

IRON CHEF

2026

BY CEICID



20 y 21.01.2026
MOLINOVIEJO

IRON CHEF

BY CEICID

Objetivo del concurso

CEICID convoca el II Concurso de Cocina IRON CHEF con la finalidad de degustar las creaciones tanto de las alumnas que, a lo largo de estos años, han realizado procesos de mentoring gastronómico del CEICID, como de cualquier profesional de la administración que desarrolle su labor en cocina y desee demostrar sus habilidades culinarias.

IRON CHEF nace con el propósito de ofrecer un espacio de encuentro donde compartir aprendizajes, experiencias y logros adquiridos a lo largo de los mentoring y los aprendizajes personales, fomentar el conocimiento mutuo y, sobre todo, celebrar nuestra pasión común: la Cocina y la Gastronomía.

Participantes

Podrán participar todas aquellas personas que hayan realizado algún mentoring gastronómico en el CEICID en los últimos años y personal en activo en las cocinas de la Administración, independientemente de la edad, formación o tamaño del centro de trabajo.

IRON CHEF

BY CEICID

Inscripción y proceso de selección:

La inscripción se realizará a través de la web del CEICID, se debe detallar si te inscribes como acompañante o participante.

Una vez inscrita debes presentar el plato que realizarás. Para ello debes enviar la ficha técnica debidamente rellena como se detalla más adelante.

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 por lo que tendrán que hacer uso de todas las piezas/partes del mismo.

Los productos básicos como sal, pimienta, aceite de oliva virgen, vinagre, azúcar, leche, huevos, hortalizas y el elemento principal pollo, los proporcionará la organización.

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

Modo de presentación de la receta

Para concursar, las participantes deberán presentar una receta que contenga el ingrediente principal que se detalla en las bases, 2 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 enviar la receta.

Imprescindible enviar la receta con los apartados que se detallan a continuación, **antes del 22 de diciembre** al correo, pmerino@ceicid.es sobre el soporte de ficha técnica que se adjunta en el deben de aparecer:

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

Serán seleccionadas las **15 mejores recetas** de todas las recibidas en el formato, tiempo y forma descrita en estas bases y estas serán las que participen en la fase final el día 21 de enero del 2026 en Molinoviejo.

IRON CHEF

BY CEICID

Fase final

La fase final del concurso tendrá lugar el **21 de enero 2026** en las cocinas del **Pabellón de Molinoviejo** con la siguiente sistemática.

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, esto es, que el jurado no conocerá a quién pertenece cada elaboración, y será totalmente anónima, es por ello por lo que 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 en la hoja oficial de puntuación y el jurado se reunirá para calificar. Una vez cumplimentada, 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 y, en caso de empate, el jurado volverá a votar entre los platos igualados para decidir.

Igual procedimiento se seguirá para seleccionar al segundo y tercer premio.

La decisión del jurado será inapelable.

