



CAMPEONATO DE cocina

Del 28 al 30 de marzo de 2011

C/ Jesús María Ordoño, 9-11
09004 – Burgos
Tf.: 947 270 987
interClub@cajadeburgos.es

 **BANCA CÍVICA**
Caja de **Burgos**
Obra Social



OBJETIVOS DEL campeonato



- Potenciar la cocina burgalesa como motor del turismo en Burgos y sus productos con Denominación de Origen (D.O.) o Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.).
- Difundir la cocina burgalesa y sus productos, tanto en el interior como en el exterior de nuestra Comunidad Autónoma de Castilla y León.
- Incentivar la innovación en la elaboración de platos cuyos elementos principales sean los productos burgaleses.
- Promocionar la participación de los cocineros de Castilla y León y de los alumnos de las Escuelas de Hostelería de la Comunidad en certámenes profesionales.

Requisitos

- Profesionales o alumnos de hostelería que no superen los 28 años de edad.

Bases

- Cada concursante mandará una receta libre en la que tienen que estar patentes gran parte de productos de la gastronomía de la Comunidad y sobre todo burgalesa. Los concursantes se harán cargo de llevar los productos para su elaboración. Cada concursante preparará 5 raciones de su plato (la organización proporcionará la vajilla).
- De las recetas recibidas se seleccionarán 16 para una semifinal los días 28 y 29 de marzo; de los cuales 8 pasarán a la final del día 30 de marzo.
- Cada concursante contará con 2 horas para la realización del plato y saldrán con intervalos de 10 minutos cada uno. Los 8 participantes que accedan a la final tendrán que realizar un plato libre pero con dos guarniciones obligatorias, una con morcilla de Burgos y otra con patata de La Bureba.

Jurado Técnico

- Estará compuesto por tres cocineros con amplia reputación en Burgos y un representante de Caja de Burgos.
- Deberán calificar la técnica, organización y limpieza de cada participante. Son tres apartados para puntuar de 0 a 3 puntos cada uno.
- Darán la entrada a los participantes, supervisarán que cumplen con las bases establecidas y comprobarán que los tiempos de realización son los asignados.

Penalizaciones

- No respetar los requisitos dados para todos los participantes, 1 punto. Utilizar más tiempo del previsto, 2 puntos por cada fracción de 5 minutos que se exceda del tiempo hasta un máximo de 15 minutos (total 6 puntos).

Jurado Degustador

- Cuatro miembros puntuarán los platos presentados, deberán calificar la originalidad, presentación y utilización de alimentos burgaleses siendo el fallo inapelable.

Recetas

- Deberán mandar las recetas con el nombre del plato, nombre del concursante, nombre del establecimiento o escuela de hostelería, fotografía del plato, fecha de nacimiento, DNI, dirección de e-mail y teléfono mediante carta certificada a:

interClub Caja de Burgos

C/ Jesús María Ordoño, 9-11 – 09004 – Burgos.

Fecha límite de recepción de recetas: 14 de marzo de 2011.

Director del campeonato: Antonio Arrabal Jiménez, Jefe de cocina.

Premios

Primer premio	1.500,00€	Tercer premio	600,00€
---------------	-----------	---------------	---------

Segundo premio	900,00€	Total en premios	3.000,00€
----------------	---------	------------------	-----------

Horario previsto para la organización del certamen

- **Día 28 de marzo:** 17:00 h. comienza la primera semifinal
- **Día 29 de marzo:** 17:00 h. comienza la segunda semifinal
- **Día 30 de marzo:** 17:00 h. FINAL
21:00 h. Entrega de trofeos.

Fallo de Jurado

- Cualquier incidencia que se produzca, no especificada en las bases, será dilucidada y resuelta por decisión del jurado.
- Finalizado el Certamen el jurado se retirará a deliberar. El fallo del jurado será inapelable.
- Todos los concursantes aceptan las bases del Certamen desde el momento en que se inscriben como participantes.
- Todas las recetas presentadas ceden los derechos para su uso a interClub Caja de Burgos, Banca Cívica.
- Los ganadores realizarán una demostración de su receta ganadora en el interClub en unas jornadas de puertas abiertas.