

talentos Martiko

5ª EDICIÓN · 2024

MARTIKO convoca la 5.ª edición del concurso gastronómico Talentos Martiko, un certamen que premia y pone en valor el talento de los jóvenes cocineros de nuestro país.

El concurso está dirigido a jóvenes cocineros profesionales, con edades comprendidas entre los 20 y 35 años, que quieran presentar sus propuestas culinarias con el producto Martiko como protagonista.

El reto consiste en crear dos propuestas 100% Martiko. Una primera propuesta basada en la elaboración de un aperitivo con un ingrediente de la gama de pescados ahumados Martiko (salmón, bacalao, trucha o atún) y una segunda elaboración que consiste en preparar una propuesta cuyo ingrediente principal sea o bien el foie gras fresco o bien el magret de pato Martiko.

Los concursantes deberán ser cocineros profesionales en activo que estén trabajando en un restaurante ubicado en España.

Edad mínima de los participantes: 20 años. Edad máxima de los participantes: 35 años.

1) Inscripciones

Las inscripciones se podrán llevar a cabo a partir del día 11/06/2024 en la web www.martiko.com/talentosmartiko hasta el día 05/09/2024 (incluido).

2) Fases del concurso.

1ª Fase

Los Participantes deberán presentar a través del formulario publicado en www.martiko.com/talentosmartiko dos propuestas culinarias:

- **1.ª Propuesta:** Aperitivo elaborado con un producto de la gama de pescados ahumados Martiko (salmón, bacalao, trucha o atún). El ingrediente destacado de la elaboración será el producto Martiko.
- **2.ª Propuesta:** Plato principal cuyo ingrediente protagonista sea el foie gras fresco o el magret de pato Martiko.



Cada participante deberá indicar en el formulario de inscripción los ingredientes necesarios para elaborar sus recetas, el desarrollo de las mismas y adjuntar una fotografía de cada plato presentado. Las fotografías deberán ser nítidas y claras.

Una vez finalizado el período de inscripción, el jurado del concurso dedicará las siguientes semanas a deliberar y seleccionar, de entre todos los participantes, las 5 mejores propuestas que pasarán a la fase final del concurso.

El nombre de los 5 finalistas se comunicará el 12/09/2024 a través de la página www.martiko.com/talentosmartiko y las redes sociales de Martiko.

Fase Final

Todos los finalistas deberán elaborar sus propuestas culinarias en las instalaciones de Basque Culinary Center de San Sebastián el día 14/10/2024, día de la final, presentándose para ello a partir de las 8:30 h.

Los 5 finalistas cocinarán sus recetas para los 6 miembros del jurado que estará compuesto por chefs y críticos gastronómicos y, además, deberán elaborar un plato extra para la realización de fotografías y medios.

Cada participante dispondrá de 1:30 h para elaborar las dos propuestas.

Los platos serán presentados al jurado de forma escalonada con unos minutos de diferencia.

Los seleccionados como finalistas deberán rellenar un segundo formulario donde deberán indicar todo el equipamiento e ingredientes que el cocinero necesitará para la elaboración del plato el día de la celebración del concurso.

El nombre de los 3 ganadores se dará a conocer el mismo día 14 de octubre tras la presentación de los platos.

3) Datos importantes

1. Productos y elaboraciones

Los ingredientes utilizados en la elaboración de los platos podrán ser revisados por los jueces antes de comenzar a cocinar. Los cocineros que no cumplan las normas podrán ser descalificados o se les podrán retirar todos aquellos productos o elaboraciones que no cumplan los siguientes requisitos.

- 1) Todos los productos a utilizar como las verduras y hortalizas se pueden llevar limpios, pero no cortados ni con forma.
- 2) Los productos Martiko que se vayan a utilizar para la elaboración de la receta se podrán solicitar directamente a Martiko para poder preelaborarlos con antelación o si lo prefieren, estarán a disposición de los participantes el día de la final. Esta solicitud deberán realizarla a través del formulario que Martiko les enviará tras ser nombrados finalistas.
- 3) En el caso de utilizar masas básicas, fondos o caldos, se pueden llevar realizados con anterioridad o a punto de terminar.
- 4) Las guarniciones que requieran una larga cocción se podrán también traer previamente cocidas.
- 5) Los ingredientes a utilizar se pueden llevar pesados previamente.
- 6) Las elaboraciones presentadas deberán ser de creación propia.

2. Menaje

Todos los participantes que lleguen a la final deberán rellenar el formulario que Martiko les enviará indicando el menaje y equipamiento que necesitarán para el día de la final del concurso.

Una vez comenzada la prueba, no podrán solicitar material extra a ninguna persona de la organización.

3. Clasificación y valoración

Los criterios de evaluación de las propuestas presentadas por los participantes serán:

- Puntuación Total: 100 puntos
- Sabor, aroma y textura: 40 puntos
- Presentación: 30 puntos
- Equilibrio de los ingredientes: 15 puntos
- Elaboración y correcto tratamiento del producto: 15 puntos

Para alcanzar los puntos estimados por el jurado se tendrán en cuenta los siguientes conceptos a la hora de valorar los platos.

1. Aspecto visual apetecible, estético y original
2. Equilibrio en lo visual, color y sabor
3. Respeto al producto, su sabor y color
4. Manipulación correcta de todos los ingredientes que forman el plato (temperatura, cocción, corte y presentación)
5. Los nombres de los platos deben expresar lo que son realmente
6. Limpieza en la ejecución y finalización de la prueba (plato, utensilios, maquinaria y zonas de trabajo).

4. El jurado

El jurado estará compuesto por 6 profesionales del mundo de la gastronomía y estrecha relación con el Basque Culinary Center y Martiko.

5. Indumentaria

Todos los concursantes asistirán a la prueba final con la chaquetilla oficial del concurso que les será entregada el día de la prueba.

Se requiere buen aspecto e higiene apropiada para presentarse a la prueba del concurso.

6. Ayudantes de cocina

Los participantes podrán contar con la colaboración de un ayudante de cocina del mismo restaurante donde trabaja el concursante, pero solo podrá ayudarle en:

- Manipulación de los productos e ingredientes que forman la receta (lavado y limpieza)
- Limpieza anterior y posterior de la zona de trabajo, utensilios y maquinaria.
- Colaboración en la elaboración de salsas, solo podrá ayudar y en ningún momento podrá elaborarlas.
- Los miembros del jurado podrán aclarar las dudas a los concursantes y sus acompañantes. Está prohibido que los ayudantes elaboren parte de la receta y su trabajo estará estrictamente limitado a lo comentado.



7. Desplazamiento y alojamiento

Martiko se hará cargo de los gastos de desplazamiento y alojamiento de los finalistas y sus ayudantes para su participación en la final del concurso.

8. Derechos de imagen

Todos los concursantes deberán firmar un documento en el que se les explica que ceden voluntariamente los derechos de imagen de vídeo y fotografías que se realicen durante todo el periodo del concurso desde su inscripción hasta su finalización con el nombramiento de los tres ganadores.

Las imágenes serán utilizadas libremente por la empresa Martiko para la promoción y difusión del Concurso de Talentos Martiko en cualesquiera medios de comunicación propio o externo.

9. Premios

La 5.ª edición del concurso contará con 3 vencedores que recibirán premios en metálico y, además, Martiko, consciente de la importancia en la formación, ofrecerá a los ganadores de Talentos Martiko un programa formativo en Basque Culinary Center, centro educativo en gastronomía referente a nivel mundial.

→ Los cursos deberán ser completados antes del 31 de diciembre de 2025.

Los premios son los siguientes:

- **1.er CLASIFICADO**

Cheque por valor de 3.000 euros y Curso de Especialización en Basque Culinary Center.

El 1.er clasificado será nombrado Talento Martiko 2024 y asistirá a la final de la 6.ª edición de Talentos Martiko. Además, tendrá un destacado en la web martiko.com, en su apartado de recetas, donde publicará 4 propuestas culinarias con productos Martiko que también serán difundidas a través de las redes sociales de Martiko.

. **Curso de Especialización en Basque Culinary Center.**

Los cursos de especialización de Basque Culinary Center son programas con una duración entre 1 o 2 meses, diseñados para que los profesionales del sector puedan ampliar sus conocimientos y experiencia profesional, reciclarse y especializarse.

Son cursos fundamentalmente prácticos con un enfoque multidisciplinar y metodologías innovadoras que ofrecen al estudiante un proceso de aprendizaje riguroso, activo y completo.

Las clases son presenciales, además, entre sesión y sesión, los estudiantes tendrán actividades no presenciales a realizar con el fin de interiorizar los conocimientos adquiridos o activar conocimientos para las siguientes sesiones.

Contarán con invitados de referencia y Máster Class para aprender de los mejores, visita de aprendizaje, trabajo de fin de curso y certificado de Basque Culinary Center.

Así mismo, recibirá una formación en las instalaciones de Martiko donde podrá visitar y conocer de primera mano nuestros procesos productivos.

→ Curso valorado en 3.900 €

- **2.º CLASIFICADO**

Cheque por valor de 2.000 euros y Curso Intensivo en Basque Culinary Center.

. Curso Intensivo en Basque Culinary Center

Los cursos intensivos se caracterizan por tener una duración de 1 semana, donde el segundo clasificado podrá compartir experiencias con otros profesionales y adquirir nuevos conocimientos sobre técnica, producto o herramientas para la mejora de la gestión.

Así mismo, recibirá una formación en las instalaciones de Martiko donde podrá visitar y conocer de primera mano nuestros procesos productivos.

→ Curso valorado en 1.000 €

- **3.er CLASIFICADO**

Cheque por valor de 1.000 euros y Curso Online auto formativo en Basque Culinary Center.

. Curso Online auto formativo de Basque Culinary Center.

El tercer clasificado podrá acceder a un curso online auto formativo del catálogo de cursos online de Basque Culinary de entre 20h – 25h.

Son cursos que están orientados a profesionales del sector gastronómico, con un enfoque práctico.

El programa y los contenidos han sido 100% diseñados para la formación online por profesionales con amplia experiencia y capacidad pedagógica.

Los pilares de esta formación online son:

- El estudiante en el centro de aprendizaje
- Contenido escrito y gráfico sobre producto, técnicas y elaboraciones
- Vídeos del paso a paso y de las técnicas
- Showcookings con profesorado experto de Basque Culinary Center
- Actividades prácticas para aprender haciendo
- Tareas de autoevaluación
- Tutor para consultas

→ Curso valorado en 300 €

10. Ceremonia entrega premios

El mismo día de la celebración del concurso se comunicará el nombre de los tres afortunados.