

CONVOCATORIA DE CONCURSO INTERNACIONAL “S. PELLEGRINO YOUNG CHEF 2019/2020” REGLAMENTO COMPLETO

Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), con domicilio social en Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (Bérgamo), y sede administrativa en Via del Mulino 6 en Assago (Milán), organiza la presente iniciativa denominada “S. PELLEGRINO YOUNG CHEF 2019/2020”.

La iniciativa consiste en un “Talent Scouting” internacional, abierto a jóvenes chefs mayores de edad, según las normas de su propio país, que no tengan más de 30 años en el momento de la inscripción y que cumplan con los requisitos que se enumeran a continuación. La iniciativa se promoverá a partir del 14 de enero de 2019, pero la inscripción podrá realizarse solo desde el 4 de febrero hasta el 30 de abril de 2019.

El presente reglamento podrá consultarse en la página web www.sanpellegrino.com (el “sitio web”).

Se invita a todos los participantes a leer atentamente el presente reglamento: al participar en la iniciativa, los participantes declaran que han comprendido y aceptado todas las cláusulas que aquí se exponen.

1. FINALIDADES DE LA INICIATIVA

El objetivo de la iniciativa es facilitar que los jóvenes chefs con talento tengan acceso al mundo de la gastronomía, para celebrar su talento e incentivar su crecimiento profesional y sobre todo apoyando su “credo” personal relacionado con el mundo de la gastronomía – que podrá tener un impacto positivo en la cultura de la buena cocina en el mundo.

2. PERIODO DE PARTICIPACIÓN

La iniciativa se publicará a partir del 14 de enero de 2019.

Para participar, los candidatos deberán inscribirse en la sección correspondiente del sitio web www.sanpellegrino.com. Únicamente en el caso de China será posible enviar las solicitudes de inscripción completas a la dirección de correo electrónico SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com

A efectos de definir la “Global Shortlist” y la selección de los Finalistas Regionales y el Ganador Final, la iniciativa se articulará en 3 fases, tal y como se describe a continuación:

- Inscripción Online (Fase 1): desde las 00:01 (GMT+1) de 04/02/2019 hasta las 23:59 (GMT+1) de 30/04/2019

- Definición de la “Global Shortlist” (Fase 2): 01/05/2019 – 31/05/2019

Identificación (y notificación) de los participantes seleccionados para la “Global Shortlist”: a partir de 07/06/2019

- “Finales regionales” (Fase 3): la selección de los Finalistas Regionales se celebrará entre el 21/06/2019 y el 31/12/2019

- La Gran Final (Fase 3) con la elección del S. Pellegrino Young Chef 2020 está prevista actualmente para junio 2020 en Milán. Las fechas y el lugar del evento, sin embargo, podrían variar: en dicho caso, **cualquier modificación se comunicará en www.sanpellegrino.com y directamente a los interesados.**

Además, coincidiendo con las fechas de la «Gran Final», podrían celebrarse eventos simultáneos a los que los Finalistas Regionales podrían ser invitados.

Así pues, es muy importante que todos los participantes garanticen su disponibilidad en dicho periodo, desde la primera fase de registro online.

3. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN – LEER CON ATENCIÓN

La participación en la presente iniciativa está exclusivamente abierta a los Jóvenes Chefs poseedores de los siguientes requisitos:

- **Edad:** ser mayores de edad según las normas vigentes en el país de participación y con fecha de nacimiento no anterior a 01/02/1989.

- **Experiencia:** haber acumulado experiencia de trabajo a tiempo completo de por lo menos 1 año en uno o más restaurantes/empresas de catering como «commis» o «chef de cuisine» o bien «chef de partie» o «sous chef» (no es imprescindible que el período de 1 año de trabajo se haya obtenido en el mismo restaurante).

- **Idioma:** el idioma oficial del concurso es el inglés, por lo tanto, a los candidatos se les requiere obligatoriamente el ser capaces de expresarse en inglés, hablado y escrito. Sin embargo, con el objetivo de facilitar y agilizar el proceso de inscripción, a los candidatos se les permitirá postularse en uno de los siguientes idiomas a elegir: **inglés, chino mandarín, español, francés e italiano.**

Las candidaturas presentadas en un idioma distinto a los anteriormente mencionados no se considerarán válidas.

Además, para garantizar una mejor comprensión del reglamento, este estará disponible, además de en los citados idiomas, también en alemán, ruso, japonés y portugués.

Deben respetarse todos los requisitos anteriormente mencionados; de lo contrario, el participante quedará excluido de la participación.

Cada joven chef podrá inscribirse a la edición 2019/20 una sola vez y con un único *Signature Dish* (plato estrella). Sin embargo, si se admitirá a chefs que hayan participado en ediciones anteriores, aunque sin menoscabo del vínculo de edad, y excluido el ganador del título **S. Pellegrino Young Chef**

Es responsabilidad de cada participante obtener el consentimiento de su jefe, en caso de que dicho consentimiento sea necesario para poder participar. **Al participar en la iniciativa, cada participante garantiza que ha obtenido dicho consentimiento, o que no lo necesita.**

Además, también es responsabilidad de cada participante poseer un seguro de accidentes, cuya documentación será solicitada por el Organizador.

4. MODALIDAD DE PARTICIPACIÓN

Fase 1: Registro online – desde las 00:01 (GMT+1) del 4 de febrero de 2019 hasta las 23:59 (GMT+1) del 30 de abril de 2019

Para participar, los jóvenes chefs que posean los requisitos mencionados en el punto anterior, deberán registrarse online completando el formulario disponible en el sitio. Hay tres meses de tiempo útil para realizar las inscripciones: así pues, el sistema permite guardar las inscripciones y editarlas cuantas veces sea necesario antes del envío definitivo dentro del plazo indicado. El orden cronológico de envío de las inscripciones es irrelevante para su aceptación y no supone ninguna preferencia en ningún caso.

El formulario deberá rellenarse en inglés con la siguiente información:

- Datos personales y de contacto (**obligatorio**)
- Referencias digitales y enlaces (por ej. página web, redes sociales) (**opcionales**)
- Lugar de trabajo actual (por ej. información sobre el restaurante) (**obligatorio**)
- Puesto de trabajo actual (por ej.: commis / chef / sous chef /chef de partie) (**obligatorio**)

Asimismo, los candidatos deberán adjuntar:

- Una copia de un **documento de identidad en vigor** que muestre de forma clara, visible y comprensible la fecha de nacimiento
- Su **currículum vitae** actualizado
- La **receta de su «Signature Dish»**
- Las **fotos de su «Signature Dish»** [(mín. una (1) - máx. tres (3))]

Además, los candidatos deberán responder a las siguientes preguntas, formuladas en inglés:

- «¿Cuáles son tus sueños profesionales para el futuro?» (**obligatorio**)
- Cada gran chef, con sus platos, transmite también su visión del mundo. ¿Cómo te gustaría contribuir al panorama gastronómico mundial durante tu carrera? ¿Cómo has transmitido tus convicciones en el plato que has presentado para la competición? (**obligatorio**)

Aclaraciones sobre el plato (“Signature Dish”):

- El «Signature Dish» puede ser un primero o un segundo. No se admiten entrantes ni postres.
- Entre los ingredientes del Signature Dish no se admiten animales considerados en peligro de extinción, así como tampoco sangre ni oro. Los concursantes estarán obligados a proceder con la elección de los ingredientes que pretendan utilizar, teniendo presentes los límites y prohibiciones establecidos por la normativa italiana, comunitaria e internacional referente a:
1) La protección de determinadas especies de flora y fauna <http://eurlex.europa.eu/legalcontent/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023> ;
2) los aspectos relacionados con la higiene y la seguridad alimentaria http://eurlex.europa.eu/summary/chapter/food_safety/3001.html?root=3001 .
- Además, es necesario que los participantes tengan en cuenta la estacionalidad de los ingredientes con el objetivo de poderlos conseguir para las Finales Regionales y la Gran Final.

En caso de duda, el candidato puede escribir a: contact@sanpellegrinoyoungchef.com

- El tiempo de preparación permitido en las Finales Regionales y en la Gran Final es de 5 horas. Las preparaciones necesarias para la realización de la receta deberán realizarse en el tiempo de concurso permitido; sin embargo, se permitirá llevar conservas, fermentaciones, polvos y productos desecados ya preparados. Los marinados y fondos se realizarán *in situ*.

- El Joven Chef, en caso de que fuera admitido a una Final regional, deberá conseguir los ingredientes necesarios para cocinar 10 porciones. El coste será reembolsado íntegramente por el organizador tras presentar los correspondientes justificantes de compra, y el tope máximo de gasto permitido es de 250 euros.

El Joven Chef ganador de la Final Regional tendrá acceso a la Gran Final como campeón de su Zona, y deberá conseguir los ingredientes necesarios para cocinar 10+10 porciones. El coste será reembolsado íntegramente por el organizador tras haber presentado los correspondientes justificantes de compra, y el techo máximo de gasto permitido es de 500 euros. El Joven Chef también podrá decidir si quiere pedir a la organización que le consiga los ingredientes necesarios, que se obtendrán localmente en Italia.

En la Gran Final, los Jóvenes Chefs encontrarán un emplazamiento equipado y los ingredientes básicos disponibles, tal y como se indica en los apéndices 1 y 2 que aparecen al final de este documento.

- La receta y la foto enviadas constituirán el plato que el Joven Chef deberá preparar en caso de ser seleccionado en la Global Shortlist.

- La receta deberá incluir la siguiente información: nombre de la receta, tipo de plato (primero o segundo), ingredientes y cantidades, para cuántas personas es la receta, método de preparación, tiempo de preparación de la receta, tiempo de cocción, modalidad de servicio, nombre y apellido(s) del chef y número de ID asignado por el sistema durante la fase de registro.

- Se requiere como mínimo una foto del plato (tres como máximo) en la que se vea claramente el plato terminado y preferiblemente en alta resolución. Al enviar sus candidaturas, los participantes dan su consentimiento a la publicación de la receta y la foto enviada sin límites de tiempo, geografía y medios por parte de Sanpellegrino o de terceros delegados por ella, así como a participar en entrevistas exclusivamente con las finalidades relacionadas con la iniciativa y con los objetivos promocionales descritos en el presente documento. Es responsabilidad de los participantes proporcionar indicaciones detalladas: con su participación, los candidatos asumen toda responsabilidad referente a la veracidad de la información proporcionada y los materiales enviados. El organizador no podrá considerarse responsable en caso de que la información proporcionada para la participación y/o los datos de contacto sean incorrectos, imprecisos y demás.

En este sentido, se especifica que la prueba de envío (por parte del participante) no podrá considerarse prueba válida de participación efectiva. Los materiales enviados no serán devueltos y los participantes deberán conservar una copia de los mismos.

El organizador se reserva el derecho, en cualquier momento, a realizar las oportunas comprobaciones referentes a la validez de la participación (incluida la identidad del participante, su edad y lugar de residencia), solicitando cualquier prueba que considere

necesaria para comprobar lo declarado en el formulario online, y a proceder a descalificar a aquellos participantes que hayan participado violando el presente reglamento o que hayan alterado el proceso de registro.

Fase 2: Selección de la “Global Shortlist” (antes del 31 de mayo de 2019)

Con el objetivo de crear una primera «Global Shortlist», todas las participaciones recibidas durante la Fase 1 se dividirán en 12 grupos, correspondientes a las 12 regiones participantes (enumeradas en el apéndice 1). El lugar de trabajo (y no el lugar de procedencia) será determinante a la hora de definir el país y la zona geográfica de pertenencia de cada candidato.

Un jurado compuesto por miembros independientes de ALMA (reconocido centro de formación de la cocina italiana a nivel internacional – www.alma.scuoladicucina.it) definirá una shortlist de máximo 10-15 Jóvenes Chefs para cada una de las 12 zonas geográficas participantes, como figura en la lista adjunta.

En caso de que el número de candidaturas válidas para una o más zonas geográficas fuese inferior a 10, la shortlist podría componerse de un número inferior de candidatos.

En caso de imposibilidad de participación de un finalista seleccionado o de que este no estuviera localizable en un plazo de 15 días en las direcciones/números de teléfono proporcionados durante la fase de inscripción, dicho finalista quedará automáticamente descalificado, y el derecho de participación pasará al candidato que ocupa la posición inmediatamente posterior en la clasificación. El proceso de selección anteriormente descrito será gestionado por ALMA, que sin embargo podrá –a su entero juicio– valerse del apoyo de sujetos o entes expertos locales.

Con el objetivo de definir las Shortlists, las candidaturas se valorarán teniendo en cuenta los siguientes 3 criterios (Golden Rules), para cada uno de los cuales los miembros asignarán una puntuación comprendida entre 1 y 10.

1. TECHNICAL SKILLS: Capacidad de seleccionar los mejores ingredientes que el mercado puede ofrecer en términos de calidad, frescura y singularidad para obtener la excelencia del gusto, unida a la capacidad de tratarlos para ensalzarlos, respetando su esencia original.

2. CREATIVITY: Capacidad de explorar perspectivas inéditas, estimulantes e innovadoras, con un estilo personal y moderno, manteniendo un perfecto equilibrio de gusto y aspecto estético.

3. PERSONAL BELIEF: Capacidad de comunicar un mensaje claro que sintetice el “credo” del propio trabajo, de la propia visión del mundo de la gastronomía y la contribución personal a la sociedad odierna en general, a través del mundo de la buena cocina.

En función de la suma de la puntuación asignada a cada candidato por cada uno de los criterios citados, se determinará la Shortlist de los candidatos de cada zona geográfica que accederá a la siguiente fase de la iniciativa.

Los candidatos de cada una de las Shortlists serán notificados telefónicamente y/o por correo electrónico por las oficinas locales del Organizador y sus nombres se publicarán en el Sitio y en www.finedininglovers.com.

Fase 3:

1) Finales Regionales (entre el 21 junio y el 31 de diciembre de 2019)

Durante la Fase 3 se celebrarán las Finales Regionales. El mundo se ha subdividido en 12 Regiones, que comprenden a su vez los 50 KEY COUNTRIES más avanzados gastronómicamente, (consultar archivo Excel adjunto). De cada Región será seleccionado un CHAMPION MARKET, que será responsable de la organización de la Final Regional. En cada Región tendrán que estar presentes en la short list candidatos procedentes de las KEY COUNTRIES (consultar archivo Excel adjunto). En cada región habrá por lo menos 10 participantes con el objetivo de seleccionar a un joven Chef Finalista por cada una de las Shortlists localizadas durante la fase 2.

En cada Final Regional se incluirán al menos 3 mujeres candidatas para promover el talento femenino en la gastronomía. En el caso de que no se alcance dicha cantidad, se incluirán candidatos hombres.

Las Finales Regionales podrán celebrarse con modalidades distintas durante eventos específicos regionales organizados expresamente, o bien con ocasión de eventos ya existentes, a discreción del Organizador, pero sin menoscabo de las reglas mencionadas en el **párrafo 4 (Modalidad de participación) y las directrices facilitadas centralmente**.

Las fechas específicas, las localidades y cualquier otro detalle sobre las Finales Regionales se darán a conocer por las oficinas locales del Organizador.

Durante las Finales Regionales, a los jóvenes chefs se les pedirá que cocinen su propio «Signature Dish», tal y como se ha descrito durante la fase de participación.

El «Signature Dish» será examinado por un jurado local compuesto por un mínimo de tres miembros (Chef de nivel reconocido y/o representantes de la gastronomía local actual).

El Jurado de la Final Regional probará los platos de cada uno de los Jóvenes Chefs y los juzgará en función de los 3 criterios mencionados en el párrafo anterior, atribuyendo a cada criterio una puntuación comprendida entre 1 y 10.

En función de la suma de la puntuación asignada a cada candidato por cada uno de los criterios citados, el Jurado elegirá al ganador. Al primer clasificado se le asignará el título de «Finalista Regional», y accederá a la Final de Milán. Los finalistas elegidos serán respaldados por un «Chef Mentor» que les asignará el Organizador, y que les proporcionará sugerencias para mejorar la receta, modificando su presentación o algunos ingredientes menores, pero **sin cambiar el nombre del plato ni su ingrediente principal, bajo pena de descalificación**.

Los Finalistas Regionales de cada una de las zonas geográficas recibirán notificación de su victoria telefónicamente o mediante un correo electrónico del Organizador. La lista de los 12 Finalistas Regionales será publicada en el Sitio y en www.finedininglovers.com. Los Finalistas Regionales **aceptan estar disponibles a participar tras su elección, con modalidades que habrán de concordarse entre las partes, en un mínimo de 3 eventos internacionales organizados por Sanpellegrino o terceros encargados. Por ello, se aconseja a los candidatos que compartan desde el primer momento esta oportunidad con su jefe.**

Durante las Finales Regionales también se asignarán otros 3 premios:

- 1. FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD:** votado por la community online de Fine Dining Lovers, este premio se asignará al joven chef que presente el plato más coherente acorde con los principios en los que se inspira.
- 2. S. PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY:** votado por una personaje reconocido a nivel internacional en el ámbito de la *food sustainability*, premiará el plato que por encima de los demás refleje mejor su principio según el cual la comida es mejor cuando es el resultado de una actitud alimentaria sostenible.
- 3. ACQUA PANNA AWARD FOR CONNECTION IN GASTRONOMY:** votado por los *Mentor Chefs*, representantes de 50 países en todo el mundo, el plato ganador será aquel que mejor refleje la perfecta combinación entre culturas diferentes, ejemplo de la creciente tendencia gastronómica mundial de los chefs sin fronteras.

2) Gran Final

La Grand Finale está prevista para octubre de 2021 en Milán. Las fechas y el lugar podrían cambiar debido a la emergencia sanitaria dictada por la epidemia de Covid-19, estas circunstancias, como también las modalidades de participación descritas a continuación, podrían ser modificadas por Sanpellegrino a lo largo del tiempo, para ajustarse a la exigencia fundamental de proteger la seguridad y a eventuales medidas restrictivas que las Autoridades dictaran en ámbito nacional o local. Cualquier modificación en tal sentido será comunicada en el Sitio Web y en www.finedininglovers.com, además que a los directos interesados.

Asimismo, coincidiendo con las fechas de la Gran Final, también podrían estar previstos otros eventos colaterales a los que los Finalistas Regionales podrían ser invitados. Por tanto, es importante que todos los participantes garanticen su disponibilidad en dicho periodo.

A la Gran Final participarán:

- 12 finalistas para el premio S. Pellegrino Young Chef, que podrán llevar 1 acompañante por cabeza

La organización se reserva considerar la oportunidad de invitar también a la Gran Final:

- 12 finalistas para el premio Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy for Connection in Gastronomy
- 12 finalistas para el premio Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award
- 12 finalistas para el premio S. Pellegrino Award for Social Responsibility

Las modalidades de participación se comunicarán 3 meses antes de la Gran Final.

Durante la Final, únicamente los 12 Finalistas Regionales del premio S. Pellegrino Young Chef deberán cocinar su «Signature Dish», que será sometido al juicio de 7 Chefs de fama internacional («Grand Jury»).

Están previstas sesiones de degustación en las que cada miembro del Gran Jurado probará los platos de los 12 Finalistas y los valorará en función de los 3 criterios mencionados en los párrafos anteriores (Golden Rules), para cada uno de los cuales atribuirá una puntuación de 1 a 10.

En función de la suma de la puntuación obtenida por cada Finalista Regional, se realizará una clasificación, y el primer clasificado será el Ganador absoluto. Como ya ha sucedido en ediciones anteriores, en el ámbito de la Gran Final podrá estar previsto un mecanismo de selección progresiva por el que los 3 mejores clasificados pueden ser llamados por el Gran Jurado para volver a probar su Signature Dish antes de que este elija al ganador final. El mecanismo siempre será el de las Golden Rules con una puntuación de 1-10.

El Ganador se adjudicará el título de «S. Pellegrino Young Chef 2020».

Durante la misma velada y coincidiendo con la asignación del título anteriormente mencionado, también se otorgarán los títulos y reconocimientos colaterales Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy for Connection in Gastronomy, el Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award y el S. Pellegrino Award for Social Responsibility, de los que se dará noticia en el Sitio y en www.finedininglovers.com, además de a los directos interesados.

Los resultados de la final se publicarán en el Sitio y en la página web www.finedininglovers.com con posterioridad a la fecha del evento.

El Ganador del título de «S. Pellegrino Young Chef 2020» acepta estar disponible para participar tras su elección, con la modalidad que habrá de concordarse entre las partes, en un mínimo de 6 eventos internacionales organizados por Sanpellegrino o terceros encargados.

5. PROMOTING PLAN

Dar visibilidad a los young chef prometedores: se trata de actividades para dar visibilidad al young chef, que servirán para dar voz a su *personal belief*. El ganador participará en eventos internacionales en los que cocinará o hablará de su experiencia, compartirá con los demás ganadores de SPYC experiencias formativas y tendrá visibilidad en la plataforma *Final Dining Lovers*.

6. PRIVACIDAD

Los datos personales de los participantes serán recopilados y utilizados por el Organizador y la sociedad del grupo, así como por los proveedores y todos los sujetos implicados en la organización y la gestión de la presente iniciativa, de conformidad con lo previsto con la política de privacidad del Organizador, consultable en: www.sanpellegrino.com/youngchefapplication

Con la participación en la iniciativa, los participantes declaran haber comprendido y aceptado el reglamento y la política de privacidad del Organizador, y autorizan al tratamiento de sus datos personales con las finalidades relacionadas con la iniciativa.

Durante la fase de registro, se invita a los participantes a prestar su consentimiento (opcional) para recibir comunicaciones promocionales adicionales por parte del Organizador, así como por parte de socios seleccionados, y para la suscripción al boletín de noticias del sitio www.finedininglovers.com.

Al proporcionar dicho consentimiento (opcional) los participantes autorizan el envío de correos electrónicos y/o comunicaciones comerciales sobre los productos, servicios y eventos del Organizador. Se puntualiza que dicho consentimiento no es una condición de participación y no aumentará las posibilidades de ganar.

7. MATERIALES PUBLICADOS

Los contenidos enviados durante la fase de aplicación no deberán contener imágenes que resulten ofensivas o contrarias a la moral pública (vulgares, escenas violentas, actividades ilegales, discriminatorias de la religión o de la raza, etc.), que violen de alguna manera los derechos de terceros presentando contenidos difamatorios, invadiendo la privacidad o violando posibles copyrights.

El organizador se reserva el derecho a moderar, rechazar o descalificar cualquier participación que, según su discreción, considere indecente, ofensiva, inapropiada o que sea contraria al espíritu de la presente iniciativa, o que pueda ser potencialmente dañina para el Organizador, la iniciativa o la imagen o la reputación de terceros. En caso de que un candidato seleccionado en la Global Shortlist o en la Final Regional emprenda actividades antisociales o inapropiadas coincidiendo con la Final Regional o con la Gran Final, el Organizador se reserva el derecho a descalificarlo y/o de poner en marcha cualquier acción que considere necesaria para defender sus derechos y los principios expuestos.

Todos los materiales enviados para la participación deberán ser productos originales.

Al participar en la iniciativa, cada participante declara y confirma:

a. que las contribuciones (materiales/recetas) enviadas son originales y que no violan derechos de autor y/o derechos relacionados y/o derechos de marca/secretos industriales/derechos de imagen o cualquier otro derecho de explotación comercial y/o industrial e intelectual de cualquier persona física o jurídica;

b. que eximirá plenamente y mantendrá indemne a la sociedad organizadora, así como a sus causahabientes, de toda y cualquier consecuencia perjudicial, coste, o daño que pueda acarrear a la misma como consecuencia de la violación de la presente declaración y garantía. En particular, el participante defenderá y mantendrá completamente indemne al promotor de los daños (incluidos los costes) que este último esté llamado a pagar a terceros como consecuencia de:

- una acción o un requerimiento fundado en el hecho de que la simple posesión o el uso del contenido por parte del promotor viole o haya violado el derecho de autor, el derecho sobre una marca registrada, el derecho de patente, de know-how, los derechos de invención, de imagen y de cualquier otro derecho exclusivo de terceros;
- toda consecuencia perjudicial causada por la publicación de contenidos considerados ofensivos o contrarios a la moral pública (vulgaridad, escenas violentas, actividades ilegales, etc.).

Los materiales podrán enviarse exclusivamente mediante correo electrónico. Cualquier material enviado con otros medios no se tomará en cuenta.

Las imágenes y las recetas enviadas, así como los nombres y las imágenes de los participantes, y las grabaciones en vídeo y fotos de los eventos previstos (Finales Regionales, Gran Final) que retraten a los participantes y sus recetas podrán utilizarse a discreción del Organizador para promover la iniciativa y cualquier producto o servicio ofrecido por el Organizador y relacionado con dicha iniciativa, a través de cualquier medio de distribución y durante un período ilimitado de tiempo sin que el Organizador deba reconocer ninguna remuneración a los participantes.

Con el envío de su/s contenido/s, los participantes renuncian a cualquier derecho sobre él/ellos, (derecho que será reconocido al promotor), y no podrán formular peticiones económicas referentes a su futuro uso. Los contenidos deberán estar libres de copyright y no serán devueltos.

Además, los participantes también podrán verse implicados en posibles iniciativas promocionales y publicitarias relacionadas con los eventos locales y la Final.

8. CLÁUSULAS GENERALES

El presente documento incluye toda la información necesaria para la participación en la iniciativa. Al formar parte de la iniciativa, los participantes aceptan todas las cláusulas aquí indicadas.

Los empleados del Organizador y de ALMA, así como sus familiares inmediatos y todos aquellos implicados en la producción y administración de la presente iniciativa quedan excluidos de la participación. **Además, también quedan excluidos de la participación todos aquellos que tengan una relación de parentesco o colaboración con los jurados de las «Finales Regionales» y/o de la «Gran Final».**

Por cada participante, el organizador será responsable de: (a) organizar los traslados para desplazarse a las Finales Regionales y la Gran Final; (b) correr con los gastos y costes del viaje, comida y alojamiento relacionados con la participación en las Finales Regionales y la Gran Final.

Según lo expuesto anteriormente, la organización se asumirá todos los costes del acompañante que el Joven Chef querrá llevar a la Gran Final.

Lo expuesto anteriormente se entiende únicamente para el Joven Chef participante y su acompañante, mientras que los costes de otros posibles invitados corren totalmente por cuenta del propio participante y podrán asistir como observadores solo a la competición, sin acceso a eventos colaterales incluidas comidas y cenas oficiales/programas de entretenimiento.

La participación en el la Final Regional y en la Gran Final, y la victoria del título no son transferibles y no tienen valor económico.

El Organizador no se asume ningún tipo de responsabilidad por posibles daños o pérdidas sufridas por el participante como consecuencia de la participación en la presente iniciativa, sin menoscabo de la responsabilidad del Organizador en caso de muerte o daño sufrido por el participante derivados de cualquier negligencia por el parte del propio Organizador.

El Organizador no podrá considerarse responsable de ningún problema técnico, errores humanos o intervenciones no autorizadas que puedan invalidar el registro correcto al Sitio, o que determinen la pérdida o el daño de los datos adquiridos.

Toda decisión del Organizador referente a cualquier aspecto de la promoción deberá considerarse definitiva e irrevocable.

El Organizador no podrá considerarse responsable de posibles retrasos o de la imposibilidad de cumplir con sus obligaciones como consecuencia de cualquier interferencia, acto u omisión, evento o circunstancia que vaya más allá de su control razonable (por ejemplo, a causa de guerra, terrorismo, estado de emergencia o catástrofe –incluidas catástrofes naturales– virus informáticos, bugs, alteraciones, intervenciones no autorizadas, problemas técnicos o cualquier otra cosa que pueda invalidar la administración, seguridad, corrección, integridad o el desarrollo correcto de la iniciativa).

Además, el Organizador se reserva el derecho, a su discreción, según lo concedido por la ley, de (a) descalificar a cualquier participante responsable de interferencias y/o (b) previo consentimiento de las autoridades competentes, modificar, suspender o anular la presente iniciativa.

El presente reglamento ha sido redactado según las leyes inglesas. La iniciativa está sujeta al juicio no exclusivo de las cortes inglesas.

El Organizador es: Sanpellegrino Spa («Sanpellegrino»), con sede legal en Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (Bérgamo) y sede operativa en Via del Mulino n. 6, 20090 – Assago (Milán).

APÉNDICE 1 - Zonas geográficas y países participantes (se adjunta archivo de Excel con todos los países del mundo subdivididos para las Finales Regionales)

1. Norteamérica: **Estados Unidos (país organizador)** y Canadá
2. América Latina: **Perú (país organizador)**, Argentina, Brasil, Chile, Colombia, México
3. Países ibéricos y Mediterráneos: **España (país organizador)**, Grecia, Israel y Portugal
4. Europa del noroeste: **Francia (país organizador)**, Bélgica, Suiza
5. Inglaterra y Europa del Norte: **Inglaterra (país organizador)**, Irlanda, Holanda, Noruega, Suecia, Dinamarca
6. Europa Central: **Alemania (país organizador)**, Austria, Hungría, Polonia
7. Italia y sudeste de Europa: **Italia (país organizador)**, Rumanía, Eslovenia, Croacia
8. África y Oriente Medio: **Emiratos Árabes (país organizador)**, Líbano, Marruecos, Sudáfrica, Turquía
9. Eurasia: **Federación de Rusia (país organizador)**, Finlandia, Letonia
10. Gran China: **China (país organizador)**, Hong Kong, Taiwán
11. Asia: **Japón (país organizador)**, India, Indonesia, Malasia, Filipinas, Singapur, Corea del Sur, Tailandia
12. Pacífico: **Australia (país organizador)**, Nueva Zelanda

CÓDIGO	NOMBRE	ÁREA DE MERCADO 19-20 S.PELLEGRINO
AF	AFGANISTÁN	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
AL	ALBANIA	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
DE	ALEMANIA	EUROPA CENTRAL
DZ	ALGERIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
AD	ANDORRA	PAÍSES IBÉRICOS Y MEDITERRÁNEOS
AO	ANGOLA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
AI	ANGUILA	AMÉRICA LATINA
AG	ANTIGUA Y BARBUDA	AMÉRICA LATINA
SA	ARABIA SAUDÍ	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
AR	ARGENTINA	AMÉRICA LATINA
AM	ARMENIA	EURASIA
AW	ARUBA	AMÉRICA LATINA
AU	AUSTRALIA	PACÍFICO
AT	AUSTRIA	EUROPA CENTRAL
AZ	AZERBAIYÁN	EURASIA
BS	BAHAMAS	NORTEAMÉRICA
BD	BANGLADESH	ASIA
BB	BARBADOS	AMÉRICA LATINA
BH	BARÉIN	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
BY	BELARÚS	EURASIA
BE	BÉLGICA	NOROESTE EUROPEO
BZ	BELICE	AMÉRICA LATINA
BJ	BENÍN	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
BM	BERMUDAS	AMÉRICA LATINA

MM	BIRMANIA (MYANMAR)	ASIA
BO	BOLIVIA	AMÉRICA LATINA
BA	BOSNIA Y HERZEGOVINA	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
BW	BOTSUANA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
BR	BRASIL	AMÉRICA LATINA
BN	BRUNEI	ASIA
BG	BULGARIA	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
BF	BURKINA FASO	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
BI	BURUNDI	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
BT	BUTÁN	ASIA
CV	CABO VERDE	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
KH	CAMBOYIA	ASIA
CM	CAMERÚN	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
CA	CÁNADA	NORTEAMÉRICA
AN	CARIBE HOLANDÉS (BONAIRE, SABA, SAINT EUSTATIUS)	AMÉRICA LATINA
QA	CATAR	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
TD	CHAD	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
CL	CHILE	AMÉRICA LATINA
CN	CHINA	GRAN CHINA
CY	CHIPRE	PAÍSES IBÉRICOS Y MEDITERRÁNEOS
VA	CIUDAD-ESTADO DEL VATICANO	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
CO	COLOMBIA	AMÉRICA LATINA
KM	COMORAS	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
CG	CONGO, REPÚBLICA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
CD	CONGO, REPÚBLICA DEM.	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
KR	COREA DEL SUR	ASIA
KP	COREA, REPÚBLICA DEM.	ASIA
CI	COSTA DE MARFIL	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
CR	COSTA RICA	AMÉRICA LATINA
HR	CROACIA	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
CU	CUBA	AMÉRICA LATINA
CW	CURAZAO	AMÉRICA LATINA
DK	DINAMARCA	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
DJ	YIBUTI	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
DM	DOMINICA	AMÉRICA LATINA
EC	ECUADOR	AMÉRICA LATINA
EG	EGIPTO	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
SV	EL SALVADOR	AMÉRICA LATINA
AE	EMIRATOS ÁRABES UNIDOS	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
ER	ERITREA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
SK	ESLOVAQUIA	EUROPA CENTRAL
SI	ESLOVENIA	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
ES	ESPAÑA	PAÍSES IBÉRICOS Y MEDITERRÁNEOS
US	ESTADOS UNIDOS	NORTEAMÉRICA

EE	ESTONIA	EURASIA
ET	ETIOPÍA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
RU	FEDERACIÓN RUSA	EURASIA
PH	FILIPINAS	ASIA
FI	FINLANDIA	EURASIA
FR	FRANCIA	NOROESTE EUROPEO
GA	GABON	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
GM	GAMBIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
GE	GEORGIA	EURASIA
GH	GHANA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
GI	GIBRALTAR	PAÍSES IBÉRICOS Y MEDITERRÁNEOS
GD	GRANADA	AMÉRICA LATINA
GR	GRECIA	PAÍSES IBÉRICOS Y MEDITERRÁNEOS
GL	GROENLANDIA	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
GP	GUADALUPE	AMÉRICA LATINA
GU	GUAM	PACÍFICO
GT	GUATEMALA	AMÉRICA LATINA
GF	GUAYANA FRANCESA	AMÉRICA LATINA
GG	GUERNSEY	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
GN	GUINEA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
GQ	GUINEA ECUATORIAL	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
GW	GUINEA-BISSAU	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
GY	GUYANA	AMÉRICA LATINA
HT	HAITÍ	AMÉRICA LATINA
HN	HONDURAS	AMÉRICA LATINA
HK	HONG KONG	GRAN CHINA
HU	HUNGRÍA	EUROPA CENTRAL
IN	INDIA	ASIA
ID	INDONESIA	ASIA
IR	IRÁN	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
IQ	IRAQ	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
IE	IRLANDA	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
BV	ISLA BOUVET	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
RE	ISLA DE LA REUNIÓN	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
IM	ISLA DE MAN	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
CX	ISLA DE NAVIDAD	PACÍFICO
NF	ISLA NORFOLK	PACÍFICO
KGI	ISLA REY JORGE	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
IS	ISLANDIA	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
KY	ISLAS CAIMÁN	NORTEAMÉRICA
CC	ISLAS COCOS (KEELING)	PACÍFICO
CK	ISLAS COOK	PACÍFICO
FO	ISLAS FAROE	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
FJ	ISLAS FIJI	PACÍFICO

GS	ISLAS GEORGIAS DEL SUR Y SÁNDWICH DEL SUR	AMÉRICA LATINA
FK	ISLAS MALVINAS	AMÉRICA LATINA
MP	ISLAS MARIANAS DEL NORTE	ASIA
MH	ISLAS MARSHALL	PACÍFICO
SB	ISLAS SALOMÓN	PACÍFICO
TC	ISLAS TURCAS Y CAICOS	AMÉRICA LATINA
VG	ISLAS VÍRGENES BRITÁNICAS	AMÉRICA LATINA
VI	ISLAS VÍRGENES DE LOS ESTADOS UNIDOS,	NORTEAMÉRICA
IL	ISRAEL	PAÍSES IBÉRICOS Y MEDITERRÁNEOS
IT	ITALIA	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
JM	JAMAICA	NORTEAMÉRICA
JP	JAPÓN	ASIA
JE	JERSEY	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
JO	JORDANIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
KZ	KAZAJISTÁN	EURASIA
KE	KENIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
KG	KIRGUISTÁN	EURASIA
KI	KIRIBATI	PACÍFICO
KW	KUWAIT	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
LA	LAOS	ASIA
HM	LAS ISLAS HEARD Y MCDONALD	PACÍFICO
LS	LESOTO	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
LV	LETONIA	EURASIA
LB	LÍBANO	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
LR	LIBERIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
LY	LIBIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
LI	LIECHTENSTEIN	NOROESTE EUROPEO
LT	LITUANIA	EURASIA
LU	LUXEMBURGO	NOROESTE EUROPEO
MO	MACAO	GRAN CHINA
MK	MACEDONIA	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
MG	MADAGASCAR	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
MY	MALASIA	ASIA
MW	MALAUÍ	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
MV	MALDIVAS	ASIA
ML	MALI	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
MT	MALTA	PAÍSES IBÉRICOS Y MEDITERRÁNEOS
MQ	MARTINICA	AMÉRICA LATINA
MA	MARUECCO	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
MU	MAURICIO	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
MR	MAURITANIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
YT	MAYOTTE	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
MX	MÉXICO	AMÉRICA LATINA
FM	MICRONESIA	PACÍFICO

MD	MOLDAVIA	EURASIA
MC	MÓNACO	NOROESTE EUROPEO
MN	MONGOLIA	GRAN CHINA
ME	MONTENEGRO	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
MS	MONTSERRAT	AMÉRICA LATINA
MZ	MOZAMBIQUE	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
NA	NAMIBIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
NR	NAURU	PACÍFICO
NP	NEPAL	ASIA
NI	NICARAGUA	AMÉRICA LATINA
NE	NÍGER	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
NG	NIGERIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
NU	NIUE	PACÍFICO
NO	NORUEGA	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
NC	NUEVA CALEDONIA	PACÍFICO
NZ	NUEVA ZELANDA	PACÍFICO
OM	OMÁN	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
NL	PAÍSES BAJOS	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
PK	PAKISTÁN	ASIA
PW	PALAOS	ASIA
PA	PANAMÁ	AMÉRICA LATINA
PG	PAPUA NUEVA GUINEA	PACÍFICO
PY	PARAGUAY	AMÉRICA LATINA
PE	PERÚ	AMÉRICA LATINA
PN	PITCAIRN	PACÍFICO
PF	POLINESIA FRANCESA	PACÍFICO
PL	POLONIA	EUROPA CENTRAL
PT	PORTUGAL	PAÍSES IBÉRICOS Y MEDITERRÁNEOS
PR	PUERTO RICO	NORTEAMÉRICA
GB	REINO UNIDO	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
CF	REPÚBLICA CENTROAFRICANA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
CZ	REPÚBLICA CHECA	EUROPA CENTRAL
DO	REPÚBLICA DOMINICANA	AMÉRICA LATINA
RW	RUANDA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
RO	RUMANÍA	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
EH	SAHARA OCCIDENTAL	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
WS	SAMOA	PACÍFICO
AS	SAMOA AMERICANA	PACÍFICO
BL	SAN BARTOLOMÉ	AMÉRICA LATINA
KN	SAN CRISTÓBAL Y NIEVES	AMÉRICA LATINA
SM	SAN MARINO	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
MF	SAN MARTÍN	AMÉRICA LATINA
PM	SAN PEDRO Y MIQUELÓN	NORTEAMÉRICA
VC	SAN VICENTE Y LAS GRANADINAS	AMÉRICA LATINA

LC	SANTA LUCÍA	AMÉRICA LATINA
ST	SANTO TOMÉ Y PRÍNCIPE	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
SN	SENEGAL	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
RS	SERBIA	ITALIA Y SURESTE EUROPEO
SC	SEYCHELLES	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
SL	SIERRA LEÓN	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
SG	SINGAPUR	ASIA
SY	SIRIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
SO	SOMALIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
LK	SRI LANKA	ASIA
SZ	SUAZILANDIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
ZA	SUDÁFRICA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
SD	SUDÁN	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
SE	SUECIA	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
CH	SUIZA	NOROESTE EUROPEO
SR	SURINAM	AMÉRICA LATINA
SJ	SVALBARD Y JAN MAYEN	REINO UNIDO - NORTE DE EUROPA
TH	TAILANDIA	ASIA
TW	TAIWÁN	GRAN CHINA
TZ	TANZANIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
TJ	TAYIKISTÁN	EURASIA
IO	TERRITORIO BRITÁNICO DEL OCEANO ÍNDICO	PACÍFICO
TF	TERRITORIOS FRANCESES DEL SUR	NOROESTE EUROPEO
PS	TERRITORIOS PALESTINOS	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
TL	TIMOR ESTE	ASIA
TG	TOGO	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
TK	TOKELAU	PACÍFICO
TO	TONGA	PACÍFICO
TT	TRINIDAD Y TOBAGO	AMÉRICA LATINA
TN	TUNISÍA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
TM	TURKMENISTÁN	EURASIA
TR	TURQUÍA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
TV	TUVALU	PACÍFICO
UA	UCRANIA	EUROPA CENTRAL
UG	UGANDA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
UY	URUGUAY	AMÉRICA LATINA
UZ	UZBEKISTÁN	EURASIA
VU	VANUATU	PACÍFICO
VE	VENEZUELA	AMÉRICA LATINA
VN	VIETNAM	ASIA
WF	WALLIS Y FUTUNA	PACÍFICO
YE	YEMEN	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
ZM	ZAMBIA	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO
ZW	ZIMBABUE	ÁFRICA-ORIENTE MEDIO

APÉNDICE 2
NÚMERO DE CANDIDATOS POR REGIÓN (ARCHIVO EXCEL ADJUNTO)

ÁREA DE MERCADO 19-20 S.PELLEGRINO	Nº DE CANDIDATOS
NORTEAMÉRICA	10
AMÉRICA LATINA	15
PAÍSES IBÉRICOS Y MEDITERRÁNEOS	10
NOROESTE EUROPEO	10
REINO UNIDO Y NORTE DE EUROPA	15
EUROPA CENTRAL	10
ITALIA Y SURESTE EUROPEO	10
ÁFRICA Y ORIENTE MEDIO	10
EURASIA	10
GRAN CHINA	10
ASIA	15
PACÍFICO	10

APÉNDICE 3

Con referencia a Italia, se especifica que la presente actividad ha de entenderse excluida del ámbito de aplicación de la disciplina sobre manifestaciones con premio en base a lo dispuesto en la letra a) apartado 1 art. 6 del D.P.R. n.º 430/2001, ya que el «premio» consiste exclusivamente en la asignación de un «título» y representa el reconocimiento al mérito personal y a la profesionalidad demostrada por el ganador.

ADJUNTO 1 – INGREDIENTES PARA SPYC 2019/2020

- Vino blanco seco
- Vino tinto
- Harina de fuerza y floja
- Sémola de trigo duro
- Sémola molida
- Vinagre blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de cacahuete
- Pimienta negra
- Sal fina
- Sal gruesa
- Glucosa
- Azúcar
- Azúcar glas
- Cordel de cocina
- Rollo de papel
- Mantequilla
- Leche fresca de vaca entera
- Leche de cabra
- Nata fresca
- Huevos de gallina
- Ajo
- Zanahorias
- Cebollas blancas
- Cebollas rojas
- Cebollas de Tropea
- Limones sin tratar
- Perejil
- Chalota
- Pencas de apio
- Misticanza
- Patatas grandes
- Patatas ratte
- Tomates
- Puerro
- Espinaca en hojas
- Calabacines
- Brotes mixtos (ajo, acelga roja, puerro, guisantes, perejil, etc.)
- Quesos italianos
- Hierbas aromáticas
- Legumbres secas (garbanzos, alubias pintas, alubias blancas)
- Aceitunas verdes y negras
- Especias (cúrcuma, curry, anís estrellado, canela en rama, cardamomo)
- Berros
- Alcaparras en sal

ADJUNTO 2 - SPYC 2019-2020 - EQUIPO PARA EL PUESTO DE LOS CONCURSANTES			
EQUIPO DE COCINA INDIVIDUAL		EQUIPO COMPARTIDO CADA 2 COCINAS (BOX ÚNICO)	
1	PLACA DE COCINA CON 4 FUEGOS ELÉCTRICOS 900XP	1	CONGELADOR RÁPIDO DE 10 ESTANTES GN 1/1 (1 CADADOS CONCURSANTES)
1	HORNO ELÉCTRICO A CONVECCIÓN/VAPOR 6 ESTANTES GN 1/1	1	FRIGORÍFICO COMERCIAL 700L
1	FREGADERO INDIVIDUAL	1	CÚTER DE ACERO INOXIDABLE 3.5 L-1400 GIRI/MIN - HP 0.5
1	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE (160 CM) JUNTO A LA PLACA DE COCINA	1	DESHOJADORA (ANCHO 320 MM)
2	MESAS DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE CON ESTANTE INFERIOR (120 CM CADA UNA)	1	CARRO MULTIUSO DE ACERO - 2 REPISAS
2	MESAS DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE (80 CM CADA UNA)	1	PLANETARIA MIXER CAPACIDAD 5 L CON BOL DE ACERO INOXIDABLE BRILLANTE DESMONTABLE
1	CAMPANA EXTRACTORA 2 M	1	HORNO MICROONDAS PROFESIONAL 1600/1850 W
1	ARMARIO CALIENTAPLATOS CON SUPERFICIE PLANA DE ACERO INOXIDABLE CON PUERTAS DESLIZANTES	1	RONER
1	MOSTRADOR FRIGORÍFICO DE 2 PUERTAS DE ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 280 L	5	MÁQUINAS PARA PASTA (ANCHO 320 MM)
1	PLACA DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE, PLANCHA/GRILL CON SUPERFICIE CROMADA ANTIADHERENTE 2800 w		
3	LÁMPARAS CALENTADORAS		
1	PAPELERA PARA LA BASURA DE ACERO INOXIDABLE		
1	TOMA ELÉCTRICA		
1	TOMA ELÉCTRICA (TRIFASE)		
1	SIFÓN CON PICO /ESPUMA		
3	PLACAS DE HORNO GN 1/1 H2		
3	PLACAS DE HORNO GN1/1 H4		
4	PLACAS DE HORNO GN1/1 H6,5		
2	TABLAS DE CORTAR DE PLÁSTICO		
EQUIPO POR CADA COCINA		EQUIPO COMPARTIDO ENTRE TODOS LOS CONCURSANTES	
1	RECIPIENTE DE PROPILENO CON TAPA GN 1/2 H20 cm	1	MÁQUINA DE HIELO 90kg/24h producción 55 kg
1	RECIPIENTE DE PROPILENO CON TAPA GN 1/2 H15 cm	2	GRILLES SALAMANDRA ELÉCTRICOS
2	BOLES CÓNICOS DE ACERO INOXIDABLE ø22 Lt 2	2	PACOJET
4	BOLES DE ACERO INOXIDABLE ø21 h 9cm	40	RECIPIENTES PACOJET
1	MOLINILLO DE PIMENTA	1	CORTAFIAMBRES PROFESIONAL VERTICAL O DE GRAVEDAD. DIÁMETRO HOJA 315/360
1	LICUADORA MINIPIMER 400 W	1	ENVASADORA AL VACÍO DE MOSTRADOR
1	CORTADOR DE VERDURAS	5	FRIGORÍFICOS COMERCIALES 700 L – Para conservar la comida
1	TAMIZ PARA HARINA	1	CONGELADOR VERTICAL DE ACERO INOXIDABLE CAPACIDAD 700 L – Para conservar la comida
2	ENSALADERAS ø 20	2	GARRAFAS DE PLÁSTICO DE 1L
2	ENSALADERAS ø 30	2	GARRAFAS DE PLÁSTICO DE 2L
3	BOTELLAS SQUEEZE DE PLÁSTICO 0.36L	5	CAZOS CON TAPA
1	COLADOR DE ACERO INOXIDABLE 14 CM	2	OLLAS A PRESIÓN
1	PELAPATATAS	1	PASAPURÉS DE ACERO INOXIDABLE
1	RALLADOR	1	EXPRIMIDOR ELÉCTRICO
1	PASAPURÉS	1	SOPLATE DE COCINA
1	BATIDOR MEDIO		
2	TRAPOS		ADemás, DEBEN ESTAR DISPONIBLES:
1	TIJERAS DE COCINA		PELÍCULA ALIMENTARIA, PAPEL PARA HORNO, HOJA DE ALUMINIO, GUANTES DESECHABLES, UTENSILIOS DE LIMPIEZA, PAPEL ABSORBENTE (PARA FRITOS), PAPEL ABSORBENTE (PARA MANOS), CUCHARAS, TENEDORES, TELAS DE GASA, CORDEL.
1	COLADOR CHINO ø20		SI SE SOLICITA, PUEDE PROPORCIONARSE EXCLUSIVAMENTE ESTE TIPO DE AHUMADOR: http://www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html
2	CAZOS ø16		

2	CAZOS ø20	
1	CAZUELA CON TAPA ø40	ÁREA COMÚN DESTINADA AL LAVADO DISPONIBLE PARA TODOS LOS CONCURSANTES, CON LAVAVAJILLAS Y SU CORRESPONDIENTE PERSONAL
1	CAZUELA CON TAPA ø24	
1	SARTÉN SAUTÉ ABOCINADA ø16	
2	SARTENES REDONDAS ø20	
1	SARTÉN REDONDA ø30	
1	CUCHARÓN ø 10	
1	CUCHARÓN ø 8	
5	ESPUMADERAS	
3	BANDEJAS PARA TARTAS CON BORDES INCLINADOS 40 x 30 cm	
1	BOL ABOCINADO A INDUCCIÓN 40 cm	
1	ESPÁTULA	
1	BÁSCULA ELÉCTRICA máximo 5 kg (1 g)	
1	JUEGO DE CUCHILLOS DE COCINA (8 piezas)	
1	JUEGO DE 11 CORTADORES DE PASTA	
1	JUEGO DE 11 CORTADORES DE PASTA ONDULADOS	

