

BASES CONCURSO



JÓVENES COCINEROS

CONCURSO NACIONAL
DE COCINA
CON TRUFA

SORIA

8 noviembre.
Casino Amistad
Numancia

ORGANIZA:



COLABORA:



FINANCIÁ:



BASES

1^{er} CONCURSO NACIONAL DE COCINA CON TRUFA PARA JÓVENES COCINEROS SORIA, 8 de noviembre de 2010



ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento corre a cargo de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y de la Fundación SORIACTIVA, como una actividad más enmarcada en el proyecto "Promoción Activa de la Trufa", financiado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino y por la Unión Europea a través de los fondos FEADER.

ARTICULO 2º.- PARTICIPANTES

El concurso esta abierto a todos los cocineros que ejerzan su actividad en territorio nacional.

La edad máxima de los participantes será de 40 años.

ARTÍCULO 3º.- TEMA DEL CONCURSO

Se confeccionará un plato de libre elección utilizando la trufa negra, variedad "*Tuber Melanosporum*"

ARTICULO 4º.- SOLICITUDES

Los participantes deberán enviar la documentación de inscripción antes del día 2 de noviembre de 2010 a cualquiera de las dos direcciones siguientes:

Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)

C/ Vicente Tutor Nº 6, Planta 4, 42001 Soria

Teléfono: 975 233 222 y Fax: 975 233 223

asohtur@asohtur.com

www.asohtur.com

Fundación SORIACTIVA

C/ Diputación, 1, 42002 Soria

Teléfono: 975 212 769 y Fax: 975 212 793

latierradelatrufa@soriactiva.com

www.soriactiva.com/trufa

La documentación para la inscripción deberá incluir:

- El boletín de inscripción cumplimentado
- Las recetas en base al plato planteado, con los ingredientes y escandallo de los platos.
- Curriculum Vitae profesional y/o de formación.
- Fotocopia del D.N.I. (se pedirá a los seleccionados)
- Nombre de Empresa donde trabaja.

Una vez examinadas las recetas y los curriculums de los aspirantes por parte del jurado ó comité organizador, se procederá a una selección de un **máximo de 21 finalistas**, que participarán en la fase final de concurso. La organización preverá la selección de al menos 6 cocineros reservas que pasarían a cubrir las posibles bajas de los cocineros finalistas.

Los participantes ceden, por el hecho de participar, los derechos de sus recetas a la Organización, pudiendo la Organización utilizarlas libremente en publicaciones, Web o cualquier otro medio, así como en promociones, etc..., citando siempre el nombre de los autores.

ARTICULO 5º.- LA FINAL

La final del concurso **se desarrollará el día 8 de noviembre de 2010** en la sede del Circulo Amistad Numancia de Soria, ubicado en la calle Collado nº 23 de Soria a partir de las 9:00 horas.

El tiempo máximo de elaboración del plato será de **20 minutos**.

Todos los participantes **deberán hacer acto de presencia a las 8,30 horas para comenzar la prueba**, vestidos con ropa profesional adecuada, gorro, etc.

Cada participante deberá disponer de los ingredientes que figuran en sus recetas, siendo estos revisados previamente por la organización. Se les dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección de los platos. Para ello dispondrán de horno eléctrico, microondas y cocina para preparar los platos o ultimar detalles en los mismos. Cada aspirante se dotará de sus útiles de cocina así como de cualquier otro material necesario para la elaboración de los platos.

Los cocineros participantes no podrán molestar el trabajo de otros concursantes, y deberán dejar la mesa de trabajo perfectamente limpia.

El sistema del concurso prevé la realización de 7 rondas de 3 cocineros por cada periodo de 20 minutos establecido para la preparación de los platos. El orden de salida se hará previo sorteo de los participantes.

ARTÍCULO 6º.- EL JURADO

El Jurado estará compuesto por un número máximo de 6 miembros y será designado por la Organización.

ARTICULO 7º.- CALIFICACIONES

Se calificará por igual :

- a) El gusto hasta 40 puntos
- b) La presentación hasta 20 puntos
- c) La textura hasta 20 puntos
- d) La originalidad hasta 20 puntos

El fallo del Jurado será inapelable.

ARTICULO 8º.- PRESENTACIÓN

Los participantes deberán presentar 2 platos: el primero para degustación por los miembros del jurado con 5 o 6 raciones en función del número de miembros de éste, y el segundo para exposición.

Los platos se presentarán por los participantes y saldrán para su degustación y cata por el jurado al finalizar cada una de las rondas de preparación de los mismos, siguiendo el orden establecido para cada cocinero.

Cada plato irá acompañado solamente de un "título" que será conocido por los miembros del Jurado en el momento de presentación del plato.

ARTICULO 9º.- PREMIOS

Primer clasificado: **3.400 euros.**
Accésit: **1.700 euros.**

Se entregará un Diploma a todos los participantes.

Los premios y diplomas serán entregados ese mismo día 8 de noviembre a las 20:30 horas en la sede social del Circulo Amistad Numancia, en el acto previsto para ello.

Nota: El importe establecido para cada premio en metálico corresponde al importe bruto que percibirán el primer clasificado y el ganador del accésit. La organización deducirá de cada uno de los importes la retención legal correspondiente.

ARTÍCULO 10º.- ACEPTACION DE LAS BASES

Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

1^{er} CONCURSO NACIONAL DE COCINA

CON TRUFA PARA JÓVENES COCINEROS

SORIA, 8 de noviembre de 2010



Si desea participar en el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes Cocineros, **rellene este formulario con sus datos y envíelo a:** Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), C/ Vicente Tutor, 6 4ª planta, 42001 Soria. Fax: 975 233 223. E-mail: asohtur@asohtur.com o a Fundación SORIACTIVA C/Diputación, 1, 42002 Soria. Fax. 975 212 793. E-mail: latierradelatrufa@soriactiva.com

PARTICIPANTE

Nombre Apellidos
Telf. Móvil E-mail

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EN EL QUE TRABAJA

Bar/Restaurante
Dirección Localidad
Provincia Código Postal
Telf. Fijo Fax E-mail

Además de los datos anteriores, es necesario que adjunte junto a esta ficha de inscripción los siguientes documentos:

- Curriculum Vitae profesional y/o de formación.
- Fotocopia del DNI.
- Ficha técnica del plato presentado a concurso.

FIRMA

En a de de 2010

ORGANIZA:



COLABORA:



FINANCIA:



FICHA TÉCNICA

1^{er} CONCURSO NACIONAL DE COCINA CON TRUFA PARA JÓVENES COCINEROS

SORIA, 8 de noviembre de 2010



DENOMINACIÓN DEL PLATO

.....

.....

.....

INGREDIENTES

CANTIDADES

ESCANALLO DE COSTES

INGREDIENTES	CANTIDADES	ESCANALLO DE COSTES
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ELABORACIÓN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

OBSERVACIONES

.....

.....

ORGANIZA:



COLABORA:



FINANCIA:

