



SELECCIÓN ESPAÑOLA
DE COCINA JUNIOR



LA SELECCIÓN JUNIOR

La 'Selección Española de Cocina JUNIOR' es un Equipo Nacional de Alta Cocina de Competición, creado por la 'Selección Española de Cocina de Competición' también conocida como «La Roja de la Cocina». La Selección JUNIOR se ha creado con el soporte del World Gastronomy Institute (WGI) como Entidad Co-Organizadora y cuenta desde su inicio con diferentes apoyos, como los de la Cátedra UNESCO de Alimentación Cultura y Desarrollo UOC, la Cátedra Ferran Adriá UCJC y Saborea España.

Al igual que su hermana mayor, la Selección JUNIOR representa los intereses españoles en los congresos, eventos y en el circuito de competición de WORLDCHEFS, la World Association of Chefs Societies, organización centenaria fundada por el mítico Auguste Escoffier, que actualmente tiene más de 10 millones de Asociados en 103 países. La Selección JUNIOR se integrará en la categoría 'Young' de Worldchefs tanto en competiciones en las categorías Sub 18 y Sub 21, como en Congresos, Eventos, Seminarios y Cursos.

El lema de la Selección JUNIOR es coincidente con el de la Selección Española de Cocina: «Unas veces se gana, y otras se aprende», que simboliza y representa a la perfección el espíritu olímpico de las disciplinas deportivas, considerando que la 'Cocina de Competición' debe ser considerada como una excepción cultural en el ámbito del deporte institucional, ateniéndonos a la definición aceptada de deporte como «Actividad sujeta a determinadas normas en que se hace prueba, con o sin competición, de habilidad, destreza o fuera física».

Todos los jóvenes Chefs y Alumnos de hasta 21 años de centros educativos especializados en hostelería podrán convertirse en SOCIO JUNIOR de la Selección Española de Cocina de Competición realizando la solicitud de Membresía a través de una App del Equipo Junior, aceptando las condiciones y reglamento de la Selección y abonando una pequeña cuota simbólica de un euro mensual. Los Socios Junior podrán optar a competir en los campeonatos nacionales, optar a representar los colores de «La Roja» en internacionales y asistir a diversos eventos, Master Class, seminarios y otras actividades.

'LA JUNIOR' EN LAS ESCUELAS

La Selección Española de Cocina JUNIOR cuenta con el Apoyo y soporte de diferentes entidades académicas. El Equipo está especialmente enfocado para encauzar y coordinar la 'Cocina de Competición' como experiencia complementaria educativa para Alumnos de Grado Medio y Grado Superior de Cocina, Gastronomía o Panadería y Pastelería, así como en Hostelería y Turismo o Dietética y Nutrición. Asimismo también podrán participar los Alumnos de Grados y Postgrados Universitarios.

La Selección Española de Cocina JUNIOR ha diseñado un «Programa de Adhesión y Participación» permitiendo así que los Centros Educativos especializados puedan formar parte de la maravillosa aventura de participar en un Equipo JUNIOR de competición español. Además de poder intervenir en los Campeonatos, las Escuelas pueden recibir propuestas de Conferencias, Master Class y eventos para su alumnado y, aquellas que lo deseen, podrán integrarse en el equipo de trabajo de la Selección que está desarrollando un 'Código Deontológico de Educación Alimentaria' llamado GASTRODOGMA, similar a los existentes en otros países.

OBJETIVOS

- Crear un Equipo JUNIOR que canalice y coordine las vocaciones e inquietudes por la 'Cocina de Competición' de los jóvenes Chefs, facilitando los medios y organizando estructuralmente la participación española en campeonatos internacionales.

- Generar interés entre los Estudiantes de Cocina y los Chefs jóvenes por la 'Cocina de Competición' como disciplina cultural y para-deportiva que estimula los valores positivos del trabajo en equipo, de la importancia del esfuerzo, preparación y entrenamiento para el desarrollo vital, profesional y personal.

- Agrupar a través de los intereses comunes a todas las Escuelas de Hostelería de España que coincidan en objetivos y cumplan los requisitos mínimo, colaborando colectivamente para la creación de actividades complementarias y extra-académicas.

- Poner en valor la 'Cocina de Competición' como una actividad rigurosa y seria que requiere de organización, técnica, esfuerzo y habilidad, una fórmula que proyecta la difusión del conocimiento profesional y ejerce como 'Laboratorio Técnico' en el que se desarrollan tecnologías, técnicas y avances de forma similar al papel que realiza la Fórmula 1 en el sector del automovilismo, con logros que pasan de la competición a los coches utilitarios.

- Lograr que las Administraciones Públicas y la Legislación reconozcan la 'Cocina de Competición' como una actividad deportiva, ya que contiene todos los elementos necesarios para este reconocimiento

- Colaborar en la difusión de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas, procurando así que el sector gastronómico participe en la construcción de un planeta mejor y para todos.

COPA ESPAÑA

La Selección es la Entidad Organizadora de la «COPA ESPAÑA - Campeonato Oficial de España de Cocina Junior». Este Campeonato se va a organizar por fases, que comenzarán con una Fase Previa, en la que cada Centro Educativo que sea Partner Institucional de la Selección podrá organizar un campeonato interno, de acuerdo al Reglamento de la Selección, y en el que cada escuela elegirá a sus representantes para la Fase de Semifinales, en la que se seleccionarán a los jóvenes Chefs que pasarán a la gran Fase Final del campeonato.

La Selección Española de Cocina apuesta con este Campeonato por fomentar valores como la perseverancia y el esfuerzo, el compañerismo y trabajo en equipo, la deportividad y el aprender a ganar o a perder, la superación y la solidaridad. Además, para los Socios Junior, la competición culinaria tratada de forma rigurosa será una plataforma de aprendizaje, de posibilidad de conocer otros países y culturas.

Este Campeonato Oficial de España de Cocina será la punta de lanza y actividad más emblemática para negociar con las Administraciones Públicas y promover los trámites necesarios para que la disciplina de 'Cocina de Competición' obtenga el reconocimiento como «excepción cultural» del deporte, ya que comparte todos los valores y formas que se asocian al hecho deportivo, actuando siempre de acuerdo a las declaraciones de la UNESCO, «es una plataforma poderosa para promover valores compartidos y un motor para la igualdad, especialmente la de género», En función de esto, la Selección Española de Cocina JUNIOR declara que como Equipo únicamente participará y colaborará con aquellos Campeonatos y Concursos que no hagan discriminación alguna por motivos de género, raza o religión.



CONSEJO DE HONOR

El Comité de Honor es un Órgano Consultivo de la Selección Española de Cocina JUNIOR constituido por los Miembros del Comité de Honor de la Selección Española de Cocina de Competición y por reputados profesionales expertos en 'Cocina de Competición' al que se podrán ir sumando otros especialistas gastronómicos a medida que colaboren con el Equipo Nacional Junior.

| | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------------------|------------------|
| Martín Berasategui | Quique Dacosta | Paco Torreblanca | Elena Arzak |
| Susi Díaz | Koldo Royo | Jesús Almagro | Evarist Miralles |
| José Manuel Miguel | Pablo Glez. Conejero | Juan Andrés Morilla | |
| Fran Martínez | M ^a José San Román | | |

COMITÉ DE ORGANIZACIÓN

El Comité de Organización de la Selección Española de Cocina JUNIOR es el Órgano Ejecutivo del Equipo Nacional Junior y está constituido por Miembros de las Directivas de la Selección Española de Cocina de Competición y del World Gastronomy Institute, así como por profesionales del sector expertos en gastronomía, gestión institucional, desarrollo técnico y tareas organizativas.

Presidente: Adolfo Muñoz

Secretario General: Quique Cerro

Seleccionador Nacional: Juan Pozuelo
Carlos Torres (Junta Directiva)

Javier Donaire (Junta Directiva)

Enrique Pérez (Junta Directiva)

Director Técnico: Daniel García Peinado

Director de Competición: Javier Andrade

Director Pastelería: Juanjo Padilla

Entrenador: Toño Rodríguez

Entrenadora: Lara Rodríguez

Pte. Área Pizzas: Jesús Marquina

Pte. Área Ibéricos: Florencio Sanchidrián

Presidente Ejecutivo: José Manuel Iglesias

Directora Gerente: Blanca Berrón

Vicepresidente Código Ético: Juanjo Burgos

Directora de Organización: Sonia Fraile

Relaciones Institucionales: Luis Tesón

Consultor Legal: Francisco Hernández

Asesora Institucional: Rosa M^a González-Vivas

Consultor Tecnológico: Jordi González-Pons

Asesor Organización y Competición: Tony Pérez

Asesor Sector Hostelería: Antonio Galán

Delegada de Organización: Francesca Coll

Seguridad Corporativa: Joaquín del Toro

Asesor Culinario: Germán Berlanas

Una Iniciativa de



SELECCIÓN ESPAÑOLA DE
COCINA DE COMPETICIÓN
LA ROJA DE LA COCINA

Con el Apoyo, Soporte y Colaboración de



Cátedra Ferran Adrià
de Cultura Gastronómica
y Ciencias de la Alimentación