

**CONCURSO INTERNACIONAL
“S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2016”**

REGLAS OFICIALES

Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino” o “el organizador”), con sede legal en Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (Bérgamo), Italia, y sede secundaria en Via del Mulino 6, 20090 Assago (Milán), Italia, organiza esta iniciativa llamada “S.Pellegrino Young Chef 2016”.

La iniciativa consiste en una búsqueda internacional de talento, abierta para chefs jóvenes adultos (18 años o más, de acuerdo con las leyes del país del participante), de hasta 30 años de edad, que cumplan con los requerimientos mencionados más adelante. Se promocionará el concurso desde el 23 de noviembre de 2015, pero las postulaciones para entrar al mismo serán aceptadas solo desde el 1 de enero hasta el 31 de marzo de 2016. Estas Reglas Oficiales están disponibles en www.finedininglovers.com (el “sitio web”).

Por favor, lee estas Reglas detenidamente. Se asume que, al entrar al concurso, los participantes aceptan las condiciones que se establecen a continuación.

1. Objetivos del concurso

El objetivo del concurso es apoyar y potenciar la buena cultura culinaria en el mundo, identificando a jóvenes chefs talentosos para celebrar y desarrollar más sus habilidades.

2. Período de participación

Se promoverá el concurso desde el 23 de noviembre de 2015.

Se invitará a los participantes elegibles a postularse en línea en el sitio web. Para seleccionar una lista mundial de preseleccionados, a los finalistas locales y luego al ganador general, se dividirá el período de participación en el concurso en tres (3) fases, como se describe a continuación:

- Postulaciones en línea (Fase 1): las inscripciones se deberán realizar entre las 00.01 h (GMT+1) del 1 de enero de 2016 y las 23.59 h (GMT+1) del 31 de marzo de 2016

- Elección de los preseleccionados mundiales (Fase 2): se contactará a los participantes elegidos para la lista mundial de preseleccionados desde el 2 de mayo de 2016
- Desafíos locales (Fase 3): la selección de finalistas locales se llevará a cabo entre el 2 de mayo y el 15 de agosto de 2016

La Gran Final y la selección del ganador general están programadas entre el 13 y el 15 de octubre de 2016 en Milán. Las fechas y el lugar pueden cambiar y se notificará de cualquier cambio en www.finedininglovers.com. Podrían llevarse a cabo eventos adicionales relacionados con la Gran Final en la misma fecha o en una cercana, a los que los finalistas locales estarán invitados. Es importante, por tanto, que todos los participantes estén disponibles durante el período mencionado.

3. Elegibilidad de los participantes

La participación en este concurso está limitada a los jóvenes chefs que cumplan con las siguientes condiciones:

- Edad: ser adultos (18 años o más, de acuerdo con las leyes del país del participante) y haber nacido en fecha igual o posterior al 1/1/1986.
- Experiencia: haber trabajado a tiempo completo al menos 1 año como “chef de cuisine” o “chef de partie” o “sous chef” en un restaurante o empresa de catering (no necesariamente en el mismo lugar durante el período entero).
- Idioma: ser capaz de leer y escribir en inglés.

Para que un participante sea elegible deberá cumplir con todas las condiciones anteriores. Solo se admite una inscripción por persona, con un único plato especialidad. Los chefs que ya compitieran en la edición de 2015 serán admitidos, con la excepción del ganador del título Chef Joven S. Pellegrino 2015.

Es responsabilidad de los participantes obtener el permiso de su empleador para la inscripción, si fuera necesario. Al inscribirse, se asume que los participantes han obtenido dicho permiso o no lo necesitan. También es responsabilidad de cada participante estar cubierto por un seguro de accidentes de trabajo, cuya documentación correspondiente solicitarán los organizadores.

4. Inscripción y participación

Fase 1: Postulación en línea (desde las 00.01 h (GMT+1) del 1 de enero de 2016 hasta las 23.59 h (GMT+1) del 31 de marzo de 2016)

Para participar en el concurso, los chefs jóvenes que cumplan con los requisitos mencionados deberán postularse en línea, completando el formulario del sitio web. La postulación puede llevarse a cabo en un plazo de 3 meses: el sistema permite guardar las postulaciones y reelaborarlas tantas veces como sea necesario antes de presentarlas dentro del plazo requerido. La orden de presentación de las solicitudes no tiene ninguna influencia en su aceptación y no representa ninguna prioridad.

El formulario en línea debe completarse en inglés con la siguiente información:

- Datos personales e información de contacto (obligatorio).
- Datos digitales y enlaces. Por ejemplo: sitio web personal y páginas de redes sociales (opcional).
- Lugar de trabajo actual. Por ejemplo: detalles del restaurante (obligatorio).
- Descripción del trabajo actual. Por ejemplo: chef/sous chef/chef de partie (obligatorio). Los participantes deberán proporcionar (obligatorio):
- Copia de un documento de identidad válido.
- Currículum vitae (en inglés).
- La receta de su propio “plato especialidad” (en inglés).
- Fotografía(s) de su propio “plato especialidad” (mínimo uno, máximo tres).

Además, los participantes tendrán que responder las siguientes preguntas:

- “¿Cuáles son sus sueños profesionales para el futuro?” (Obligatorio).
- “¿Qué quisiera expresar con este plato?” (Obligatorio).

Puntos específicos sobre las recetas/fotografías de los platos especialidad:

- El plato especialidad puede ser un primer plato o un segundo plato/plato principal. No se admiten postres.
- Ingredientes como animales en peligro de extinción, sangre y oro no están permitidos.
- El tiempo total de cocción permitido en las Finales Locales/Gran Final es de 6 horas. Todos los preparativos necesarios deben realizarse durante la competición, y no se permite preparación previa como salsas, polvos, jugos de cocción o glaseados.
- El Chef Joven, si es admitido en una Final Local/Gran Final, debe llevar consigo los ingredientes necesarios para cocinar 10 porciones, como máximo. El coste será reembolsado en su totalidad por la Organización si se presenta prueba de las compras.

- La receta y fotografía(s) proporcionadas serán el plato que el chef joven deberá preparar si se lo selecciona para la lista mundial de preseleccionados.
- La receta deberá incluir la siguiente información: (a) nombre de la receta; (b) ingredientes y cantidad; (c) para cuántas personas (porciones); (d) forma de preparación y (e) forma de servir.
- Requisitos técnicos de la(s) fotografía(s), según lo descrito en el sitio web.

Al enviar su postulación, los participantes dan implícitamente su consentimiento para la publicación de las recetas y fotografías enviadas, solo a los efectos del concurso y del uso promocional mencionado más adelante, y a ser contactados para entrevistas, solo a los efectos del concurso y de su uso promocional mencionado más adelante. Al enviar su postulación, los participantes confirman la exactitud de la información declarada y del material enviado, y su responsabilidad por los mismos.

El organizador se reserva el derecho a solicitar en cualquier momento (y a verificar en la forma que considere adecuada) evidencia que sustente la validez de las inscripciones y de los participantes, incluidas la identidad, edad y lugar de residencia de los participantes, y a descalificar a cualquier participante que viole estos términos o manipule el proceso de registro en el concurso. Los participantes deben tener cuidado cuando completen y envíen su postulación. El organizador no será responsable por detalles de contacto o de otro tipo incorrectos o inexactos. La evidencia del envío no será considerada evidencia de inscripción recibida correctamente. No se devolverán las inscripciones: por favor, conserve una copia de seguridad.

Fase 2: Elección de los preseleccionados mundiales (antes del 30 de abril de 2015)

Para crear una lista de preseleccionados mundial, se dividirán todas las postulaciones válidas recibidas durante el período de postulación en línea en 20 (veinte) zonas geográficas (ver apéndice 1). El lugar de trabajo determinará el país y de ese modo la zona geográfica que se le asignará.

Para cada una de las 20 (veinte) zonas geográficas, un panel de jueces, constituido por miembros independientes de ALMA (el centro internacional líder en educación y entrenamiento de cocina italiana - www.alma.scuolacucina.it), seleccionará hasta 10 (diez) chefs jóvenes con méritos para la lista mundial de preseleccionados. El número máximo de inscripciones preseleccionadas será 10 (diez). Si se recibieran menos de 10 postulaciones válidas o si el panel considerase que las postulaciones válidas no son de calidad suficiente, el número de inscripciones preseleccionadas podrá ser menor a 10 (diez).

El proceso de selección mencionado anteriormente será gestionado por ALMA, que podrá —a su propia discreción— buscar el apoyo de entidades o personas locales

expertas. Más detalles sobre el proceso de selección y los detalles de los paneles de jueces y sus miembros se pondrán a disposición en www.finedininglovers.com

La lista de los chefs jóvenes con méritos se determinará en base a 5 (cinco) criterios (Reglas de Oro), a los que los miembros de la comisión asignarán un puntaje del 1 al 10.

a. INGREDIENTES: seleccionar exitosamente (o saber cómo seleccionar) lo mejor que ofrezca el mercado en cuanto a calidad, frescura y originalidad.

b. HABILIDADES: manipular y transformar (o saber cómo manipular y transformar) la materia prima en un plato terminado que respete su esencia original.

c. TALENTO: explorar exitosamente, con un estilo personal y contemporáneo, posibilidades/perspectivas inéditas, inspiradoras e inesperadas, relacionadas con la buena cultura culinaria, manteniendo a la vez un balance perfecto de formas y sabores.

d. BELLEZA: la presentación del plato es parte de su encanto.

e. MENSAJE: comunicar exitosamente (o saber cómo comunicar efectivamente) un mensaje claro, a través del trabajo y la visión personal.

La suma de los puntajes asignados a cada participante mediante los criterios mencionados anteriormente será usada para elegir las inscripciones preseleccionadas entre todas las postulaciones válidas.

Los oficiales locales de Sanpellegrino notificarán por teléfono o correo electrónico la lista de candidatos preseleccionados para cada zona geográfica y la pondrán a disposición en www.finedininglovers.com.

Fase 3:

1) a. Desafíos locales (entre el 2 de mayo y el 15 de agosto de 2016)

Los Desafíos Locales podrán ser organizados por los oficiales locales de Sanpellegrino durante eventos regionales específicos o durante eventos existentes, a discreción de cada zona geográfica.

Las oficinas locales de Sanpellegrino comunicarán a los participantes la fecha específica, el lugar y otros detalles. Durante cada Desafío Local, los chefs jóvenes tendrán que cocinar su “plato especialidad” según lo descrito en el formulario de inscripción.

Los “platos especialidad” serán juzgados por un jurado local compuesto por al menos 3 (tres) chefs famosos independientes o representantes de la gastronomía contemporánea local.

El jurado local degustará el “plato especialidad” de cada joven chef preseleccionado y lo juzgará basándose en los mismos 5 (cinco) criterios mencionados anteriormente, asignándole los miembros del jurado un puntaje entre 1 y 10 en cada criterio. La suma de los puntajes de cada participante en los criterios mencionados anteriormente se usará para elegir el ganador. El participante con el primer puesto será reconocido como “finalista local” y competirá en la Gran Final en Milán. Será apoyado por un “Chef Mentor” asignado por el organizador, que le dará sugerencias a cada participante sobre cómo mejorar su receta sin cambiar los ingredientes principales o el nombre del plato.

Sanpellegrino notificará por teléfono o correo electrónico a los finalistas locales de cada zona geográfica. Se pondrá a disposición la lista de los 20 finalistas locales en www.finedininglovers.com.

b. Gran Final

Se planea llevar a cabo la Gran Final entre el 13 y el 15 de octubre de 2016 en Milán. La fecha y el lugar pueden cambiar y cualquier cambio se dará a conocer en www.finedininglovers.com.

Se podrán organizar eventos adicionales relacionados con la Gran Final en la fecha a la que los finalistas locales estén invitados o alrededor de ella.

Durante el evento de la Gran Final, los 20 finalistas locales deberán cocinar su propio “plato especialidad” y serán juzgados durante una sesión de degustación específica por un Gran Jurado de 7 chefs de renombre internacional.

Cada miembro del Gran Jurado degustará el “plato especialidad” de cada uno de los 20 finalistas y lo juzgará basándose en los mismos 5 (cinco) criterios (Reglas de Oro) mencionados anteriormente, asignándole los miembros del jurado un puntaje entre 1 y 10 en cada criterio.

La suma de los puntajes de cada participante local en los criterios mencionados anteriormente se usará para elegir al Ganador General. El primer clasificado será premiado como “CHEF JOVEN S. PELLEGRINO 2016”.

Pueden asignarse premios adicionales durante el evento de la Gran Final: www.finedininglovers.com dará la debida información, y, en su caso, también se informará a los finalistas.
Los resultados de la gran final estarán disponibles en www.finedininglovers.com tras el evento de la Gran Final.

6. PRIVACIDAD

La información personal proporcionada por los participantes y relacionada con ellos será manejada y utilizada por el organizador y sus compañías, proveedores y contratistas, en la medida necesaria para llevar a cabo y administrar este concurso, de acuerdo con la Política de Privacidad del organizador. La Política de Privacidad está disponible en:

www.finedininglovers.com/sanpellegrinoyoungchef2016/en/privacy.

Al participar en el concurso, se asume que los participantes aceptan y se someten a la Política de Privacidad y a los presentes términos y condiciones, y que han dado consentimiento a la transferencia y procesamiento de sus datos personales por la compañía para los fines de este concurso, de acuerdo con la Política de Privacidad.

Se invitará a los participantes a aceptar a recibir comunicaciones adicionales del organizador

y socios seleccionados, y a suscribirse al boletín informativo de finedininglovers.com.

Al aceptar, los participantes dan su consentimiento para recibir correos electrónicos y comunicaciones comerciales relacionadas con los productos, servicios y eventos del organizador. Esto no es una condición de ingreso y no afectará las posibilidades de ganar del participante.

7. REQUISITOS DE ENVÍO Y PARTICIPACIÓN

Los materiales enviados al concurso o subidos a www.finedininglovers.com no pueden contener material ilícito o ilegal, lenguaje profano, discriminación racial o religiosa, actos sexuales, ataques contra personas u organizaciones, u otro contenido indecente o inapropiado.

El organizador se reserva el derecho a moderar, rechazar o descalificar cualquier envío o material que considere indecente, ofensivo, inapropiado o inconsistente con las premisas y el espíritu del concurso, o que sea potencialmente perjudicial para la imagen o reputación del organizador, del concurso o de terceros. Si un ganador de la preselección mundial o finalista local participase en actividades antisociales o inapropiadas, simultáneamente con el evento del Desafío Local o la Gran Final, el organizador se reserva también el derecho a descalificar a ese ganador y a tomar cualquier otra acción que considere necesaria para proteger sus derechos. Todos los materiales enviados o subidos deben ser trabajos originales, creados por un participante, y podrán ser moderados por el organizador. Al participar en el concurso, cada participante confirma:

- a. que los materiales/recetas enviados por el participante no violan derechos de autor, marcas, derechos morales, derechos de privacidad u otros derechos de propiedad intelectual o similares de otra persona;
- b. que ninguna otra persona o entidad tiene derecho, título o interés alguno en el material/receta;
- c. que el participante no ha cedido, licenciado, enajenado o comprometido de alguna forma cualquier derecho que le permita enviar los materiales;
- d. que los materiales no tienen contenido ilícito o ilegal.

Solo se podrá enviar el material en forma electrónica. Otros materiales no serán considerados. Acerca del formato y tamaño de las fotografías, por favor visite www.finedininglovers.com.

El participante será responsable de cualquier coste, gasto o pérdida provocados al organizador por el incumplimiento del participante de los requisitos relacionados con los materiales, en el caso de que el organizador sea sujeto de acusaciones, reclamaciones, acciones o procedimientos legales debido al incumplimiento de estos términos y condiciones.

Cualquier imagen o receta enviada, así como los nombres e imágenes de los participantes, e imágenes y vídeos de los eventos de Desafío Local y la Gran Final en los que aparezcan el participante y sus recetas, podrá ser utilizada a discreción del organizador para promover el concurso o cualquier producto o servicio elaborado, suministrado u ofrecido por el organizador y relacionado con la temática de este concurso, en cualquier medio de comunicación y por tiempo ilimitado, sin obligación de pagar remuneración alguna al participante. El participante concede por la presente todos los derechos, permisos y autorizaciones relacionados con este uso y acepta llevar a cabo confirmaciones adicionales de estos derechos, permisos y autorizaciones, incluso en relación con los eventos de Desafío Local y la Gran Final, si lo solicitara el

organizador. Los participantes aceptan participar en toda publicidad razonable solicitada por el organizador, relativa a los eventos de Desafío Local y la Gran Final y que los complementen.

8. General

La información sobre cómo completar los formularios es parte de estas condiciones. Al participar, el participante acepta someterse a estas condiciones. No se requiere ningún pago o compra para inscribirse. No podrá participar el personal del organizador y ALMA, ni su familia inmediata, ni nadie relacionado directamente en la producción o administración del concurso. Asimismo, tampoco pueden postularse los chefs jóvenes que tengan algún vínculo familiar o de negocios con los miembros de los Jurados Locales o de la Gran Final.

El organizador será responsable de: (a) organizar los viajes de ida y vuelta de los finalistas a los eventos de Desafío Local y a la Gran Final; (b) todos los gastos de viaje y alojamiento relacionados con su participación en los eventos de Desafío Local y la Gran Final. Lo anterior se aplica únicamente al Chef Joven: los gastos de cualquier invitado suyo correrán de su cuenta, y solo podrán asistir a la competición como observadores, sin concederse el acceso a los eventos relacionados, incluyendo cenas y almuerzos oficiales y programas de entretenimiento.

Si un ganador de la preselección mundial o de los finalistas locales no pudiera participar en la siguiente etapa del concurso, se negará a hacerlo o no pudiera ser contactado por el organizador, perderá su selección y el organizador podrá seleccionar un ganador alternativo, si el plazo lo permitiera. La participación en los eventos de Desafío Local y en la Gran final y la adjudicación de los títulos de ganadores no son transferibles y no poseen valor monetario.

El organizador no aceptará ninguna obligación y por la presente declina su responsabilidad por cualquier daño, pérdida o lesión (incluidos daños indirectos o consiguientes) sufridos por cualquier participante del concurso, sin perjuicio de la responsabilidad del organizador por la muerte o daño personal derivado de la negligencia del organizador o de cualquier otra obligación que no pueda limitarse de acuerdo a la ley.

El organizador no será responsable de ningún problema técnico o error humano que resultare en la no recepción de un registro, envío, postulación u otro tipo de postulación, o de su pérdida o deterioro por cualquier tipo de destrucción o alteración de los mismos, o de accesos no autorizados al sitio web. Las decisiones del organizador con respecto a cualquier aspecto del concurso son definitivas y no se atenderá ninguna reclamación

El organizador no será responsable por ninguna falla o demora en llevar a cabo las obligaciones del presente documento ocasionadas por interferencias, actos, omisiones, eventos o circunstancias que estén fuera del control razonable del organizador, incluidos actos de guerra, terrorismo, estado de emergencia o desastre (incluidas causas naturales), virus informáticos, errores informáticos, manipulaciones, intervenciones no autorizadas, fallas técnicas o de otro tipo que corrompieran o afectaran la administración, seguridad, equidad, integridad o desarrollo adecuado de este concurso. El organizador se reserva también el derecho a: (a) descalificar a cualquier participante responsable por la interferencia y (b), en cumplimiento de la indicación escrita de una autoridad regulatoria, modificar, suspender, finalizar o cancelar este concurso, según sea apropiado, a su discreción y por todos los medios previstos por la ley.

El organizador se reserva el derecho a verificar la validez de las inscripciones y se reserva el derecho a descalificar a cualquier participante por manipular el proceso de inscripción o por realizar una inscripción que no cumpla con estas condiciones de inscripción, o si el participante participase en cualquier conducta indebida, ilegal o inapropiada, con el objetivo premeditado de comprometer el desarrollo equitativo y adecuado de la iniciativa.

El organizador se reserva el derecho legal a obtener daños y perjuicios u otra indemnización del infractor.

Estas Reglas se regirán por el derecho inglés y los tribunales ingleses poseerán competencia no exclusiva.

El organizador es: Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), con sede social: Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (Bérgamo) Sede secundaria: Via del Mulino 6, 20090 Assago (Milán)

APÉNDICE 1

Países y zonas geográficas participantes

1. Italia
2. Francia
3. Alemania, Austria
4. Suiza
5. España, Portugal
6. Reino Unido, Irlanda
7. Rusia, Países Bálticos, CEI (ex Unión Soviética)
8. Escandinavia

Isla Bouvet, Dinamarca, Finlandia, Islas Feroe, Groenlandia, Islandia, Noruega, Suecia, Svalbard y Jan Mayen

9. Europa Oriental

Albania, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, República Checa, Croacia, Hungría, Montenegro, Macedonia, Polonia, Rumanía, Serbia, Eslovenia, Eslovaquia

10. Benelux

11. Países Mediterráneos

Chipre, Grecia, Israel, Malta, Turquía

12. EE. UU.

13. Canadá

14. África y Medio Oriente

Emiratos Árabes Unidos, Angola, Burkina Faso, Baréin, Burundi, Benín, Botsuana, República Democrática del Congo, República Centroafricana, República del Congo, Costa de Marfil, Camerún, Cabo Verde, Yibuti, Argelia, Egipto, Sahara Occidental, Eritrea, Etiopía, Gabón, Gambia, Guinea, Guinea Ecuatorial, Guinea-Bisáu, Irak, Jordania, Kenia, Comoras, Kuwait, Líbano, Liberia, Lesoto, Libia, Marruecos, Madagascar, Malí, Mauritania, Mauricio, Malawi, Mozambique, Namibia, Níger, Nigeria, Omán, Territorios Palestinos, Catar, Isla Reunión, Ruanda, Arabia Saudita, Seychelles, Sudán, Sierra Leona, Senegal, Somalia, Santo Tomé y Príncipe, Siria, Suazilandia, Chad, Togo, Túnez, Tanzania, Uganda, Yemen, Mayotte, Sudáfrica, Zambia, Zimbabue

15. Latinoamérica – Caribe

Antigua y Barbuda, Anguila, Antillas Holandesas, Argentina, Aruba, Barbados, San Bartolomé, Bermudas, Bolivia, Brasil, Belice, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominica, República Dominicana, Ecuador, Islas Malvinas, Granada, Guayana Francesa, Guadalupe, Islas Georgias del Sur y Sandwich del Sur, Guatemala, Guyana, Honduras, Haití, San Cristóbal y Nieves, Santa Lucía, Isla de San Martín, Martinica, Montserrat, México, Nicaragua, Panamá, Perú, Paraguay, Surinam, El Salvador, Islas Turcas y Caicos,

Trinidad y Tobago, Uruguay, San Vicente y las Granadinas, Venezuela, Islas Vírgenes (Británicas)

16. Pacífico (Australia, NZ, Islas del Pacífico)

17. China

18. Japón

19. Noreste asiático

Afganistán, Bangladesh, Bután, Hong Kong, Irán, República Democrática de Corea, Corea del Sur, Mongolia, Macao, Nepal, Filipinas, Pakistán, Taiwán

20. Sureste asiático

Brunéi, Indonesia, India, Territorio Británico del Océano Índico, Camboya, Laos, Sri Lanka, Birmania (Myanmar), Islas Marianas del Norte, Maldivas, Malasia, Palaos, Singapur, Tailandia, Timor Oriental, Vietnam.