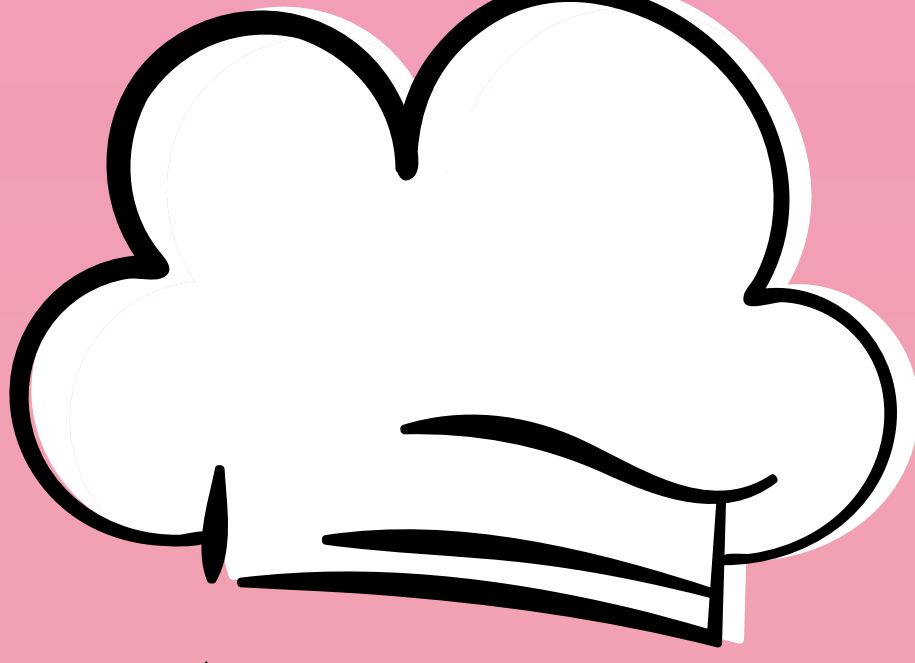




Jóvenes Chefs

MELILLA 2026

NORMAS DE PARTICIPACIÓN CONCURSO DE COCINA

VIERNES 04 SEP 12:00

1. INSCRIPCIÓN

Se formalizará en las dependencias del Área de Juventud – Ofic. de Información Juvenil de la DG de Política Educativa de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, en la C/ Marqués de los Vélez, 25 - 1.ª planta en horario de 10 a 13 horas, hasta el 25 de agosto de 2026 a las 13:00.

2. PARTICIPANTES

Podrán inscribirse residentes en Melilla con edades comprendidas entre los 12 y los 30 años en el momento de presentación de la solicitud (MODELO FACILITADO POR EL ÁREA DE JUVENTUD / www.melilla.es) que deberá ser rellenada en su totalidad, firmada y acompañada de la siguiente documentación:

- DNI/TR del participante en vigor.
- *Enlace de descarga a través de Ydray/wetransfer o similar al correo juventud@melilla.es facilitado por el participante, padre, madre o tutor/a legal en el caso de menores de edad, de un Reel/vídeo corto (formato vertical) culinario con una duración máxima de 90 s.
- Autorización del padre, madre o tutor/a legal para menores de edad.
- DNI/TR en vigor del padre, madre o tutor/a legal que firme la autorización.
- Certificado de residencia en vigor del participante.

*En el Reel/ vídeo corto deberá aparecer de forma clara e inequívoca el participante elaborando una receta paso a paso, en el que demuestre las siguientes habilidades:

PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN (0-6 PUNTOS)

Criterio observable	0	1-2	3
Mise en place y Limpieza (0-3)	Tabla sucia, caos visual, busca ingredientes sobre la marcha	Ingredientes preparados, pero desorden espacial o falta de limpieza al emplatar	Tabla despejada, ingredientes previamente medidos en boles, sin contaminación cruzada
Utilaje y Gestualidad (0-3)	Agarre incorrecto del cuchillo, manipulación torpe o peligrosa	Uso correcto pero básico de las herramientas	Soltura evidente, agarre profesional del cuchillo, cortes rápidos y homogéneos

RESULTADO (0-6 PUNTOS)

Criterio observable	0	1-2	3
Composición y Volumen (0-3)	Todos los ingredientes amontonados o esparcidos sin sentido	Estructura plana (2D), distribución predecible	El plato tiene altura (volumen 3D), capas visibles y un focal claro
Cromática y Limpieza (0-3)	Plato manchado en los bordes, colores monótonos o apagados	Plato limpio pero sin contraste de color	Bordes impecables, texturas visualmente distintas (crujientes /cremoso) y contraste de colores vibrante

CONOCIMIENTOS (0- 4 PUNTOS)

Criterio observable	0	2	4
Precisión del Lenguaje (0-4)	Usar lenguaje de andar por casa ("corto a cuadritos", "lo echo en la sartén")	Usa algún término correcto, pero recurre a descripciones vagas	Utiliza nomenclatura técnica exacta de forma natural (brunoise, desglasar, emulsionar, pochar)

CAPACIDAD COMUNICATIVA (0-4 PUNTOS)

Criterio observable	0	2	4
Fluidez y Enfoque (0-4)	Evita mirar a cámara, lee un guion o se queda en blanco	Mira a cámara intermitente-mente, tono monótono	Mantiene contacto visual con el objetivo, transmite energía y no tiene pausas incómodas

3. EQUIPOS

El concurso contará con 10 plazas organizadas en dos equipos de 5 integrantes cada uno distribuidos de la siguiente manera:

- **EQUIPO A (ROSA)** 5 jóvenes entre 12 y 17 años.
3 plazas de 12 a 14 años y 2 plazas de 15 a 17 años.
- **EQUIPO B (AMARILLO)** 5 jóvenes entre 18 y 30 años.
3 plazas de 18 a 23 años y 2 plazas de 24 a 30 años.

En caso de que no se cubran las plazas correspondientes a alguno de los tramos de edad establecidos, podrán ser asignadas a jóvenes pertenecientes al otro tramo de edad del mismo equipo, siempre que se mantenga el rango de edad general establecido para cada equipo.

Una vez terminado el plazo de inscripción (25 de agosto a las 13 horas), la organización verificará el orden de llegada de las inscripciones y el cumplimiento de los requisitos de participación. Seguidamente, se llevará a cabo la selección de los 10 participantes por un jurado compuesto por dos empleados públicos del Área de Juventud, el Director-Coordinador de la Escuela de Hostelería de Melilla y un Profesor Técnico de FP de Cocina y Gastronomía.

El jurado designado a tal efecto procederá al visionado de los Reels de los solicitantes, valorando destreza, higiene y habilidad culinaria. En caso de empate se atenderá el orden de registro de la solicitud.

4. GRAN DESAFÍO CULINARIO JÓVENES CHEFS, Melilla 2026

Tendrá lugar el día 4 de septiembre en el Espacio Joven de Feria. Consistirá en la elaboración de un menú completo de tres pases compuesto por un entrante, plato principal y postre, para un número determinado de comensales para cada equipo.

El concurso estará dirigido por **ANNIE** (finalista Masterchef 14) y **VALENTINA** (ganadora Mastechef Junior 11).

Los chefs invitados serán los encargados de determinar y presentar el menú que deberá elaborarse durante el concurso, mediante la realización de una masterclass previa, en la que se explicarán las elaboraciones, técnicas y pautas necesarias para su ejecución.

5. JURADO

Estará compuesto por el Consejero de Educación, Juventud y Deporte y dos chefs profesionales pertenecientes a restaurantes de la CAM, que serán designados a tal efecto. El jurado evaluará el sabor, presentación, trabajo en equipo, originalidad, higiene y reciclaje de los residuos generados durante la prueba.

6. PENALIZACIONES

Motivos de penalización sobre la nota final de los equipos:

- Retraso de los pases (entrante, plato principal y postre).
- Antideportividad entre los equipos.
- Incumplimiento de las normas de higiene y seguridad.
- Desaprovechamiento o mal uso de las materias primas.

7. PREMIOS

PRIMER PREMIO: 5 MENÚS DEGUSTACIÓN

Uno para cada integrante del equipo ganador, a disfrutar en un restaurante de la CAM.

SEGUNDO PREMIO: 5 JUEGOS DE CUCHILLOS PROFESIONALES DE COCINA

Uno para cada integrante del equipo clasificado en segundo lugar.

8. DISTRIBUCIÓN DE LOS COMENSALES

Será la siguiente manera y con invitación previa:

- 40 comensales: cuatro invitaciones por cada concursante.
- 40 comensales: a repartir* entre titulares del Carné Joven Europeo en vigor, y solicitantes no seleccionados en el concurso.

*Se realizará de forma presencial en la Oficina de Atención al Ciudadano (OIAC) del Área de Juventud, ubicada en C/ Marqués de los Vélez, 25.

En el caso de los titulares del Carné Joven Europeo, corresponderá 1 invitación por cada Carné Joven Europeo en vigor. El número total de invitaciones disponibles se determinará en función del número de solicitantes no seleccionados, quienes tendrán derecho a recibir una invitación. Las invitaciones destinadas a los titulares del Carné Joven Europeo se entregarán entre el 26 y el 31 de agosto de 2026, a partir de las 9 horas, hasta completar el número de invitaciones disponibles para cada jornada (máximo 10 por día hasta agotar las invitaciones puestas a disposición).

La asignación se realizará por riguroso orden de llegada, correspondiendo las invitaciones a las primeras personas que se presenten cada día y acrediten ser titulares de un Carné Joven Europeo en vigor.

HORARIO DE ASISTENCIA DE LOS COMENSALES AL EVENTO
VIERNES 4 DE SEPTIEMBRE DE 2026 ENTRE LAS 12 Y LAS 17 H
CASETA DE JUVENTUD / ESPACIO JOVEN DE FERIA

Asimismo, se ofrecerá la posibilidad de asistir gratuitamente como público al desarrollo del concurso, hasta completar el aforo establecido y exclusivamente en el espacio habilitado para tal fin, correspondiente a la zona de ambigü.



CIUDAD AUTÓNOMA
MELILLA

JUVENTUD
Melilla
Ciudad Autónoma



ANNIE Y VALENTINA

**Dirigido por la finalista de Masterchef 14
Y la ganadora de Masterchef 11**