



### Datos personales

Nombre: \_\_\_\_\_

Apellidos: \_\_\_\_\_

Fecha de nacimiento: \_\_\_\_\_ DNI/Pasaporte: \_\_\_\_\_

Mail: \_\_\_\_\_ Teléfono móvil: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Nº: \_\_\_\_\_ Piso: \_\_\_\_\_ Letra: \_\_\_\_\_ Escalera: \_\_\_\_\_ CP: \_\_\_\_\_

Población: \_\_\_\_\_ Provincia: \_\_\_\_\_

¿Cómo conociste el Premio Promesas de la alta cocina?: \_\_\_\_\_

### Datos académicos

Nombre del centro: \_\_\_\_\_

Programa que estás estudiando: \_\_\_\_\_

Nota media del programa que estás cursando (hasta la fecha): \_\_\_\_\_

Nombre y apellidos del director del centro: \_\_\_\_\_

Mail del director del centro: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

¿Estás cursando el último año del programa que estudias?: \_\_\_\_\_

A continuación vas a responder un cuestionario en el que se valorará la sinceridad, claridad y brevedad de tus respuestas. Ten en cuenta que debes ceñirte al espacio establecido. Toda la información suministrada será de carácter confidencial.

1. Señala tus tres virtudes y defectos principales.

2. En una frase, ¿cuál es tu gran sueño y qué plan tienes para conseguirlo?

3. ¿Por qué decidiste estudiar esta titulación?

4. ¿Quién es el cocinero o cocinera que más admiras? ¿Por qué?



5. Si tuvieras un restaurante a tu cargo, ¿qué estilo de cocina te gustaría que lo definiera?

- ¿Cómo organizarías a tu equipo?

6. ¿Qué habilidades consideras esenciales en un cocinero? Describe brevemente por qué.

7. ¿Por qué te presentas al Premio Promesas de la alta cocina?

8. ¿Por qué crees que debes ser uno de los 50 preseleccionados? Imagina que sólo quedara una plaza.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_\_\_ .

Con esta firma declaro que todos los datos contenidos en este formulario responden a la verdad, que ha sido cumplimentado por mí de forma autónoma y que conozco y acepto las bases de participación del Premio Promesas de la alta cocina descritas en este documento.

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma

Le Cordon Bleu UFV, S.L. con domicilio en Madrid, Ctra. Pozuelo a Majadahonda km, 1,800, Pozuelo de Alarcón, le comunica que los datos aportados serán objeto de tratamiento automatizado y pasarán a formar parte del fichero propiedad de Le Cordon Bleu UFV. S.L. inscrito en la Agencia de Protección de Datos. Estos datos podrán ser utilizados para realizarle comunicaciones relacionadas con nuestro objeto social, y podrán ser cedidos a la Fundación Universidad Francisco de Vitoria y a Le Cordon Bleu Internacional para el mismo fin. Asimismo podrán cederse a terceros con el fin de publicitar el Premio Promesas de la alta cocina. De conformidad con el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal, usted tiene derecho al acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus datos personales en nuestro fichero enviando un correo electrónico a [comunicacioncordonbleu@ufv.es](mailto:comunicacioncordonbleu@ufv.es)



### Bases de participación del VII Premio Promesas de la alta cocina

1. Objetivos de la convocatoria: la gastronomía es un gran bien cultural en España y, sin duda, pieza clave de nuestra economía y desarrollo junto al turismo. Por ello, Le Cordon Bleu Madrid busca reconocer los buenos resultados académicos y potenciar el talento de los futuros cocineros y pasteleros que se están formando en las escuelas de toda España. Los objetivos concretos son:

- Apoyar y estimular la formación de las futuras generaciones de cocineros y pasteleros.
- Premiar el talento de los alumnos que están estudiando en las escuelas españolas.
- Promover la formación como herramienta necesaria durante toda la carrera profesional.
- Fomentar el compromiso de los estudiantes con su propia formación.
- Promover la creación de redes de estudiantes de Cocina y Pastelería en España.

2. ¿En qué consiste? El Premio Promesas de la alta cocina es un concurso en el que los participantes tendrán que demostrar su destreza técnica, creatividad y talento durante el proceso de selección. Este proceso estará compuesto por distintas fases: presentación de solicitudes, envío de las recetas y vídeos de los 50 participantes preseleccionados, y fase final con los 10 participantes seleccionados.

3. Ganadores y premio: los ganadores del Premio obtendrán una beca para estudiar en Le Cordon Bleu Madrid:

- Primer premio: Beca del 100% para estudiar un Diploma de Cocina, Cocina Española o Pastelería en la convocatoria de octubre de 2019. Beca económica de 1.500€ para el centro del ganador.
- Segundo premio: beca del 100% para estudiar un Certificado de Cocina, Cocina Española o Pastelería en la convocatoria de octubre de 2018.
- En caso de que alguno de los ganadores del Premio haya cursado el Grado Superior en Dirección de Cocina podrá beneficiarse del Plan de convalidaciones de Le Cordon Bleu Madrid. Esto permitirá a los ganadores acceder a los niveles intermedios de nuestra formación. En el caso del primer premiado, éste podrá cursar los niveles intermedio y superior de la especialidad de Cocina o Cocina Española y además, sumar un certificado básico en la especialidad de Pastelería. En el caso del segundo clasificado, éste podrá disfrutar del nivel intermedio de cualquiera de las especialidades.
- Los ganadores que finalmente se matriculen, aprovechando la beca como ganadores del premio, lo harán en las mismas condiciones y según la misma normativa que el resto de alumnos de Le Cordon Bleu Madrid. Tendrán que escoger la disciplina que van a cursar antes del 25 de mayo de 2019.
- Los premios podrán declararse desiertos en cualquiera de las fases.
- Fiscalidad del premio: los ganadores que finalmente se matriculen aprovechando el premio, tendrán que hacerlo constar en su declaración del IRPF como ganancia patrimonial.

4. Participantes: podrán participar los estudiantes que tengan o sean menores de 25 años y estén cursando el último año de un programa de Cocina o Pastelería en una escuela española, pública o privada. No podrán participar los alumnos de Le Cordon Bleu Madrid. Los candidatos que se presenten deben acreditar una fuerte vocación por la profesión, capacidad de liderazgo, un buen expediente académico, talento y predisposición hacia el trabajo. Existen dos maneras de presentar la candidatura:

Siendo seleccionado por el director del centro de estudios, a quien previamente se habrá enviado toda la información relativa al concurso. Los centros tienen la posibilidad de presentar a los cinco alumnos que, a su criterio, consideren merecedores del Premio. A través de la modalidad "candidatura individual", sólo en caso de que el centro de estudios no presente candidatos. Las candidaturas individuales de alumnos cuyos centros hayan presentado candidatos no serán tenidas en cuenta.

#### 5. Fechas y fases de selección:

5.1 Presentación de solicitudes: los centros y candidatos individuales que presenten sus solicitudes tendrán que enviar la siguiente documentación a [premiopromesas@ufv.es](mailto:premiopromesas@ufv.es)

- Formulario de inscripción
- Formulario de participación (según tipo de candidatura)
- Fotocopia del DNI
- Foto de carnet
- Foto en alta calidad del alumno trabajando en cocina
- Expediente académico de su escuela
- Carta de motivación con un mínimo de 500 palabras
- Carta de recomendación del director o jefe de estudios. Serán tenidas en cuenta otras cartas de recomendación, especialmente en el caso de los alumnos que se presenten a través de "candidatura individual".

Las solicitudes de los candidatos podrán presentarse desde el 15 de octubre de 2018 hasta el 12 de diciembre de 2018 a las 12:00 horas.

Si el número de participantes no alcanza el número de 25, el premio podrá declararse desierto.

#### 5.2 Comunicación de los 50 candidatos preseleccionados:

El 19 de diciembre de 2018 será publicada la lista de los 50 candidatos seleccionados en el sitio web [www.cordonbleu.edu/madrid](http://www.cordonbleu.edu/madrid). Estos alumnos recibirán un correo electrónico en los días posteriores a la publicación de la lista, con las instrucciones de la siguiente fase.

5.3 Presentación de recetas y vídeos: Para continuar en el concurso, los candidatos preseleccionados tendrán que enviar a [premiopromesas@ufv.es](mailto:premiopromesas@ufv.es) antes del día 1 de febrero de 2019 la receta que van a elaborar y el vídeo de participación, según las instrucciones recibidas:

Receta: elaborada según el formato oficial del Premio, especificando todos los ingredientes, técnicas y pasos necesarios en la elaboración.

Vídeo de participación: de entre 3 y 5 minutos de duración, en el que se grabarán los principales pasos de elaboración de la receta y las técnicas fundamentales que han sido empleadas. Además, se valorará la exposición de motivos por los que el candidato se presenta al Premio. Los vídeos recibidos serán evaluados por el jurado y, tras su aceptación, subidos a la página oficial del concurso en Facebook. Las personas que voten los vídeos en Facebook a través de "Me gusta" ejercerán de jurado popular.

El jurado tomará su decisión teniendo también en cuenta el número de votos conseguido por cada candidato en Facebook. Esta variable supondrá un 15% de la valoración total del candidato, siempre y cuando las votaciones del jurado de chefs sitúen a dicho candidato en una de las 25 primeras posiciones en la lista de calificaciones.

5.4 Comunicación de los 10 finalistas: el 27 de febrero de 2019 se publicará la lista de los 10 finalistas del Premio. Los finalistas tendrán que confirmar su participación en los tres días siguientes a la publicación de la lista. El jurado determinará 10 finalistas y 10 suplentes. Los suplentes serán avisados en función de las bajas que puedan producirse. Tras la comunicación de la lista de los 10 finalistas, los suplentes serán contactados por email por la organización para ser informados de su condición de suplentes. Los suplentes serán avisados, por orden, en caso de que alguno de los finalistas no confirme su participación en el plazo establecida a partir de la comunicación de la lista de los 10 finalistas.

5.5 Final: los 10 finalistas tendrán que presentar, antes del 1 de abril de 2019, la receta que van a elaborar en la final. Las recetas tendrán que ser presentadas conforme a las indicaciones facilitadas por la Escuela y adjuntando la lista de ingredientes necesaria para la preparación. La final se celebrará el día 11 de abril de 2019 en Le Cordon Bleu Madrid, donde los 10 finalistas tendrán que elaborar sus recetas. Serán evaluadas las técnicas utilizadas en la preparación, la originalidad, el sabor, la presentación y la exposición del plato preparado. El jurado estará compuesto por chefs profesores de Le Cordon Bleu Madrid y por cocineros de prestigio invitados por la Escuela.

6. Jurado: el jurado tendrá la siguiente composición y sistema de votación según las distintas fases del concurso:

50 preseleccionados: miembros del comité organizador evaluarán los formularios de inscripción recibidos y el resto de documentación, según lo descrito en el punto 4. "Participantes".

Selección de los 10 finalistas: la decisión de los chefs profesores de Le Cordon Bleu Madrid supondrá un 85% de la valoración y los votos recibidos en Facebook supondrán el 15%.

Final: jurado compuesto por chefs de Le Cordon Bleu Madrid y personalidades de la gastronomía española. Evaluarán las técnicas empleadas, preparación, originalidad, sabor, presentación y exposición del plato preparado.

#### 7. Condiciones de participación

La Escuela correrá con los gastos de desplazamiento desde la ciudad española de origen, el alojamiento y la manutención de los participantes, así como de todos los materiales y productos necesarios para el desarrollo de las recetas.

La Escuela ofrecerá una beca de alojamiento a un representante del centro para que éste pueda asistir como acompañante a la final.

Para que la selección de un candidato sea definitiva y pueda participar en el programa, éste tendrá que enviar firmado el formulario de inscripción, como muestra de la aceptación de las bases. Si el candidato fuera menor de edad, además deberá adjuntar una autorización de sus padres o tutores.

El participante cede su imagen a la organización de los premios mediante la firma del formulario de inscripción. Con esta autorización, la Escuela podrá utilizar todas las imágenes, fotografías o partes de las mismas en las que aparezca el participante, cualesquiera que sean los usos y aplicaciones de éstas, así como a la utilización de las grabaciones de su voz que puedan acompañar las imágenes, en caso de tratarse de medios audiovisuales. Esta autorización no tiene ámbito geográfico determinado por lo que la Escuela u otras escuelas del grupo Le Cordon Bleu podrán utilizar las imágenes, fotografías o partes de las mismas en las que aparezca el participante, en todos los países del mundo. Asimismo, esta cesión no tiene límite de tiempo, por lo que la validez de la autorización se considera ilimitada.

Los candidatos y sus centros se comprometen a aceptar las decisiones del jurado en las distintas fases del Premio, que serán inapelables.

Le Cordon Bleu Madrid se reserva el derecho a modificar estas bases por causas de fuerza mayor. En caso de que así fuera, el cambio sería comunicado a los participantes a la mayor brevedad posible.