

L'ART  
ESTÀ  
SERVIT

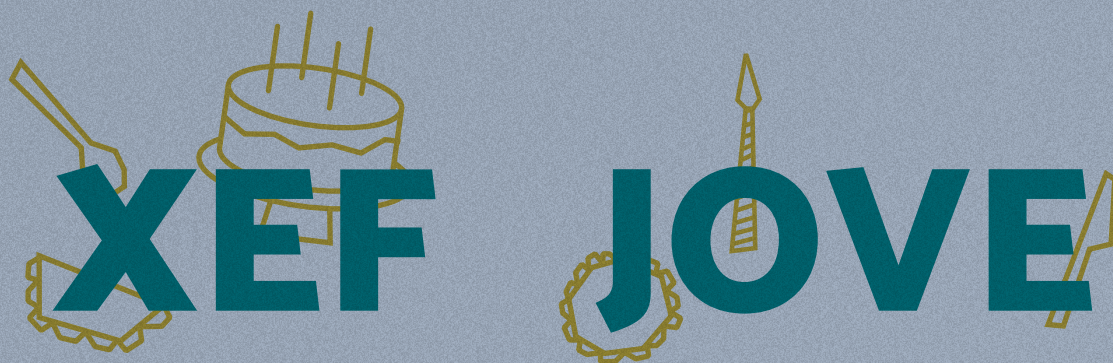
PROGRAMA  
CULTURAL  
ART JOVE  
2026



Govern de les  
Illes Balears  
Conselleria de Famílies, Benestar  
Social i Atenció a la Dependència



Aquest document és un extracte informatiu  
de la convocatòria. Les bases completes, amb  
tota la informació, es poden consultar al web  
d'IBJOVE: <http://ibjove.caib.es>



## CONVOCATÒRIA I PARTICIPANTS

L'IBJOVE convoca aquest certamen, adreçat a **joves cuiners** estudiants, o amb titulacions acadèmiques relacionades, o amb experiència laboral dins el sector de la cuina. Es poden presentar a aquesta convocatòria joves nascuts o residents a les Illes Balears que tinguin entre 16 i 35 anys el 31 de desembre de 2026. **No s'hi admet la inscripció de grups.**

## PREMIS

S'estableix una dotació total de **7.000,00 €** (set mil euros) distribuïts de la manera següent:

- Un primer premi de **1.500,00 €** (mil cinc-cents euros) en metàl·lic, i **2.100,00 €** (dos mil cent euros) més per sufragar les despeses d'assistir a un curs monogràfic al Basque Culinary Center al 2027.
- S'estableix una dotació de **2.000,00 €** (dos mil euros) mil cinc-cents euros), destinada a pagar el segon premi, o dos segons ex aequo, o un segon i un tercer premis, segons el que determini el jurat.
- Els **1.400,00 €** (mil quatre-cents euros) restants, es destinaran a sufragar les despeses de material dels 7 finalistes. Cada finalista rebrà **200,00 €** (dos-cents euros) que rebrà un cop se li hagi notificat que és finalista.

Tots els premis es poden declarar deserts i el primer no es pot dividir.

## CONDICIONS TÈCNIQUES I TERMINI DE PRESENTACIÓ DE SOL·LICITUDS I DOCUMENTACIÓ

Per a aquesta modalitat, s'estableix **un termini especial i únic de presentació de sol·licituds i**

**documentació:** fins a les 23.59 h del **18 d'octubre de 2026**. En aquest termini, cal emplenar el formulari d'inscripció al web de l'IBJOVE (<http://ibjove.caib.es>).

En el cas de no haver nascut a les Illes Balears i no ser resident a Palma, cal enviar a [programa-culturalartjove@gmail.com](mailto:programa-culturalartjove@gmail.com) original o còpia acreditativa del certificat d'empadronament en alguna població de les Illes Balears.

Així mateix, el participant ha de presentar al correu indicat en el paràgraf anterior un arxiu en format PDF o un enllaç de Dropbox, Google Drive o un servei similar en què hi hagi un PDF que es pugui descarregar i que contingui el treball, amb un pes màxim de 300 MB. L'enllaç ha d'estar actiu com a mínim un mes.

L'arxiu ha de contenir **una recepta per a quatre persones i tres fotografies del plat.**

La recepta, de temàtica lliure, ha de ser detallada per a quatre persones, i ha d'incloure els ingredients i l'elaboració de la recepta i de les subreceptes. El jurat valorarà positivament l'ús de producte local. Aquesta recepta redactada s'acompanyarà de tres fotografies de l'emplatat.

## JURAT

El jurat s'ha de formar tenint en compte els criteris del punt 7 de les bases generals d'aquesta convocatòria (annex 1). En l'apartat 7.3 s'indica que els vocals han de ser designats entre professionals o personalitats de prestigi reconegut en l'àmbit professional o cultural de la matèria corresponent. Pel que fa al Certamen de Cuina Xef Jove, els vocals han de ser triats entre cuiners de prestigi reconegut, crítics gastronòmics de mitjans de comunicació, restauradors, professors de cuina i un representant expert en l'ingredient principal del plat de la final. Hi actuarà com a secretària del jurat, amb veu i vot, la coordinadora del Programa Cultural Art Jove.



## SELECCIÓ I DESENVOLUPAMENT

Els membres del jurat –que prèviament han d’haver rebut totes les receptes presentades– s’han de reunir a porta tancada per deliberar, una vegada que hagi acabat el termini de presentació de treballs.

Les propostes presentades s’avaluaran d’acord amb criteris com la tècnica, el maneig del producte, la innovació, la coherència gastronòmica, la creativitat, la presentació del plat i l’adequació de la proposta als productes de mercat i de temporada. El jurat triarà un màxim de catorze cuiners que estaran preseleccionats per passar a la final.

L’Àrea d’Art Jove informará als semifinalistes de quins seran els tres ingredients obligatoris proposats per a la prova final. Els catorze preseleccionats disposaran de 15 dies, a partir de la notificació de l’Àrea d’Art Jove, per enviar la recepta del plat que presentaran a la final. La recepta, de temàtica lliure, ha de ser detallada per a sis persones, i ha d’incloure els tres ingredients obligatoris i l’elaboració de la recepta i de les subreceptes. A més, els preseleccionats han d’enviar un vídeo d’un màxim de dos minuts en què es presentin i expliquin les seves motivacions.

El jurat es tornarà a reunir i triarà als set finalistes.

La final tindrà lloc a Palma, durant el mes de desembre de 2026, en un espai obert al públic. Els finalistes disposaran d’una hora per elaborar la seva proposta. L’entrada de cada concursant a la cuina serà cada 15 minuts i per rigorós ordre de sorteig. La presentació del menú serà pel mateix ordre d’entrada i amb un decalatge de 15 minuts. Cada participant ha d’elaborar sis plats complets i pot dur la vaixel·la que vulgui.

L’organització aportarà una cistella amb ingredients i productes bàsics, la composició de la qual també serà notificada als participants amb la mateixa antelació. A més, els participants poden dur tots els ingredients i elaboracions prèvies necessaris per a la seva recepta.

El jurat avaluarà els plats presentats segons criteris com la tècnica, el maneig del producte, la innovació, la coherència gastronòmica, la creativitat, la presentació del plat i l’adequació de la proposta als productes de mercat i de temporada, i triarà els guanyadors.

El jurat donarà a conèixer aquell mateix dia el nom de la persona guanyadora.

El calendari de les activitats derivades d’aquesta convocatòria pot ser modificat per manca de disponibilitat d’espai o de professionals, o per altres raons justificades degudament.

Quan el participant hagi d’assistir a un esdeveniment programat per l’Art Jove fora del municipi on resideix en aquell moment, l’IBJOVE s’ha de fer càrrec del cost del transport aeri o marítim, dins l’Estat espanyol, del participant i de tot el material necessari per participar-hi. En el cas que el participant resideixi fora de l’Estat espanyol, l’IBJOVE es farà càrrec del cost del transport aeri o marítim del participant i de tot el material necessari per participar en l’esdeveniment, fins a un màxim de 500,00 €, anada i tornada. En el cas que l’esdeveniment programat l’obligui a fer una o més pernoctacions fora de la seva illa de residència o naixement, també s’ha de fer càrrec de l’allotjament. En cap cas no es cobreixen els desplaçaments terrestres.

## ALTRES DETERMINACIONS

La persona guanyadora del primer premi disposarà de 15 dies per triar el curs del Basque Culinary Center al qual vol assistir. L’IBJOVE assumirà les despeses del curs, d’allotjament, manutenció i desplaçament, fins a un màxim de 2.100,00 €. La persona guanyadora rebrà 1.050,00 € quan hagi presentat el justificant de pagament de la matrícula del curs. Els 1.050,00 € restants s’abonaran quan el guanyador hagi assistit al curs.

Si el guanyador no vol assistir al curs, l’Àrea d’Art Jove es reserva la possibilitat d’oferir-ho a un altre guanyador del certamen.