

II EDICIÓN

# IRON CHEF

BY CEICID

15.01.2025  
MOLINOVIEJO



Organiza:

Colaboran:

decepal  
group

INDUX  
INTEGRA

CEICID

VESTUEPIS

LOS NORTEÑOS  
Est. 1983

PESCADOS LOUREDA  
1988-1995

# IRON CHEF

BY CEICID

## Objetivo del concurso

CEICID convoca el II Concurso de cocina IRON CHEF con el objetivo de degustar las creaciones de las alumnas que, a lo largo de estos años, han realizado procesos de mentoring gastronómico del CEICID.

El objetivo de Iron Chef es crear un espacio en el que compartir aprendizajes y logros realizados durante el proceso de mentoring, conocernos de manera personal y disfrutar de lo que nos apasiona: la Cocina y la Gastronomía. La fase final tendrá lugar en las cocinas de Molinoviejo (Segovia) el 15.01.2025.

## Participantes

Podrán participar todas aquellas personas que hayan realizado el mentoring gastronómico en el CEICID en los últimos años.



# IRON CHEF

BY CEICID

## BASES

### Composición y presentación del plato

Deberán elaborar una receta con pollo, dos guarniciones, una salsa y detalle decorativo para 6 personas; 4 en fuente aportada por la organización (degustación del público durante la comida) y 2 emplatados individuales (para degustación del jurado) cuyo plato lo proporcionará la organización.

**Alimentos tabú: foie, trufa y langosta (prohibido su uso).**

La organización pondrá a disposición de los concursantes un pollo para la elaboración de las 6 raciones. Tendrán que hacer uso de toda la pieza.

Los productos básicos -sal, pimienta, aceite de oliva virgen, vinagre, azúcar, leche, huevos, hortalizas y el pollo- los proporciona la organización.

El resto de ingredientes, menaje y herramientas de trabajo, los aportará el concursante y los podrá traer preelaborados -jugos, caldos, fondos que necesitan más cocción y elaboraciones de más de 4 horas de preparación (cocción al vacío, marinados, ahumados, etc)-.



# IRON CHEF

BY CEICID

## BASES

### ¿Cómo PRESENTO mi receta?

Los participantes deberán presentar una receta que contenga el ingrediente principal que se detalla en las bases, dos guarniciones, salsa y decoración. Se valorará la aplicación de las técnicas aprendidas, diferentes cortes, diferentes cocciones, presentaciones, texturas y sabores desarrollados durante el mentoring.

### ¿Cómo ENVÍO mi receta?

Imprescindible enviar la receta con los apartados que se detallan a continuación antes del 5 de diciembre a [pmerino@ceicid.es](mailto:pmerino@ceicid.es)

- **Título de la receta**
- **Ingredientes**
- **Coste de la receta**
- **Desarrollo y elaboración**
- **Presentación**
- **Alérgenos**

Las 15 mejores recetas participarán en la fase final que tendrá lugar el 15 de enero de 2025 en Molinoviejo (Segovia).

Para la participación en la fase final del concurso deberán de inscribirse en [mjaurrieta@ceicid.es](mailto:mjaurrieta@ceicid.es), con el nombre de la concursante, promoción de mentoring y el pago de 50€ para cubrir parte de los gastos de gestión, alojamiento, manutención y organización.



# IRON CHEF

BY CEICID

## FASE FINAL

La fase final del concurso tendrá lugar el **15 de enero 2025** en las cocinas del Pabellón de Molinoviejo (Segovia).

Se dispondrá de 60 minutos para la elaboración de la receta y su emplatado, penalizando cada minuto de retraso y, en caso de que el retraso sea mayor de 8 minutos, pasará al último lugar de presentación.

Los concursantes entrarán a las cocinas con un margen de 10 minutos, el orden de entrada se decidirá mediante sorteo la noche anterior al concurso durante la cena, el concurso será ciego, el jurado no conocerá a quién pertenece cada elaboración, y totalmente anónimo: no puede contener pistas o datos de su elaborador.

El jurado dictará el fallo en base a los siguientes criterios:

- Sabor, texturas y armonía: 1 a 20 puntos.
- Presentación: 1 a 5 puntos.
- Creatividad: 1 a 5 puntos.
- Utilización de técnicas culinarias: 1 a 10 puntos.
- Organización, limpieza y destreza durante la elaboración de los platos: 1 a 10 puntos.

Tras la degustación, cada miembro puntuará los diferentes platos y el jurado se reunirá para calificar. La persona asignada por la organización del concurso levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado.

El plato ganador será el que obtenga mayor puntuación. En caso de empate, el jurado volverá a votar entre los platos igualados. Igual procedimiento se seguirá para seleccionar al segundo y tercer premio. La decisión del jurado será inapelable.



# IRON CHEF

BY CEICID

## HORARIO FASE FINAL (14 y 15 enero 2025)

### Martes 14 de enero

- 16:00 Llegada de los participantes a Molinoviejo (Segovia)
- 17:00 Salida hacia la Granja de San Ildelfonso
- 17:30 Visita al Parador de Guardia de Corps, centro de congresos y Parador de la Granja; visita guiada a las cocinas y espacios
- 19:00 Café en el Parador
- 20:30 Vuelta a Molinoviejo
- 21:30 Cena
- 22:30 Sorteo del orden de entrada en cocina. Explicación de sistemática
- 23:00 Fin de jornada

### Miércoles 15 de enero

- 9:45 Desayuno
- 10:45 Presentación del evento
- 11:00 Presentación del jurado
- 11:20 Inicio del concurso. Entrada en cocina de la primera concursante  
(Hora de presentación 12:20)
- 13:50 Entrada en cocina de la última concursante  
(Hora de presentación 14:50)
- 15:00 Deliberación del jurado
- 15:15 Comida
- 15:45 Entrega de premios
- 16:15 Foto de Familia y despedida
- 17:30 Salida de Molinoviejo



# IRON CHEF



Organiza:

Colaboran:

