

# PROGRAMA CULTURAL ART JOVE 2026

# XEF JOVE

## CERTAMEN DE COCINA CHEF JOVEN

### 1. Convocatoria y participantes

El IBJOVE convoca este certamen, dirigido a jóvenes cocineros estudiantes, o con titulaciones académicas relacionadas, o con experiencia laboral dentro del sector de la cocina. Pueden presentarse a esta convocatoria jóvenes nacidos o residentes en Illes Balears que tengan entre 16 y 35 años el 31 de diciembre de 2026. No se admite la inscripción de grupos.

### 2. Premios

Se establece una dotación total de 7.000,00 € (siete mil euros) distribuidos de la siguiente manera:

- Un primer premio de 1.500,00 € (mil quinientos euros) en metálico, y 2.100 € (dos mil cien euros) más para sufragar los gastos de asistir a un curso monográfico en el Basque Culinary Center en 2027.
- Se establece una dotación de 2.000,00 € (dos mil euros), destinada a pagar el segundo premio, o dos segundos ex aequo, o un segundo y un tercer premio, según lo que determine el jurado.
- Los 1.400,00 € (mil cuatrocientos euros) restantes, se destinarán a sufragar los gastos de material de los 7 finalistas. Cada finalista recibirá 200,00 € (doscientos euros) cuando que recibirá una vez se le haya notificado que es finalista.

Todos los premios pueden declararse desiertos y el primero no se puede dividir.



**Conselleria de Famílies, Benestar  
Social i Atenció a la Dependència**  
Institut de la Joventut

# PROGRAMA CULTURAL ART JOVE 2026

## 3. Condiciones técnicas y plazo de presentación de solicitudes y documentación

Para esta modalidad, se establece un plazo especial y único de presentación de solicitudes y documentación: hasta las 23.59 h del 18 de octubre de 2026. En este plazo, debe cumplimentarse el formulario de inscripción en la web del IBJOVE: <http://ibjove.caib.es>

En el supuesto de no haber nacido en las Illes Balears y no ser residente en Palma, debe enviarse a [programaculturalartjove@gmail.com](mailto:programaculturalartjove@gmail.com) una original o copia acreditativa del certificado de empadronamiento en alguna población de las Illes Balears.

Asimismo, el participante debe presentar al correo indicado en el párrafo anterior un archivo en formato PDF o un enlace de Dropbox, Google Drive o un servicio similar en el que haya un PDF que se pueda descargar y que contenga el trabajo, con un peso máximo de 300 MB. El enlace debe estar activo como mínimo un mes.

El archivo debe contener una receta para cuatro personas y tres fotografías del plato.

La receta, de temática libre, debe ser detallada para cuatro personas, y debe incluir los ingredientes y la elaboración de la receta y de las subrecetas. El jurado valorará positivamente el uso de producto local. Esta receta redactada se acompañará de tres fotografías del emplatado.

## 4. Jurado

El jurado debe formarse teniendo en cuenta los criterios del punto 7 de las bases generales de esta convocatoria (anexo 1). En el apartado 7.3 se indica que los vocales deben ser designados entre profesionales o personalidades de prestigio reconocido en el ámbito profesional o cultural de la materia correspondiente. En lo que respecta al Certamen de Cocina Chef Joven, los vocales deben ser elegidos entre cocineros de prestigio reconocido, críticos gastronómicos de medios de comunicación, restauradores, profesores de cocina y un representante experto en el ingrediente principal del plato de la final. Actuará como secretaria del jurado, con voz y voto, la coordinadora del Programa Cultural Art Jove.

## 5. Selección y desarrollo

Los miembros del jurado —que previamente deben haber recibido todas las recetas presentadas— deben reunirse a puerta cerrada para deliberar, una vez que haya terminado el plazo de presentación de trabajos.

Las propuestas presentadas se evaluarán de acuerdo con criterios como la técnica, el manejo del producto, la innovación, la coherencia gastronómica, la creatividad, la presentación del



# PROGRAMA CULTURAL ART JOVE 2026

plato y la adecuación de la propuesta a los productos de mercado y de temporada. El jurado elegirá un máximo de catorce cocineros que estarán preseleccionados para pasar a la final.

El Área de Art Jove informará a los semifinalistas de cuáles serán los tres ingredientes obligatorios propuestos para la prueba final. Los catorce preseleccionados dispondrán de 15 días, a partir de la notificación del Área de Art Jove, para enviar la receta del plato que presentarán en la final. La receta, de temática libre, debe ser detallada para seis personas, y debe incluir los tres ingredientes obligatorios y la elaboración de la receta y de las subrecetas. Además, los preseleccionados deben enviar un vídeo de un máximo de dos minutos en el que se presenten y expliquen sus motivaciones.

El jurado volverá a reunirse y elegirá a los siete finalistas.

La final tendrá lugar en Palma, durante el mes de diciembre de 2026, en un espacio abierto al público. Los finalistas dispondrán de una hora para elaborar su propuesta. La entrada de cada concursante a la cocina será cada 15 minutos y por riguroso orden de sorteo. La presentación del menú será por el mismo orden de entrada y con un decalaje de 15 minutos. Cada participante debe elaborar seis platos completos y puede llevar la vajilla que quiera.

La organización aportará una cesta con ingredientes y productos básicos, cuya composición también será notificada a los participantes con la misma antelación. Además, los participantes pueden llevar todos los ingredientes y elaboraciones previas necesarios para su receta.

El jurado evaluará los platos presentados según criterios como la técnica, el manejo del producto, la innovación, la coherencia gastronómica, la creatividad, la presentación del plato y la adecuación de la propuesta a los productos de mercado y de temporada, y elegirá a los ganadores.

El jurado dará a conocer aquel mismo día el nombre de la persona ganadora.

## 6. Otras determinaciones

La persona ganadora del primer premio dispondrá de 15 días para elegir el curso del Basque Culinary Center al que quiere asistir. El IBJOVE asumirá los gastos del curso, de alojamiento, manutención y desplazamiento, hasta un máximo de 2.100 €. La persona ganadora recibirá 1.050,00 € cuando haya presentado el justificante de pago de la matrícula del curso. Los 1.050,00 € restantes se abonarán cuando el ganador haya asistido al curso.

Si el ganador no quiere asistir al curso, el Área de Art Jove se reserva la posibilidad de ofrecérselo a otro ganador del certamen.

