



**WORLD'S  
CREATIVE  
CHEF**

*Fagor Professional*

**Bases oficiales  
del concurso**

Concurso Internacional de cocina profesional  
organizado por

**FAGOR**   
PROFESSIONAL

## 1. ENTIDAD ORGANIZADORA

El concurso **WORLD'S CREATIVE CHEF** (en adelante, el "Concurso") está organizado por **Fagor Professional**, con domicilio social en Barrio San Andrés nº18, 20560 Oñati (Gipuzkoa, España) (en adelante, la "Organización").

La Organización es responsable de la planificación, gestión y coordinación del Concurso, así como de la interpretación de las presentes bases legales.

Toda la información oficial relativa al Concurso estará disponible en la web:

[www.worldscreativechef.com](http://www.worldscreativechef.com)

## 2. OBJETO DEL CONCURSO

Fagor Professional convoca el concurso internacional **WORLD'S CREATIVE CHEF**, una iniciativa dirigida a chefs profesionales de todo el mundo con el objetivo de reconocer y premiar la creatividad, la excelencia técnica y la innovación gastronómica.

El Concurso pretende promover el intercambio de conocimiento culinario entre profesionales del sector, impulsar la innovación gastronómica y poner en valor el talento de chefs procedentes de distintos países.

La Gran Final del Concurso se celebrará el día: **16 de noviembre de 2026** en el siguiente espacio: **Espacio Larra, Calle Larra 14, 28004 Madrid – España**

## 3. ÁMBITO TERRITORIAL

El Concurso tiene carácter internacional, pudiendo participar chefs profesionales de cualquier país que cumplan con los requisitos establecidos en las presentes bases legales.

La participación en el Concurso implica la aceptación íntegra de las presentes bases.

El idioma oficial del Concurso será el inglés, sin perjuicio de que la Organización pueda facilitar comunicaciones en otros idiomas.

## 4. PERIODO DE INSCRIPCIÓN

El plazo de inscripción permanecerá abierto **desde el 14 de marzo de 2026 hasta el 1 de junio de 2026**.

Las candidaturas deberán formalizarse exclusivamente a través del formulario disponible en la web oficial: [www.worldscreativechef.com](http://www.worldscreativechef.com)

No se admitirán candidaturas presentadas fuera del plazo indicado ni aquellas enviadas por medios distintos al formulario oficial.

## 5. CALENDARIO Y FASES DEL CONCURSO

Fase	Fecha
Apertura de inscripciones	14 marzo 2026
Cierre de inscripciones	1 junio 2026
Selección de finalistas	Primera semana junio 2026
Llegada finalistas a Madrid	15 noviembre 2026
Final del concurso	16 noviembre 2026
Gala de premios	16 noviembre 2026
Salida participantes	17 noviembre 2026

## 6. PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN

Para participar en el Concurso, los candidatos deberán completar el formulario de inscripción incluyendo, al menos, la siguiente información:

- Datos personales del participante
- Información profesional
- Restaurante o establecimiento donde desarrolla su actividad
- Receta con la que desea participar en el Concurso
- Fotografía del plato presentado con suficiente calidad para su valoración
- Fotografía del participante con chaqueta profesional de chef
- Currículum o trayectoria profesional
- Indicación del equipamiento de Fagor Professional que desea tener a su disposición en caso de resultar finalista

La Organización podrá solicitar información adicional cuando resulte necesario para la correcta evaluación de las candidaturas.

## 7. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Podrán participar en el Concurso aquellos chefs que cumplan las siguientes condiciones:

- Ser cocinero profesional en activo
- Desarrollar su actividad profesional en restaurantes o establecimientos hoteleros
- Presentar una única receta por participante
- Solo se permitirá un participante por establecimiento

Quedarán excluidos del Concurso aquellos chefs que trabajen en restaurantes pertenecientes o vinculados a cualquiera de los miembros del jurado.

## **8. CARACTERÍSTICAS DEL PLATO PRESENTADO**

El plato presentado será de creación libre.

Cada participante deberá elaborar una propuesta gastronómica original que refleje su estilo culinario y su capacidad técnica.

Durante la fase final del Concurso, los participantes deberán presentar diez (10) platos, destinados a:

- degustación del jurado
- exposición institucional y prensa

Cada participante deberá aportar todos los ingredientes, utensilios de cocina, vajilla y cubiertos necesarios para la elaboración y presentación de los platos.

La receta presentada en el momento de la inscripción deberá mantenerse sin modificaciones sustanciales durante la fase final del Concurso.

## **9. EQUIPAMIENTO DISPONIBLE**

En el momento de la inscripción, los participantes deberán indicar el equipamiento de Fagor Professional que estimen necesario para la elaboración de su receta durante la fase final del Concurso.

Una vez seleccionados los finalistas, la Organización se pondrá en contacto con cada uno de ellos con el fin de revisar conjuntamente las necesidades técnicas de su propuesta gastronómica.

La disponibilidad del equipamiento estará condicionada por la logística del evento y las características técnicas del espacio de competición, y la disponibilidad del producto en la fecha del concurso. La Organización se reserva el derecho de adaptar o sustituir determinados equipos por modelos equivalentes cuando existan limitaciones técnicas o logísticas.

## **10. SELECCIÓN DE FINALISTAS**

Una vez finalizado el periodo de inscripción, un comité de selección designado por la Organización evaluará todas las candidaturas recibidas. De entre ellas se seleccionarán ocho (8) finalistas, quienes participarán en la Gran Final del Concurso.

La comunicación de los finalistas se realizará durante la primera semana de junio de 2026 mediante:

- notificación directa a los participantes
- publicación en la web oficial del Concurso
- difusión en los canales de comunicación de Fagor Professional

## 11. GASTOS ASUMIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

Fagor Professional asumirá los gastos de:

- transporte
- alojamiento
- manutención

de los ocho finalistas y un ayudante por participante.

**El calendario previsto será:**

- **Llegada a Madrid: 15 de noviembre de 2026**
- **Salida de Madrid: 17 de noviembre de 2026**

La Organización gestionará directamente las reservas necesarias para el desplazamiento y alojamiento de los participantes.

Los participantes serán responsables de disponer de la documentación necesaria para viajar a España, incluyendo pasaporte, visados o cualquier otro requisito administrativo exigido por las autoridades competentes.

La Organización no será responsable de retrasos, cancelaciones o incidencias derivadas de servicios de transporte o alojamiento prestados por terceros.

## 12. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

Los participantes deberán presentarse en el espacio de competición el día: **15 de noviembre de 2026 entre las 16:00 y las 19:00 horas**, con el fin de registrar ingredientes, utensilios y material de trabajo.

Ese mismo día se celebrará una cena de bienvenida organizada por Fagor Professional.

El día **16 de noviembre de 2026** los participantes deberán presentarse a las **08:00** horas para preparar su puesto de trabajo.

La **competición comenzará a las 09:00** horas.

Los participantes competirán de dos en dos, siguiendo un orden establecido alfabéticamente.

Cada concursante dispondrá de **una hora y quince minutos (1 hora y 15 minutos) para la elaboración de los diez platos.**

El último turno de cocinado comenzará aproximadamente a las 12:25 horas, **finalizando la última presentación alrededor de las 13:40 horas.**

## 13. PREPARACIONES PREVIAS

- Los participantes podrán traer elaboradas aquellas preparaciones que requieran tiempos de elaboración superiores al tiempo disponible durante la competición o que requieran equipamiento específico. **Entre ellas: fondos, caldos, guarniciones y masas.**
- Los ingredientes podrán transportarse previamente pesados.
- Las materias primas podrán presentarse limpias, deshuesadas o desescamadas, pero no cortadas ni preelaboradas.
- Queda expresamente prohibido el uso de parrillas o fuego directo durante la competición.

## 14. SISTEMA DE PUNTUACIÓN DEL JURADO

El jurado evaluará los platos conforme a los siguientes criterios:

- Presentación estética y emplatado — 30 puntos
- Correcta elección y tratamiento de los ingredientes — 30 puntos
- Sabor, textura, temperatura y aroma — 40 puntos

**Puntuación máxima: 100 puntos**

El jurado podrá tener en consideración adicionalmente:

- organización del trabajo
- técnica culinaria
- limpieza del puesto de trabajo

La presentación de los platos deberá realizarse exclusivamente en la mesa del jurado.

## 15. DESCALIFICACIÓN

La Organización podrá proceder a la descalificación de un participante en caso de:

- incumplimiento de las presentes bases
- falta de respeto hacia el jurado o la Organización
- comportamiento inapropiado
- incumplimiento de normas de higiene
- plagio del plato presentado
- divulgación pública del plato antes de la competición
- negativa a utilizar la indumentaria oficial del Concurso

## 16. ORIGINALIDAD DE LA RECETA

Los participantes garantizan que la receta presentada es original y no vulnera derechos de propiedad intelectual de terceros.

## **17. SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Los participantes serán responsables de cumplir las normas básicas de manipulación de alimentos y seguridad alimentaria durante el desarrollo de la competición.

## **18. AYUDANTES**

Cada participante podrá contar con un ayudante de cocina.

El ayudante podrá colaborar en tareas de preparación, limpieza, organización del puesto de trabajo y apoyo en el emplatado bajo la supervisión del participante.

Una vez finalizado el tiempo de cocinado, el ayudante dispondrá de diez minutos para retirar utensilios y limpiar el espacio de trabajo.

El incumplimiento de esta norma podrá implicar penalización o descalificación del participante.

## **19. GALA DE ENTREGA DE PREMIOS**

El veredicto del jurado se dará a conocer durante la gala oficial de entrega de premios, que tendrá lugar el mismo día 16 de noviembre de 2026 a partir de las 20:00 horas en el mismo espacio donde se celebrará la competición.

La gala contará con la presencia de chefs invitados, profesionales del sector gastronómico y medios de comunicación.

La asistencia de todos los participantes será obligatoria.

## **20. DERECHOS DE IMAGEN**

La participación en el Concurso implica la autorización expresa a Fagor Professional para la captación y utilización de imágenes, vídeos y material audiovisual de los participantes durante el desarrollo del Concurso y en sus respectivos restaurantes.

Estas imágenes podrán utilizarse de forma indefinida con fines de comunicación, promoción y difusión del Concurso.

La participación en el Concurso autoriza a Fagor Professional a reproducir y difundir las recetas presentadas en publicaciones, materiales promocionales y acciones de comunicación vinculadas al Concurso.

## **21. PROTECCIÓN DE DATOS**

Los datos personales facilitados por los participantes serán tratados por Fagor Professional con la finalidad de gestionar la participación en el Concurso y las actividades relacionadas con su desarrollo.

## 22. PREMIOS

Primer premio	Segundo premio	Tercer premio
<b>10.000 €</b>	<b>6.000 €</b>	<b>4.000 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Curso de especialización presencial en Basque Culinary Center</li><li>● Visita a las instalaciones de Fagor Professional</li><li>● Artículo en la revista Foodie Madrid</li><li>● Artículo en fagorprofessional.com</li><li>● Selección exclusiva Bodegas Gancedo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Curso intensivo presencial en Basque Culinary Center</li><li>● Visita a Fagor Professional</li><li>● Artículo en Foodie Madrid</li><li>● Artículo en fagorprofessional.com</li><li>● Selección exclusiva Bodegas Gancedo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Curso intensivo online en Basque Culinary Center</li><li>● Visita a Fagor Professional</li><li>● Artículo en Foodie Madrid</li><li>● Artículo en fagorprofessional.com</li><li>● Selección exclusiva Bodegas Gancedo</li></ul>

## 23. FISCALIDAD DE LOS PREMIOS

Los premios económicos estarán sujetos a la normativa fiscal vigente que resulte de aplicación. En su caso, las retenciones o impuestos correspondientes serán asumidos por el ganador conforme a la legislación aplicable en su país de residencia.

## 24. MODIFICACIÓN DE LAS BASES

La Organización se reserva el derecho de modificar, ampliar o actualizar las presentes bases cuando concurren circunstancias justificadas o causas de fuerza mayor que así lo aconsejen.

Las modificaciones serán comunicadas a través de los mismos canales en los que se hayan publicado las presentes bases.

## 25. MODIFICACIÓN O CANCELACIÓN DEL CONCURSO

La Organización se reserva el derecho de modificar, suspender o aplazar el Concurso cuando concurren causas justificadas, de fuerza mayor o circunstancias que impidan su correcta celebración.

## 26. CONSULTAS Y CONTACTO

Para cualquier duda, consulta o solicitud de información adicional relacionada con el Concurso, los participantes podrán ponerse en contacto con la Organización a través del correo electrónico: [info@worldscreativechef.com](mailto:info@worldscreativechef.com)

Las presentes bases legales estarán disponibles en todo momento para su consulta en la web oficial del concurso: [www.worldscreativechef.com](http://www.worldscreativechef.com)