICIÓN 2026



11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

El evento contará con actividades paralelas como:

- Zona de degustación gastronómica.
- Participación de bodegas del Marco de Jerez.
- Ponencia técnica sobre nuevos vinos de albariza.

Asimismo, el evento contará con cobertura en medios, redes sociales y retransmisión por streaming.

12. DERECHOS DE IMAGEN Y PROPIEDAD

Las recetas presentadas podrán ser utilizadas por la organización para fines promocionales, divulgativos o editoriales, siempre citando la autoría del participante.

Los participantes autorizan a la organización a utilizar su imagen y la de sus elaboraciones en material audiovisual, redes sociales o medios de comunicación relacionados con el evento.

13. INSCRIPCIÓN

La inscripción al concurso se realizará mediante el envío de la ficha oficial de inscripción debidamente cumplimentada junto con la documentación requerida.

La documentación deberá enviarse al correo electrónico:

hola@eigo-center.com dentro del **plazo de inscripción:** del 12 de marzo hasta el 1 de mayo de 2026.

14. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el concurso implica la **aceptación íntegra de las presentes bases.**

La organización se reserva el derecho de **modificar aspectos logísticos o técnicos** del concurso si fuera necesario para su correcto desarrollo.