

DOSSIER DE CANDIDATURA

¡PARTICIPE EN EL CAMPEONATO DEL MUNDO DE LA PATATA FRITA!



Este dossier de candidatura, para ser válido, deberá ir acompañado de los documentos que indicamos a continuación (y deberá remitírnoslo por correo electrónico a la siguiente dirección contact@championnatdumonedelafrite.com):

- La Ficha de inscripción (que encontrará a continuación) debidamente cumplimentada, firmada y fechada por el o los participantes
- El anexo correspondiente cumplimentado
- El reglamento del Campeonato, firmado y fechado por el o los participantes
- El documento de derechos de imagen, firmado y fechado por el o los participantes

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Es usted:

Aficionado(a)

Profesional

Si es usted profesional, indique el nombre y la dirección de su empresa, firma o restaurante:

.....
.....

Desea competir en la siguiente categoría (sólo una categoría posible por candidato):

- Patatas fritas auténticas (reservada a los profesionales)
- Patatas fritas familiares (reservada a los aficionados/as)
- Patatas fritas creativas (abierta a los profesionales y a los aficionados/as)
- Salsa para patatas fritas del año (reservada a los profesionales)

Rellene la ficha del anexo correspondiente a su categoría:

- ANEXO 1: patatas fritas auténticas
- ANEXO 2: patatas fritas familiares
- ANEXO 3: patatas fritas creativas
- ANEXO 4: salsa para patatas fritas del año

Apellidos y nombre del candidato/a principal:

.....

Apellidos y nombre del candidato/a acompañante - *Si desea participar en el Campeonato en pareja (2 personas como máximo):*

.....

Dirección:.....

País:.....

E-mail:.....

N° de teléfono:.....

Idioma(s) hablado(s):.....

Si actualmente se encuentra en situación de minusvalía, le rogamos que nos lo indique a continuación:

.....

.....

Remítanos el Dossier de candidatura a la dirección siguiente:
contact@championnatdumondedelafrite.com antes del **15 de agosto de 2023**.

*“Yo, el/la abajo firmante (candidato/a principal)
(apellidos, nombre), he leído el reglamento del Campeonato del Mundo de la Patata Frita
cuyos términos acepto.”*

Y (en su caso):

*“Yo, el/la abajo firmante (candidato/a acompañante)
(apellidos, nombre), he leído el reglamento del Campeonato del Mundo de la Patata Frita
cuyos términos acepto.”*

Firma(s):

Fecha:

*Para cualquier consulta, póngase en contacto con nosotros por correo electrónico en la
dirección: contact@championnatdumondedelafrite.com*



ANEXO 1

Si desea competir en la categoría - *Patatas fritas auténticas* -

- Describanos su receta (tamaño de la patata frita, tipo de grasa de cocción, temperatura, nº de fases de fritura, sabor, textura, etc.) (10 líneas como máximo)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Cuéntenos la mejor manera de degustar sus patatas fritas (acompañamiento, condimentos, recipiente, ambiente, etc.) (10 líneas como máximo)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Háblenos de su interés por las patatas fritas y explique por qué su receta es la expresión de un saber hacer culinario (10 líneas como máximo)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ANEXO 2

Si desea competir en la categoría - *Patatas fritas familiares* -

- Descríbanos su receta (tamaño de la patata frita, tipo de grasa de cocción, temperatura, nº de fases de fritura, sabor, textura, etc.) (10 líneas como máximo)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Cuéntenos la mejor manera de degustar sus patatas fritas (acompañamiento, condimentos, recipiente, ambiente, etc.) (10 líneas como máximo)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- ¿Cuál es para usted la definición de la patata frita familiar? (10 líneas como máximo)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FOTOS: Envíenos en su correo electrónico 5-6 fotos de sus deliciosas patatas fritas, de un momento compartido con un cuenco lleno de patatas fritas, de usted en plena degustación... ¡sea creativo!

¿Qué material desea utilizar?

- Freidora eléctrica clásica
 Placa vitrocerámica eléctrica (sartén freidora no suministrada por el organizador)

ANEXO 3:

Si desea participar en la categoría - *Patatas fritas creativas* -

- Describanos su receta (tamaño de la patata frita, tipo de grasa de cocción, temperatura, nº de fases de fritura, sabor, textura, etc.) (10 líneas como máximo)
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Cuéntenos la mejor manera de degustar sus patatas fritas (acompañamiento, condimentos, recipiente, ambiente, etc.) (10 líneas como máximo)
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- ¿En qué se ha inspirado para crear esta receta? (10 líneas como máximo)
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FOTOS: ¡Envíenos una foto de su creación por correo electrónico!

¿Qué material desea utilizar?

- Freidora eléctrica clásica
 Placa vitrocerámica eléctrica (sartén freidora no suministrada por el organizador)

ANEXO 4:

Si desea competir en la categoría - *Salsa para patatas fritas del año* -

- Describanos su receta (ingredientes, cocinado, etc.) (10 líneas máximo)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- ¿Qué hace que esta salsa sea perfecta para acompañar las patatas fritas caseras frescas? (10 líneas como máximo)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- ¿En qué se ha inspirado para crear esta receta? (10 líneas como máximo)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

¿Necesita una placa de inducción eléctrica?

- Sí
 No

CAMPEONATO DEL MUNDO DE LA PATATA FRITA

Arras, 7 de octubre de 2023



Reglamento

Artículo 1: Organización

La SPL Arras Pays d'Artois Tourisme, en lo sucesivo el “organizador”, con domicilio social en el nº 29, rue des Rosati, 62000 ARRAS (Francia), organiza un concurso gratuito y sin obligación de compra, el CAMPEONATO DEL MUNDO DE LA PATATA FRITA (“CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE”), en lo sucesivo el “Campeonato”.

Artículo 2: El Campeonato

Un evento en forma de desafío culinario en la **Grand' Place de Arras**, donde los candidatos/as preseleccionados/as de la región de los Altos de Francia y de fuera de ella podrán enfrentarse en **diferentes categorías**: las patatas fritas familiares, las patatas fritas auténticas, las patatas fritas creativas... todas ellas distintas formas de sublimar las patatas fritas frescas, ante los ojos de los espectadores.

Además, una categoría reservada a los/as profesionales de la restauración les permitirá expresar su ingenio para elaborar **la salsa para patatas fritas del año**.

A continuación, un jurado compuesto por profesionales y amantes de las patatas fritas emitirá su veredicto. **François-Régis Gaudry**, periodista, autor y crítico gastronómico, apadrinará esta primera edición del Campeonato.

Los ganadores/as de cada categoría recibirán un trofeo especialmente diseñado para este acontecimiento gastronómico original y gourmet, que se espera sea uno de los platos fuertes dentro del marco de “**La Región Europea de la Gastronomía**” para el año 2023.

Artículo 3: Los candidatos/as

En ningún caso podrán participar en el Campeonato las siguientes personas:

- Miembros y personal de la SPL Arras Pays d'Artois Tourisme
- Miembros del personal de empresas que hayan participado directa o indirectamente en el desarrollo y/o la realización del Campeonato.
 - ➔ Así como los miembros de sus respectivas familias (a efectos del presente reglamento, se entenderá por familia todas las personas que vivan bajo el mismo techo)
- Miembros de las familias de los jurados (a efectos de este reglamento, se entiende por familia las personas que vivan bajo el mismo techo)

El Campeonato está limitado a una participación por hogar.



El Campeonato está abierto a 2 categorías de participantes:

- **Profesionales:** profesionales de la restauración, que estén en activo o buscando trabajo; para las categorías “Patatas fritas auténticas”, “Patatas fritas creativas” y “Salsa para patatas fritas del año”.
- **Aficionados/as:** personas sin ninguna actividad profesional culinaria; para las categorías “Patatas fritas familiares”, y “Patatas fritas creativas”.

No se permite la participación de menores en el Campeonato.

Se permite la participación de un máximo de 2 personas por candidatura. Si el candidato/a desea ir acompañado/a: se designará a una persona como “candidato/a principal” y a la otra como “acompañante”).

El o la participante no podrá en ningún caso participar en nombre de terceras personas.

El o la participante se compromete a facilitar al organizador los datos y la información exacta. El o la participante queda informado y acepta que los datos y la información facilitada constituyan una prueba de su identidad. En todo momento, el o la participante será responsable de la exactitud de los datos y la información que haya facilitado.

El organizador se reserva el derecho de efectuar todas las comprobaciones que considere necesarias para garantizar el cumplimiento del presente artículo y del reglamento en su conjunto, y en particular de descalificar a cualquier participante que haya cometido cualquier forma de abuso o un intento de fraude. Salvo error manifiesto, los datos contenidos en los sistemas de información de la SPL Arras Pays d'Artois Tourisme tendrán valor probatorio con respecto a los datos y la información que acredite la regularidad de la inscripción del participante o participantes.

Cualquier inscripción inexacta o incompleta no será tomada en cuenta y dará lugar a la anulación de la inscripción. Cualquier participación contraria a lo estipulado en el presente artículo se considerará nula y sin efecto. Como norma general, el incumplimiento de este reglamento por parte del o de la participante supondrá la nulidad pura y simple de su participación y, en su caso, de la atribución de la o de las dotaciones.

Artículo 4: Las pruebas

El Campeonato consta de 4 categorías de pruebas: Patatas fritas auténticas, Patatas fritas familiares, Patatas fritas creativas y La mejor salsa para patatas fritas.

Para las categorías:

- “Patatas fritas auténticas”
- “Patatas fritas familiares”
- “Patatas fritas creativas”

- **8 semifinalistas por categoría serán seleccionados/as** en función de sus candidaturas por un jurado técnico y serán invitados a participar en la semifinal de la mañana del 7 de octubre de 2023. Al final de esta prueba, **4 finalistas serán seleccionados** y, por lo tanto, serán invitados a participar en la final de la tarde del 7 de octubre de 2023.

Para la categoría:

- “Salsa para patatas fritas del año”
 - **8 finalistas serán seleccionados directamente** en función de sus candidaturas por un jurado técnico y, por lo tanto, serán invitados a participar en la final de la tarde del 7 de octubre de 2023.

Los ganadores seleccionados para la semifinal se anunciarán por la mañana. Tras dicha final, se anunciará un **ganador/a por categoría** al final de la tarde.

Jurado:

Un grupo de 6 personas competentes estará presente para juzgar las prestaciones de los candidatos.

Se entiende por “patatas fritas” obligatoriamente unas patatas fritas cocinadas en grasa animal o vegetal.

El objetivo siempre será promover la cocina gourmet y auténtica, centrándose en una alimentación que transmita momentos entrañables y que este arraigada en los territorios en torno a un producto emblemático: la patata. Se admite cualquier variedad de patata.

El jurado será sensible al aspecto ecorresponsable de la propuesta (más información en el dossier de candidatura).

- **La patata frita auténtica**

➤ **Definición:**

Categoría reservada a los profesionales.

Los candidatos deberán proponer su versión de las patatas fritas auténticas. Por auténticas entendemos las patatas fritas tal y como se preparan y consumen tradicionalmente en el norte de Francia. Los candidatos de otras regiones y países también podrán presentar sus propias recetas en esta categoría, siempre que sean la expresión de un saber hacer artesanal, tradicional y local.

➤ **Selección en función de la candidatura:**

En la Ficha de inscripción, los candidatos tendrán que describir detalladamente su receta: tamaño, aceite o grasa de cocción, temperatura de cocción, número de fases de fritura, sabor y textura, etc. y contarnos cuál es la mejor manera de degustar estas patatas fritas (acompañamiento,

condimentos, recipiente, etc.). También se pedirá a los candidatos que escriban un breve texto en el que expresen su interés por las patatas fritas y expliquen por qué las consideran parte de nuestro patrimonio culinario.

➤ **La prueba-1 hora y 30 minutos:**

Para la elaboración de aproximadamente 1,5 kg de patatas fritas frescas, los candidatos dispondrán de:

Una freidora eléctrica profesional con las siguientes características:

- Termostato regulable: 50° C a 200° C
- Capacidad de aceite como mínimo: 8 litros
- Capacidad de aceite como máximo: 12 litros
- Capacidad del depósito: 16 litros
- Capacidad de patatas fritas: aproximadamente 1,5 kg-1,7 kg
-

Otro material proporcionado por el organizador:

- Espumadera tipo araña para freír
- Bandeja gastro
- Ensaladera
- 1 enchufe libre
- Barquetas

Los/as candidatos/as deberán aportar:

- Aproximadamente **2 kg de patatas lavadas y sin pelar** (se permite cualquier variedad) para **preparar aproximadamente 1,5 kg de patatas fritas frescas**
- **Aproximadamente 10 litros de grasa o aceite de cocina**
- Cualquier otro material que se considere necesario para el buen desarrollo de la prueba (pelador, condimentos, etc.)

Los candidatos dispondrán de **1 hora y 30 minutos** para la elaboración de sus patatas fritas (incluida la instalación). Si el candidato es seleccionado para la final: podrá optar por reutilizar la misma freidora eléctrica y su grasa o aceite de cocina O BIEN disponer de 10 L adicionales de reserva (es decir, 20 L en total).

➤ **Presentación ante el jurado - 5 minutos**

Los candidatos tendrán que presentar al jurado 6 pequeñas raciones de patatas fritas sazonadas en barquetas (proporcionadas por el organizador). Dispondrán de 1 minuto y 30 segundos para describir las distintas etapas que han sido necesarias para llegar al producto acabado y que den ganas al jurado de degustar sus patatas fritas... antes de que dicho jurado las pruebe.

- La patata frita familiar

➤ Definición:

Categoría reservada a aficionados/as.

Los candidatos/as tendrán que proponer su versión de las patatas fritas “como en casa”, elaboradas de manera casera.

➤ Selección en función de la candidatura:

En la Ficha de inscripción, los candidatos tendrán que describir detalladamente su receta: tamaño, grasa o aceite de cocción, temperatura de cocción, número de fases de fritura, sabor y textura, etc. y contarnos cuál es la mejor manera de degustar estas patatas fritas (acompañamiento, condimentos, recipiente, etc.). También se pedirá a los candidatos que escriban un breve texto en el que expliquen por qué consideran que las patatas fritas son un plato familiar por excelencia y aportar algunas fotos (más información en el dossier de candidatura).

Los candidatos deberán indicar qué material necesario eligen para cocinar sus patatas fritas familiares: **freidora eléctrica convencional o placa vitrocerámica + sartén freidora** (freidora y vitrocerámica proporcionadas por el organizador / sartén freidora aportada por el participante).

➤ La prueba-1 hora y 30 minutos:

Para la elaboración de las patatas fritas, los candidatos dispondrán de:

Una freidora eléctrica convencional O BIEN una placa vitrocerámica eléctrica (si desean utilizar una sartén freidora). **La opción elegida deberá indicarse en el dossier de candidatura.**

Otro material proporcionado por el organizador:

- Espumadera tipo araña para freír
- Bandeja gastro
- 1 enchufe libre
- Barquetas

Los candidatos/as deberán aportar:

- Aproximadamente **1,2 kg de patatas lavadas y sin pelar** (se permite cualquier variedad) para preparar aproximadamente **1 kg de patatas fritas frescas**
- **Suficiente cantidad de grasa o aceite de cocina** para preparar 1 kg de patatas fritas
- Su propia sartén freidora si desean utilizar una placa vitrocerámica
- Cualquier otro material que consideren necesario para el buen desarrollo de la prueba (pelador, condimentos, etc.)
- **Su propio recipiente para patatas fritas**, ¡el mismo que utilice para las patatas fritas de los domingos en familia!

Los candidatos dispondrán de **1 hora y 30 minutos** para la elaboración de sus patatas fritas (incluida la instalación). Si el candidato es seleccionado para la final: podrá optar por reutilizar la misma freidora eléctrica, así como su grasa o aceite de cocina **O BIEN** tener suficiente aceite o grasa extra de reserva.

➤ **Presentación ante el jurado - 5 minutos**

Los candidatos tendrán que presentar sus patatas fritas sazonadas al jurado, en su propio recipiente. Dispondrán de 1 minuto y 30 segundos para describir las distintas etapas que han sido necesarias para llegar al producto acabado y que den ganas al jurado de degustar sus patatas fritas... antes de que dicho jurado las pruebe.

- **La patata frita creativa**

➤ **Definición:**

Categoría abierta a profesionales y aficionados.

Los candidatos tendrán que diseñar una receta original de patatas fritas, ya sea en cuanto a la forma, método de cocción u otros. Las patatas fritas deberán ser realizadas obligatoriamente a base de patata y estar fritas.

➤ **Selección en función de la candidatura:**

En la Ficha de inscripción, los candidatos deberán describir detalladamente su receta: tamaño, aceite o grasa de cocción, temperatura de cocción, número de fases de fritura, sabor y textura, ingredientes utilizados, forma, etc. y contarnos la mejor manera de degustar estas patatas fritas (acompañamiento, condimentos, recipiente, etc.). También se pedirá a los candidatos que escriban un breve texto sobre cómo podrían servirse estas patatas fritas creativas y aportar una foto de las mismas.

➤ **La prueba-1 hora y 30 minutos:**

Para la elaboración de aproximadamente 1,5 kg de patatas fritas frescas, los candidatos dispondrán de:

Una freidora eléctrica profesional con las siguientes características:

- Termostato regulable: 50° C a 200° C
- Capacidad de aceite como mínimo: 8 litros
- Capacidad de aceite como máximo: 12 litros
- Capacidad del depósito: 16 litros
- Capacidad de patatas fritas: aproximadamente 1,5 kg-1,7 kg

O BIEN una placa vitrocerámica eléctrica (los candidatos deberán traer su propio utensilio de cocción adecuado para una placa vitrocerámica). **La opción elegida deberá indicarse en el dossier de candidatura.**

Otro material proporcionado por el organizador:

- Espumadera tipo araña para freír
- Bandeja gastro
- Ensaladera
- 1 enchufe libre
- Barquetas

Los candidatos/as deberán aportar:

- Aproximadamente **2 kg de patatas lavadas y sin pelar** (se permite cualquier variedad) para preparar aproximadamente **1,5 kg de patatas fritas frescas**
- **Aproximadamente 10 litros de grasa o aceite de cocina**
- Cualquier otro material que consideren necesario para el buen desarrollo de la prueba (pelador, condimentos, etc.).

Los candidatos dispondrán de **1 hora y 30 minutos** para la elaboración de sus patatas fritas (incluida la instalación). Si el candidato es seleccionado para la final: podrá optar por reutilizar la misma freidora eléctrica o utensilio de cocción y su grasa o aceite de cocina O BIEN disponer de 10 L extra de reserva (es decir, 20 L en total).

➤ **Presentación ante el jurado - 5 minutos**

Los candidatos tendrán que presentar al jurado 6 pequeñas raciones de patatas fritas sazonadas en barquetas (proporcionadas por el organizador). Dispondrán de 1 minuto y 30 segundos para describir las distintas etapas que han sido necesarias para llegar al producto acabado y que den ganas al jurado de degustar sus patatas fritas... antes de que dicho jurado las pruebe.

- **La salsa para patatas fritas del año**

➤ **Definición:**

Categoría reservada a los profesionales.

Los candidatos tendrán que crear la salsa perfecta para acompañar las patatas fritas. Ya sea fría o caliente, la salsa deberá elaborarse en el momento con ingredientes no procesados.

➤ **Selección en función de la candidatura:**

En la Ficha de inscripción, los candidatos tendrán que describir detalladamente su receta (etapas, ingredientes, etc.) y contarnos en un breve texto por qué su salsa es perfecta para acompañar unas deliciosas patatas fritas.

Los candidatos tendrán a su disposición una **placa de inducción eléctrica** y tendrán que especificar si la necesitan o no para la elaboración de su salsa.

➤ **La prueba-1 hora y 30 minutos:**

Para la elaboración de aproximadamente 1,5 litros de salsa, los candidatos dispondrán de:

Una placa de inducción eléctrica (si es necesario)

Otro material proporcionado por el organizador:

- 1 enchufe libre
- Barquetas
- 1 zona refrigerada (frío positivo)

Los candidatos/as deberán aportar:

- Sus propios ingredientes y productos alimenticios no procesados
- Cualquier otro material necesario para preparar su salsa (cacerola, utensilios, etc.)

Los candidatos dispondrán de 1 hora y 30 minutos para preparar aproximadamente 1,5 litros de salsa.

➤ **Presentación ante el jurado - 5 minutos**

Los candidatos tendrán que presentar al jurado 6 pequeñas raciones de salsa en barquetas (proporcionadas por el organizador). Dispondrán de 1 minuto y 30 segundos para describir las diferentes etapas que han sido necesarias para llegar al producto acabado y que den ganas al jurado de degustar su salsa... El resto de la salsa podrá distribuirse al público con pequeñas raciones de patatas fritas frescas.

Artículo 5: Modalidades de participación

Etapa 1: Selección de participantes en función de las candidaturas

Los candidatos/as al Campeonato deberán enviar al organizador su dossier de candidatura debidamente cumplimentado a partir del 31 de mayo de 2023. Pueden consultar el reglamento y descargar el **dossier de candidatura** en:

- El sitio web: www.arraspaysdartois.com

- O bien, simplemente solicitándolo a la siguiente dirección de correo electrónico: contact@championnatdumondedelafrite.com.

El dossier de candidatura cumplimentado deberá enviarse, únicamente por correo electrónico, a la siguiente dirección:

contact@championnatdumondedelafrite.com

antes del
15 de agosto de 2023

Los candidatos seleccionados serán contactados por correo electrónico para comunicarles su participación en la semifinal de las categorías “Patatas fritas auténticas”, “Patatas fritas familiares” y “Patatas fritas creativas”, o directamente en la final de la categoría “Salsa para patatas fritas del año”.

Etapa 2: semifinales

Los candidatos seleccionados (denominados “semifinalistas”) deberán estar presentes en Arras, en la Grand' Place, a la hora de la cita previa antes de la prueba correspondiente a su categoría, es decir:

- Para la categoría “**Patatas fritas auténticas**”: **SÁBADO 7 DE OCTUBRE DE 2023 a las 7:00 horas**, para una prueba de 8:00 a 10:05 horas (el primer candidato comenzará su prueba a las 8:00 horas, el último a las 8:35 horas)
- Para la categoría “**Patatas fritas familiares**”: **SÁBADO 7 DE OCTUBRE DE 2023 a las 8:30 horas**, para una prueba de 9:30 a 11:35 horas (el primer candidato comenzará su prueba a las 9:30 horas, el último a las 10:05 horas)
- Para la categoría “**Patatas fritas creativas**”: **SÁBADO 7 DE OCTUBRE DE 2023 a las 9:45 horas**, para una prueba de 10:45 a 12:50 horas (el primer candidato comenzará su prueba a las 10:45 horas, el último a las 11:20 horas)

→ **Cada semifinalista comenzará su prueba con 5 minutos de diferencia con el concursante anterior y/o siguiente. Duración de cada prueba: 1 hora y 30 minutos.**

Los candidatos deberán traer su propio material e ingredientes, que serán inspeccionados por un jurado técnico.

La identidad de los semifinalistas se comprobará al comienzo de cada prueba.

Los semifinalistas no podrán elaborar una receta distinta de la propuesta en su dossier de candidatura, de lo contrario serán eliminados. Únicamente podrán aportar a la receta descrita en su dossier de candidatura pequeñas adaptaciones que deberán ser mínimas.

Los candidatos cocinarán en un podio instalado en la Grand' Place y el jurado técnico podrá observar sus preparaciones.

Los candidatos así seleccionados (denominados “finalistas”) serán informados de su selección para la prueba final en la mañana del mismo día, tras su prueba de semifinal.

El organizador se reserva el derecho de modificar los horarios. Los candidatos seleccionados para la semifinal serán informados al respecto.

Etapa 3: Finales

Los/las finalistas seleccionados/as (4 por categoría para: “las patatas fritas auténticas”, “las patatas fritas familiares” y “las patatas fritas creativas”, 8 para la categoría “salsa para patatas fritas”) deberán presentarse a la Grand' Place de Arras a la hora de la cita previa antes de la prueba correspondiente a su categoría, es decir:

- Para la categoría “Patatas fritas auténticas”: **SÁBADO 7 DE OCTUBRE DE 2023 a las 13:00 horas**, para una prueba de 14:00 a 15:45 horas (el primer candidato comenzará su prueba a las 14:00 horas, el último a las 14:15 horas)
 - Para la categoría “Patatas fritas familiares”: **SÁBADO 7 DE OCTUBRE DE 2023 a las 12:00 horas**, para una prueba de 13:00 a 14:45 horas (el primer candidato comenzará su prueba a las 13:00 horas, el último a las 13:15 horas)
 - Para la categoría “Patatas fritas creativas”: **SÁBADO 7 DE OCTUBRE DE 2023 a las 15:15 h**, para una prueba de 16:15 h a 18:00 h (el primer candidato comenzará su prueba a las 16:15 h, el último a las 16:30 h)
 - Para la categoría “Salsa para patatas fritas del año”: **SÁBADO 7 DE OCTUBRE DE 2023 a las 14:30 h**, para una prueba de 15:30 h a 17:35 h (el primer candidato comenzará su prueba a las 15:30 h, el último a las 16:05 h)
- ➔ **Cada finalista comenzará su prueba con 5 minutos de diferencia con el candidato anterior y/o siguiente. Duración de cada prueba: 1:30 h.**

Los candidatos deberán traer su propio material e ingredientes, que serán inspeccionados por un jurado técnico.

Los finalistas no podrán elaborar una receta distinta de la propuesta en su dossier de candidatura y en la semifinal, de lo contrario quedarán eliminados. Únicamente podrán aportar a la receta descrita en su dossier de candidatura pequeñas adaptaciones que deberán ser mínimas.

Los candidatos cocinarán en un podio instalado en la Grand' Place y el jurado técnico podrá observar sus preparaciones.

Los resultados de las finales de todas las categorías se anunciarán después de las pruebas y pondrán fin al Campeonato.

El organizador se reserva el derecho de modificar los horarios. Los candidatos seleccionados para la final serán informados al respecto.

Artículo 6: material e ingredientes

Para la categoría “**Patatas fritas auténticas**”, el organizador proporcionará a los candidatos el siguiente material:

- Freidora eléctrica profesional (descripción más arriba en el artículo 4)
- Espumadera tipo araña para freír
- Bandeja gastro
- Ensaladera
- 1 enchufe libre
- Barquetas

Para la categoría “**Patatas fritas familiares**”, el organizador proporcionará a los candidatos el siguiente material:

- Freidora eléctrica clásica O BIEN placa vitrocerámica eléctrica

Para la categoría “**Patatas fritas creativas**”, el organizador proporcionará a los candidatos el siguiente material:

- Freidora eléctrica profesional (descripción más arriba en el artículo 4) O BIEN placa vitrocerámica eléctrica

Para la categoría “**Salsa para patatas fritas**”, el organizador proporcionará a los candidatos el siguiente material:

- Placa de inducción eléctrica (si es necesario)

Material no suministrado por el organizador:

- Patatas
- Grasa o aceite de cocina
- Pelador
- Otros utensilios
- Papel absorbente
- Condimentos
- Ingredientes para la categoría “Salsa para patatas fritas”
- Sartén freidora (si es necesario) para las categorías “patatas fritas familiares” y “Patatas fritas creativas”
- Ensaladera o recipiente para la presentación de las patatas fritas para la categoría “Patatas fritas familiares”

Se prohíben los siguientes equipos:

- Multienchufes
- Hornos

Sólo se permitirán los aparatos eléctricos suministrados por el organizador. Queda prohibido cualquier otro equipo de cocción.

Todos los alimentos necesarios para preparar su receta in situ serán traídos por los candidatos sin ninguna preparación previa. Los ingredientes no habrán sido procesados previamente. Se acepta el pesaje.

No se permiten caldos básicos ni salsas preparadas previamente. Las patatas no deberán pelarse antes de la prueba.

El material que se aporte será comprobado por un jurado técnico antes del comienzo de cada prueba.

Los concursantes podrán dejar su material a la hora que hayan sido convocados. Los semifinalistas también deberán traer su material para la eventual prueba final.

Artículo 7: los criterios

Los miembros del jurado que seleccionará los dossiers de candidatura basarán su decisión en los siguientes criterios, sin orden de preferencia:

- Originalidad de la receta “Patatas fritas creativas”
- Receta
- Descripción del producto
- Fotos
- ...

Las decisiones de los jurados son inapelables.

Cualquier fraude o intento de fraude invalidará la participación del responsable.

Artículo 8: las dotaciones

El/la ganador/a de cada prueba será recompensado/a y se llevará un lote.

Los lotes se entregarán a los finalistas una vez anunciados los resultados de cada una de las pruebas del Campeonato.

Las dotaciones no podrán impugnarse en modo alguno, ni podrá entregarse su contravalor en forma alguna (especialmente en metálico), ni podrán canjearse, cambiarse o sustituirse por ningún motivo, especialmente en caso de pérdida o robo. En su caso, los gastos y costes diversos inherentes al disfrute de las dotaciones, pero no previstos expresamente en las mismas, correrán a cargo de los premiados. Con carácter general, el organizador declina toda responsabilidad por los incidentes y/o accidentes que puedan ocurrir a un premiado durante el disfrute de la dotación.

El organizador declina toda responsabilidad en caso de insatisfacción de un premiado con respecto a su dotación. El organizador no se hace responsable de la indisponibilidad temporal o permanente de una o varias de las dotaciones ofrecidas. En tal caso, se ofrecerán a los ganadores dotaciones de valor equivalente. El organizador declina toda responsabilidad en caso de retraso, robo y/o pérdida de las dotaciones enviadas por correo o de su estado tras el envío.

Artículo 9: gratuidad

Todas las participaciones en el Campeonato se hacen con carácter gratuito.

Los gastos de comida, viaje y alojamiento corren a cargo de los participantes en las pruebas del Campeonato.

Artículo 10: datos personales

Los datos personales recogidos de los participantes en este concurso están destinados al organizador para los fines exclusivos del Campeonato (gestión de las inscripciones,

determinación de los ganadores y gestión de las dotaciones) y son obligatorios para la entrega de las dotaciones a los ganadores. Si no se facilitan estos datos o información, los participantes no podrán participar en el Campeonato, ya que no será posible identificar al ganador o ganadores finales.

En ningún caso se utilizarán los datos personales de los participantes con fines de prospección comercial.

Al aceptar el reglamento, el candidato *acepta que la SPL Arras Pays d'Artois Tourisme y los socios del concurso puedan grabar gratuitamente su imagen, sus palabras y sus recetas presentadas. Dichas imágenes, palabras, documentos y recetas podrán difundirse y utilizarse en sitios web, prensa, películas, fototecas, publicaciones y folletos accesibles sin ninguna restricción de acceso y sin remuneración o compensación al interesado por parte del organizador.*

El organizador queda a disposición de los candidatos para cualquier reclamación relativa a las fotos y vídeos que puedan tomarse el día del evento y publicarse.

De conformidad con la Ley francesa de Protección de Datos de 6 de enero de 1978 modificada, los participantes tienen derecho a acceder, rectificar, impugnar y suprimir sus datos personales enviando un correo electrónico a la siguiente dirección, acreditando su identidad: contact@championnatdumondedelafrite.com.

Se considerará que las personas que, antes del final del Campeonato, ejerzan su derecho a la supresión de sus datos personales renuncian a su derecho de participación.

Artículo 11: responsabilidades

El organizador se reserva el derecho de acortar, prolongar, suspender, modificar total o parcialmente o anular el Campeonato en cualquier momento, sin previo aviso, si circunstancias (en particular técnicas) ajenas a su voluntad o de fuerza mayor le obligan a ello, sin que se le pueda exigir ninguna responsabilidad al respecto y sin que se le pueda exigir indemnización alguna por parte de los participantes. En la medida de lo posible, cualquier cambio en la organización del Campeonato se notificará con antelación por todos los medios adecuados. La responsabilidad del organizador se limita estrictamente a la entrega de las dotaciones que hayan sido ganadas efectiva y válidamente.

Se recuerda expresamente que Internet no es una red segura. Por lo tanto, el organizador no podrá ser considerado responsable en caso de contaminación por virus o de intrusión de terceros en el sistema del terminal del o de la participante en el Campeonato, y declina toda responsabilidad por las consecuencias de la conexión del o de los participantes a la red a través del sitio www.arraspaysdartois.com. El organizador no se hace responsable de los eventuales fallos de funcionamiento de la red Internet que puedan perturbar el buen desarrollo del Campeonato, ni de los problemas de envío o pérdida de correo electrónico.

El organizador podrá anular total o parcialmente el Campeonato si se comprueba que ha habido fraude de cualquier tipo. En esta hipótesis, se reserva el derecho a no atribuir las dotaciones al defraudador y/o a emprender acciones legales contra los autores de dicho fraude.

Artículo 12: depósito

Este Campeonato está sujeto a la legislación francesa. Por lo tanto, los participantes están sujetos a la reglamentación francesa aplicable a los juegos. Cualquier litigio



relacionado con este Campeonato que no pueda resolverse amistosamente será sometido a los tribunales judiciales competentes de la jurisdicción del lugar de domicilio del demandante, persona física, no comerciante.

El reglamento completo del presente Campeonato está disponible gratuitamente para su consulta en la página web www.arraspaysdartois.com o simplemente solicitándolo a la dirección de correo electrónico contact@championnatdumondedelafrite.com.

Los/las participantes deberán firmar el presente reglamento. Esta firma constituye la aceptación del reglamento.

Artículo 13: interpretación del reglamento

En caso de litigio o reclamación en relación con el Campeonato y/o el reglamento del Campeonato, cualquiera que sea el motivo, las demandas deberán enviarse al organizador a más tardar un mes tras la clausura del Campeonato.

Firma del candidato(a) o de los dos candidatos(as):



CAMPEONATO DEL MUNDO DE LA PATATA FRITA

Autorización de derechos de imagen

El/la abajo firmante,

Apellidos y nombre del candidato/a principal:

.....

Apellidos y nombre del candidato/a acompañante (en su caso):

.....

Con domicilio en:

.....

De conformidad con las disposiciones relacionadas con los derechos de imagen, autorizo a **SPL Arras Pays d'Artois Tourisme**, cuya sede social se encuentra en el n° **29 rue des Rosati en Arras (Francia)**, y a sus prestatarios técnicos a realizar fotografías, vídeos o grabaciones digitales durante el Campeonato del Mundo de la Patata Frita (*Championnat du Monde de la Frite*) que tendrá lugar el **7 de octubre de 2023 en Arras**.

Las imágenes podrán ser explotadas y utilizadas directamente por la organización en cualquier forma y soporte, para cualquier país, durante un periodo de 15 años, total o parcialmente, y en particular para: cartelería, prensa, libros, soportes digitales, exposiciones, publicidad, proyecciones públicas, concursos, páginas web, redes sociales, difusión de reportajes, de documentales o de programas de televisión.

El beneficiario de la autorización se compromete expresamente a no utilizar las fotografías para fines distintos que puedan atentar contra la privacidad o la buena reputación, y a no utilizar las fotografías, vídeos o grabaciones digitales en cualquier medio o con cualquier tipo de fin perjudicial que pueda atentar contra la privacidad o la buena reputación.

Reconozco que conozco plenamente mis derechos y que no tendré derecho a reclamar remuneración alguna por la explotación de los derechos contemplados en la presente.

Garantizo que ni yo ni, en su caso, ninguna persona a la que represente, estamos vinculados por un contrato de exclusividad relativo a la utilización de mi imagen o mi nombre.

Para cualquier litigio derivado de la interpretación o ejecución de las presentes, se atribuye expresamente la competencia a los tribunales franceses.

Hecho en....., a fecha de.....

Firma/s precedida/s de la mención "Leído y aprobado":