

El mejor cocinero Andaluz

Requisitos:

Los chefs deben ser mayores de edad y deben asociarse a la selección andaluza de cocina profesional.

Los ayudantes deben ser mayores de edad y no pueden superar los 25 años de edad.

Primera fase: propuestas de menú.

Los aspirantes al título deben enviar una propuesta de menú compuesta por un entrante, un plato principal y un postre, estos deben ir acompañados de una foto sin retocar, escandallos y CV.

En esta fase se clasifica un semifinalista por cada provincia, se le reconocerá como el mejor de su provincia y será llamado para la final.

La gran final: voz de mando.

En la gran final se reúnen los ocho mejores chefs de cada provincia, estos deben acudir con un cocinero y un ayudante.

En esta fase los ingredientes principales serán sorpresa, dispondrán de una despensa con verduras, germinados, brotes y setas, especias, lácteos y marisco.

El chef: estará fuera de la cocina dirigiendo al cocinero, solo se permite al chef entrar en la cocina si el cocinero le pide ayuda y no más de 10 minutos en total.

El cocinero: deberá desarrollar la receta que le va indicando el chef, podrá solicitar la ayuda del chef tantas veces como necesite, incluso pedirle que entre en la cocina.

El ayudante: este sólo podrá cortar verdura, mantener limpia la zona de trabajo, llevar y traer bandejas del horno, triturar y vigilar los fuegos y hornos para avisar al chef si algo se quema.

