



## **V. edición. Concurso Cocina de caza – SCI.**

### ***PREMIO PACO CAMPÓN.***

*La quinta edición del Concurso de Cocina de Caza del Safari Club Internacional constituye una ocasión especial para exaltar la riqueza gastronómica derivada de la caza responsable y sostenible. Este certamen se ha consolidado como un referente que integra a jóvenes cocineros en un espacio de reconocimiento a la excelencia culinaria, la tradición y el compromiso con la conservación de la fauna silvestre.*

*Cada edición representa una oportunidad para poner en valor la creatividad y la destreza técnica de aquellos que transforman la carne de caza en propuestas culinarias de alto nivel, evocando con ello la historia, la cultura y los valores que acompañan a la práctica cinegética responsable.*

*En esta quinta edición, el Safari Club Internacional IBERIAN CHAPTER reafirma su propósito de mantener vivo el espíritu de respeto hacia la naturaleza, fomentando la camaradería, la innovación y la transmisión de conocimientos. Este concurso no solo celebra la gastronomía de caza, sino que también honra los principios que fundamentan la misión de nuestra institución.*

*SCI-Iberian Chapter en su trabajo de divulgación en defensa de la naturaleza, la caza y apostando por el futuro del sector en la formación de jóvenes profesionales de la gastronomía en la cocina, convoca la **V edición del Concurso de “cocina con caza-SCI”** para alumnos matriculados en la ramas de hostelería de la Comunidad de Madrid.*



### **CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN.**

*Este concurso tiene como finalidad dar a conocer la carne de caza y sus aplicaciones en la gastronomía actual.*

*Podrán participar alumnos que estén cursando ciclos de grado medio y superior de cualquier especialidad de hostelería.*

*Los participantes deberán presentar una receta dulce o salada utilizando como genero principal la carne de caza en cualquiera de sus formatos comerciales.*

*Las recetas seleccionadas concursaran en la final que se realizará en el recinto ferial de IFEMA (Madrid) durante la celebración de la feria CINEGETICA 2026 en el stand de SCI- Iberian Chapter el día 20 de marzo del 2026. <https://cinegetica.es/>*

*Los participantes interesados deberán enviar por correo electrónico su receta y ficha de inscripción a:*

***presidencia.sciiberianchapter@gmail.com***

*Los concursantes seleccionados recibirán por correo electrónico la comunicación de su selección y participación en la final de la V Edición del concurso "SCI Cocina con caza".*



### **BASES DEL CONCURSO.**

1. Los participantes deberán ser alumnos y estar matriculados en cualquier modalidad formativa de grado medio (G.M) o grado superior (G.S) de la rama de hostelería (Cocina o pastelería).
2. El género principal de todas las recetas deberá ser la carne de caza en cualquiera de sus presentaciones comerciales.
3. Cada participante deberá enviar la ficha de inscripción y receta, detallando los ingredientes, cantidades, alérgenos y fotografía al correo: ***presidencia.sciiberianchapter@gmail.com***
4. El concursante deberá elaborar y presentar un total de 50 tapas.
5. La fecha límite para enviar la ficha de inscripción y receta finaliza el **02 de febrero de 2026 a las 24:00.**
6. El jurado técnico seleccionará 6 recetas de entre todas las participantes.
7. Los seleccionados recibirán un correo comunicándole su selección y participación en la final de la V Edición del concurso "SCI cocina con caza".
8. El concursante podrá llevar preelaborado cualquier ingrediente y/o elaboración necesaria para su tapa, debiendo realizar el montaje final de las mismas y presentación en la final del concurso.
9. El inicio del concurso se realizará de forma escalonada con un intervalo de 5 minutos según el resultado del sorteo previo.
10. Tiempo de concurso para la elaboración, montaje y presentación de la tapa será de 50 minutos.
11. Finalizado el tiempo el concursante dispondrá de 5 minutos ante el jurado para presentar y defender su tapa en español e inglés.





12. *Todas las recetas finalistas serán publicadas por SCI Iberian Chapter, en su página web y medios de comunicación especializados haciendo referencia al autor de las mismas.*
13. *El jurado evaluará los platos y seleccionará las 3 mejores recetas.*
14. *El fallo del jurado se hará público al finalizar el evento.*
15. *El fallo del jurado será inapelable. las eventuales quejas podrán ser trasmitidas a la organización del concurso mediante comunicación escrita a partir del cierre del este antes de cumplirse 10 días desde su finalización. La aceptación de la reclamación no implica una revisión del fallo del jurado.*
16. *Criterios de valoración: Los platos serán valorados según los siguientes criterios: 50 puntos*
- *Tratamiento, técnica y ejecución del producto cinegético: 10 puntos.*
  - *Presentación, emplatado, limpieza, atractivo visual y estética: 10 puntos.*
  - *Sabor, equilibrio, intensidad, armonía de sabores y sazón: 10 puntos.*
  - *Originalidad, creatividad en la propuesta y combinación de ingredientes: 10 puntos.*
  - *Capacidad de expresión, claridad, seguridad y detalle al explicar el plato ante el jurado en español e inglés: 10 puntos.*
17. *El jurado estará compuesto por:*
- *Dos representantes de SCI América Chapter.*
  - *Presidente de SCI Iberian Chapter España.*
  - *Un profesional del sector cárnico cinegético.*
  - *Un experto en gestión y conservación de fauna silvestre.*
  - *Un representante de la familia de Francisco Fernández Campón de Asas.*
  - *Un representante del sector de la información y periodismo.*
18. *Los participantes autorizan a la organización a utilizar y reproducir su imagen, nombre y recetas en cualquier actividad publicitaria o promocional relacionada con el concurso.*



19. Las recetas presentadas pasarán a formar parte del recetario bilingüe del concurso, reservándose la organización el derecho a su publicación, siempre citando la autoría y el centro educativo.

20. La participación en este concurso implica la aceptación total de las presentes bases.

21. La organización de reserva el derecho a modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo del concurso

22. La organización se reserva el derecho a cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de "fuerza mayor"

23. Premios.

**1º. Clasificado.**

**Trofeo ganador. "Jóvenes Talentos de la cocina de Caza".**

**Beca económica de 1.200.- € para formación culinaria.**

**Lote de embutidos de caza.**

**2º. Clasificado.**

**Trofeo. "Jóvenes Talentos de la cocina de Caza".**

**Beca económica de 450.- € para formación culinaria.**

**Lote de embutidos de caza.**

**3º. Clasificado.**

**Trofeo. "Jóvenes Talentos de la cocina de Caza".**

**Beca económica de 250.- € para formación culinaria.**

**Lote de embutidos de caza.**



**4º al 6º Clasificado.**

**Diploma.**

**Lote de embutidos de caza.**

**Premio especial (Concursante + docente).**

Los 3 primeros concursantes finalistas junto con su profesor/docente disfrutaran de un viaje a: **BARCELONA** donde recibirán una master class del Chef y socio del SCI, Javier Zamorano donde elaboraran mano a mano un menú especial con productos de caza. El menú se compondrá de las tapas ganadoras, un plato principal de caza y postre.

**El viaje incluye: Desplazamiento (Madrid-Barcelona) + Manutención + Alojamiento + Desplazamiento (Barcelona-Madrid).**

En Madrid, a 10 de Diciembre de 2026

Comité Organizador "Concurso cocina de Caza - SCI".