

IV CONCURSO GASTRONÓMICO COCINEROS/AS NOVELES

14 de junio de 2012

IES "Joan Llopis Marí" de Cullera

Promueve:



M.I. AJUNTAMENT DE CULLERA
Regidoria de Turisme

Organiza:

ASOCIACION CULTURAL GASTRONOMICA
BAHÍA DE LOS NARANJOS

Colaboran:



El concurso gastronómico de cocineros/as noveles es una propuesta de la Sociedad Gastronómica y que está enmarcado dentro del V Semanas Gastronómica del Arroz, ciudad de Cullera.

Este concurso de cocineros/as noveles debe ser una herramienta de promoción de la población de Cullera, tanto de su patrimonio, como de su gastronomía, la oferta de restauración existente, así como la hotelera.

El arroz será el producto con el cual se deberán elaborar los platos que vayan a concurso. En esta nueva edición, se plantea la posibilidad de organizar dos categorías a concurso; la categoría tradicional y la categoría innovación.

BASES DEL CONCURSO

La celebración del “Concurso de Cocineros/as Noveles Ciudad de Cullera” tendrá lugar en el Instituto de Educación Secundaria “Joan Llopis Mari” de Cullera el día 14 de junio de 2012.

1. El comité organizador es competencia de la Asociación Cultural Gastronómica Bahía de los Naranjos con el respaldo técnico de la Concejalía de Turismo de Cullera.
2. Los centros que se presenten al concurso deberán participar en las dos categorías: Categoría Tradicional y la Categoría Innovación. El arroz será el producto con el cual se deberán elaborar los platos que vayan a concurso.

PARTICIPANTES

3. Podrán participar aquellos cocineros/as que no hayan cumplido 30 años a la fecha del concurso acreditándose mediante fotocopia del DNI, independientemente de su residencia.
4. Podrán participar todos los alumnos / as que estén estudiando en el último curso del ciclo de cocina o del ciclo de restauración, así como aquellos alumnos que estén cursando formación de cocina en la Red de centros del CDT.

5. Sólo aquellos que cumplan los requisitos para participar en la competición Spain Skill optarán a esta prueba.

JURADO

6. El jurado de profesionales del sector estará compuesto por un representante de la Conselleria d'Educació / escuelas de hostelería, un representante de Conselleria de Turisme / de los centros CDT, un representante de la Asociación de Hostelería de Cullera, un representante Ayuntamiento de Cullera, cocineros o empresarios de prestigio, críticos Gastronómicos, o cualquier otra persona designada con una amplia implicación en la gastronomía.
7. El jurado seleccionará 10 fichas técnicas finalistas, 5 de cada categoría en la reunión previa al concurso, así como establecerá en el sorteo el orden de preparación de los platos seleccionados a concurso. El fallo del jurado de la reunión previa se comunicará a los finalistas el 7 de Junio.
8. La organización del concurso se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases.

PRUEBAS DEL CONCURSO

PRUEBA 1: ELABORACION DE UN PLATO PRINCIPAL BASADO EN EL ARROZ.

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">9. La ficha técnica deberá tener como ingrediente principal el Arroz. Los alumnos podrán elegir entre el arroz Sénia o el arroz bomba.10. Todos los ingredientes serán aportados por los concursantes.11. Los concursantes deberán preparar un plato principal como mínimo de 6 raciones.12. Será recomendable, que en la categoría Innovación, la ración degustación sea aproximadamente de 80 a 100 gramos por persona.13. La organización permitirá la realización de la mice en place previamente hecha por el alumno.14. Todos los participantes deberán aportar la receta junto con la ficha de inscripción al concurso, así como la documentación que se especifica para su participación. (la ficha de inscripción la encontraréis en http://culleragastronomica.wordpress.com/) |
|---|

CONDICIONES DEL CONCURSO

15. Los alumnos deberán aportar sus utensilios de cocina.
16. La organización aportará a cada participante una bolsa económica de 200 euros con la finalidad de soportar los gastos derivados de la participación del concurso a los finalistas. El ingreso de la bolsa económica por participar en el concurso se aportará entre los días 18 y 22 de junio mediante transferencia bancaria, compromete al finalista a participar en la final.
17. El participante dispondrá de una hora y media para realizar la propuesta presentada a concurso, en la modalidad tradicional o innovación.
18. El jurado valorará como mínimo los siguientes aspectos.
 - Para la categoría Tradicional
 - i. Presentación
 - ii. Sabor
 - iii. Textura
 - iv. Conjunción de los elementos
 - v. Punto de cocción
 - Para la categoría Innovación.
 - i. Presentación
 - ii. Sabor
 - iii. Textura
 - iv. Conjunción de los elementos
 - v. Coherencia
 - vi. Adaptabilidad
 - vii. Creatividad
19. La clasificación será sobre los aspectos a valorar con el criterio de 0 a 10 puntos.
20. Tanto en la decoración del plato como en su confección, no podrá aparecer ningún signo o símbolo que identifique al concursante o al centro al cual representa, y todos los elementos que formen parte del plato deberán ser comestibles.

21. Cada puesto de trabajo será individual existiendo la posibilidad de presentar un ayudante que contribuya en la elaboración del arroz, y de la cesta sorpresa, y a su conclusión se deberán dejar en perfecto estado.
22. Los tutores no podrán acompañar a los alumnos durante la preparación de los arroces, no obstante, dispondrán de dos pases para apoyarlos en la elaboración del arroz.

GANADORES

23. Las placas o trofeos, y diplomas serán entregados el 14 de junio de 2012 en el evento de clausura del Congreso Gastronómico que se celebrará en el hotel Santa Marta de Cullera donde se organizará un almuerzo protocolario
24. Existen tres categorías: Premio al arroz innovador, Premio al arroz tradicional y Semifinalista Spain Skill
25. Representante Spain Skill.

La elección del semifinalista Spain Skills Comunitat Valenciana, será aquel participante que obtenga mayor puntuación y además cumpla los requisitos para participar Spain Skills que se celebrará en el 2014.

El Semifinalista de este año competirá con el semifinalista elegido en el año 2013 para decidir el joven cocinero que representará la Comunitat Valenciana en la competición Spain Skill 2014 en Madrid.

INSCRIPCIONES

26. Todos los interesados en participar deberán enviar por correo electrónico la solicitud de participación, la ficha técnica así como la documentación requerida según los documentos normalizados.

27. Las solicitudes de participación se podrán encontrar en la página web culleragastronomica.wordpress.com, y se enviarán por correo electrónico cullera@culleragastronomica.com para hacerlas llegar al comité organizador. El plazo de recepción finaliza el 5 de junio de 2012 a las 12:00 horas.

JURADO Y PUNTUACION

Para consolidar el concurso y otorgarle transparencia se va a invitar un comité organizador formará parte del jurado. El comité estará compuesto por:

- Un representante de la Conselleria d'Educació / escuelas de hostelería
- Un representante de la Conselleria de Turismo / Red de centros CDT
- Representante de la Federación Española de Hostelería, se pretende contar con la colaboración del Vicepresidente Nacional, Emiliano García.
- Representante Ayuntamiento de Cullera.
- Cocineros o empresarios de prestigio.
- Críticos Gastronómicos.
- Un Secretario.

En cuanto a las puntuaciones a realizar por parte del jurado, se debe realizar una primera fase en la que los miembros del jurado se reunirán entre el día 6 y 7 de junio en el CDT de Valencia para realizar un primer sondeo y donde se establecerán los 10 participantes, 5 de cada categoría, así como se procederá a realizar el sorteo donde se establecerá el orden de participación en el concurso.

Los miembros del jurado podrán hacer una baremación de los platos por puntos. Las puntuaciones de los diferentes miembros del jurado que mantengan una diferencia de 5 puntos serán eliminadas. A partir de estas se realizarán las medias llegando a un orden lógico.

Igualmente, el jurado tendrá que exponer en su veredicto cuáles han sido las características que han determinado el plato ganador del concurso.

A continuación se presenta la propuesta de plantilla para la evaluación de los platos presentados a concurso:

A la Categoría Tradicional.

PUNTOS	
Presentación de platos	
Sabor	
Textura	
Conjunción de elementos	

A la Categoría Innovación.

PUNTOS	
Presentación de platos	
Sabor	
Textura	
Conjunción de elemento	
Coherencia	
Adaptabilidad	
Creatividad	

PROGRAMA INICIAL DEL CONCURSO.

A continuación se presenta la propuesta del programa inicial y de cómo se desarrollará y transcurrirá el concurso.

- ✓ 9.30 h.- Recepción de invitados / Inauguración del acto.
- ✓ De 10:30 a 13:15 Degustación de los arroces participantes en el concurso.
- ✓ De 14:30 a 17:00. Acto Entrega de Premios y almuerzo protocolario en el Hotel Santa Marta de Cullera

		Inicio de la preparación	Presentación al jurado del plato de arroz
TRADICIONAL	Puesto 1	9:30	11:00
	Puesto 2	9:45	11:15
	Puesto 3	10:00	11:30
	Puesto 4	10:15	11:45
	Puesto 5	10:30	12:00
INNOVACION	Puesto 6	10:45	12:15
	Puesto 7	10:00	11:30
	Puesto 8	11:15	12:45
	Puesto 9	11:30	13:00
	Puesto 10	11:45	13:15

El 14 de Junio se realizará la entrega de premio, en el acto de clausura del concurso en el Hotel Santa Marta de Cullera

PREMIOS

Los premios para cada alumno son:

Beca formativa valorada en 300 euros

INSCRIPCIÓN

Para participar en el concurso los alumnos del sector interesados tendrán que rellenar el cupón de inscripción que se encuentra en el blog <http://culleragastronomica.wordpress.com/>

Todas las solicitudes deberán ajustarse al modelo oficial que se adjuntará. El plazo de recepción de las solicitudes finalizará el 5 de Junio de 2012.

Todas las solicitudes de participación deberán llevar adjuntas las recetas por ellos elegidas y la relación completa de los ingredientes que las mismas conllevan, así como la relación de materiales y utensilios de cocina que usarán.

Los finalistas dispondrán de una bolsa de 200 euros para poder asumir la participación en el concurso que se abonará en la cuenta bancaria tras su participación.

A continuación se presenta el documento para la inscripción que se requiere de cada participante:

FICHA DE INSCRIPCIÓN

TUTOR DEL CENTRO	
MARQUE CON UNA "X" EN LA CATEGORIA EN LA QUE SE PRESENTA:	
<input type="checkbox"/> INNOVACIÓN <input type="checkbox"/> TRADICIONAL	
CENTRO DE ESTUDIOS:	
NOMBRE Y APELLIDOS DEL TUTOR:	
Dirección:	
Localidad:	Provincia:
Teléfono:	Fax:
E-mail:	
DATOS BANCARIOS (para el ingreso de los gastos de participación)	
Entidad Bancaria:	
Nº de cuenta:	
DATOS DEL PARTICIPANTE	
NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO CONCURSANTE.	
Fecha de nacimiento:	D.N.I.:
Domicilio:	
Localidad:	Provincia:
Teléfono:	Móvil:
E-mail:	
Título del plato:	
DATOS DEL AYUDANTE (Su participación no entrará a concurso)	
Nombre y Apellidos:	
Domicilio:	
Localidad:	Provincia:
Teléfono:	Móvil:
E-mail:	D.N.I.:

CONCURSO COCINEROS NOVELES. CIUDAD DE CULLERA

Categoría
Título del plato
Ingredientes
Elaboración
Montaje del Plato
Listado de Materiales
Justificación

TABLA DE COMPROBACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN IMPRESCINDIBLE PARA INCRIBIRSE

(X)	DOCUMENTOS
	Documento de inscripción
	Fotocopia del D.N.I de los representantes del centro
	Receta con la que participará en el concurso. Escrita a ordenador, con la relación completa de ingredientes.
	Lista de los materiales técnicos necesarios que aportará el participante
	Título del plato y breve descripción justificativa de la elección de los ingredientes y motivando la elección del plato. (Espacio máximo 1 folio a ambas caras, letra times new roman, espaciado 1.5)

Enviar a;

concurso@culleragastronomica.com, o bien, por fax, al 96.351.71.49.