



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 trasmítidas 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 disfrutarán de un viaje a: **BARCELONA** donde recibirán una master class del Chef y socio del SCI, Javier Zamorano donde elaborarán 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".