

21. El fallo del jurado será inapelable.

22. El hecho de presentarse implica la aceptación íntegra e incondicional de las presentes bases.

Los participantes ceden, por el hecho de participar, los derechos de sus recetas a la organización, pudiendo ésta utilizarlas libremente en publicaciones, citando siempre el nombre del autor.

23. Los gastos de alojamiento del alumno y del profesor acompañante para acudir a la final correrán a cargo de la Organización del Concurso.

24. Se concederán los siguientes premios:

- 1º premio: Trescientos cincuenta euros y diploma para el alumno, y ciento cincuenta euros, placa y lote de productos para el Centro.
- 2º premio: Doscientos euros y diploma para el alumno, y cien euros, placa y lote de productos para el Centro.
- Resto finalistas: Ciento cincuenta euros y diploma para el alumno y lote de productos para el Centro.

ORGANIZAN:



MORCILLA DE
SOTOPALACIOS®



Merindad de
Río Ubierna
¡Tienes mucho que ver!

PATROCINAN:



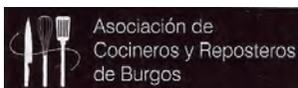
DIPUTACIÓN
DE BURGOS

cajaviva
cajarural



cajarural
Fundación

COLABORA:



Asociación de
Cocineros y Reposteros
de Burgos

INFORMACIÓN:

ASOCIACIÓN DE FABRICANTES DE MORCILLA DE
SOTOPALACIOS

C/ CARREBARRIUSO, 39, 09140 SOTOPALACIOS - BURGOS

Tel.: 947040266

www.morcilladesotopalacios.es

asociacion@morcilladesotopalacios.es



MORCILLA DE
SOTOPALACIOS®

II CONCURSO DE COCINA CON "MORCILLA DE SOTOPALACIOS" PARA ESCUELAS DE HOSTELERÍA



Alejandro Villa Pérez (I.E.S. de Pravia, Asturias)

BASES

La marca colectiva "Morcilla de Sotopalacios" organiza el II CONCURSO DE COCINA con "MORCILLA DE SOTOPALACIOS", para alumnos de las Escuelas de Hostelería de toda España.

El objetivo de este concurso es dar a conocer a los alumnos de Cocina y Gastronomía y Dirección de Cocina las cualidades de la Morcilla de Sotopalacios para la elaboración de distintos platos.

El concurso consta de dos fases: Una primera fase intracentros y una segunda intercentros.

FASE INTRACENTROS

1. Podrán participar en el concurso todos los alumnos que estén cursando los ciclos formativos de grado medio (Cocina y Gastronomía) y de grado superior (Dirección de cocina). Los alumnos que deseen participar deberán presentar en el departamento correspondiente de su Centro una receta original de su creación, cuyo principal ingrediente sea la Morcilla de Sotopalacios, empleando como mínimo 25 gr. por ración.

2. Los Centros que deseen participar deberán ponerse en contacto con la organización del concurso para indicar su intención de concursar y la fecha en que celebrarán la final entre las recetas finalistas preseleccionadas en su Centro.

Días previos al concurso, la organización hará llegar 3 Kgs de morcilla de Sotopalacios a cada Centro para la celebración de esta fase previa.

3. El jurado, tanto para la preselección de las recetas finalistas del Centro, como para la celebración de la final en el propio Centro estará compuesto por profesores del mismo.

4. El jurado seleccionará un finalista entre los participantes de su Centro. Además de las valoraciones técnicas que puedan incluirse en esta fase, se valorarán en las recetas, su sabor, presentación y creatividad, que serán los criterios que se evaluarán en la final absoluta.

5. La fecha límite para celebrar la final en cada Centro participantes será el **3 de febrero de 2015**.

FASE INTERCENTROS (FINAL)

6. Cada Centro deberá enviar a la organización del concurso la receta ganadora para su participación en la fase intercentros.

Deberá remitir por separado dos documentos: un documento con el nombre de la receta y una ficha técnica en la que se explique de forma detallada: ingredientes, elaboración, presentación, precio por comensal y una foto en color del plato terminado, además de un pseudónimo para identificar al autor de la receta.

En el segundo documento debe aparecer, bajo el pseudónimo utilizado en la receta, la identificación del autor y del Centro al que pertenece: nombre y apellidos, curso actual, nombre del profesor responsable que acudiría a la final con el alumno y datos de contacto: dirección de correo electrónico y teléfono.

7. Las recetas deben remitirse antes del **7 de febrero de 2015** por correo electrónico a la dirección: concurso@morcilladesotopalacios.es

8. Un jurado compuesto por miembros de Acorebu (Asociación de Cocineros y Reposteros de Burgos) y de la Asociación de Fabricantes de Morcilla de Sotopalacios, elegirá los **cuatro finalistas** que acudirán a la final del concurso.

9. La organización del concurso se pondrá en contacto con el Centro cuyo alumno haya sido elegido finalista para informar de todos los aspectos relativos a la celebración de la final.

10. La final del II Concurso de Cocina se celebrará el **11 de febrero de 2015** en el "Restaurante Sotopalacios", de Sotopalacios (Burgos).

11. Los finalistas deberán acudir antes de las 11:00 a.m. al Restaurante Sotopalacios, acompañados de un profesor de su Centro.

12. En primer lugar se procederá a realizar un sorteo para determinar el orden de participación de los alumnos.

13. Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comenzar la prueba vestidos con la ropa profesional adecuada, gorro, etc...

14. El concursante dispondrá de un tiempo máximo de dos horas y media para la confección y presentación de las seis raciones de su plato, y podrá utilizar, para ello, tanto el material, herramientas, maquinaria y vajilla, puesta a su disposición en el Restaurante Sotopalacios, como la que desee traer a la final del concurso.

15. Los participantes iniciarán la actividad en intervalos de 10 minutos.

16. La organización del concurso pondrá a disposición de los finalistas la cantidad necesaria de morcilla de Sotopalacios para la elaboración del plato. El resto de los ingredientes serán aportados por el propio concursante.

17. Los alumnos presentarán y explicarán ante el jurado su plato. El plato saldrá, para su degustación por el jurado, siguiendo el orden establecido en el sorteo. Se dividirá en seis raciones que se servirán en platos blancos que serán facilitados por la organización. De los seis platos, cinco serán para el jurado y uno para la foto final.

18. El jurado de la fase final estará compuesto por cinco profesionales del sector (jefes de cocina de reconocido prestigio).

19. Criterios de puntuación. La clasificación de los participantes será determinada sobre 20 puntos en base a los siguientes criterios:

10 puntos para calificar el sabor.

5 puntos para calificar la presentación.

5 puntos para calificar la creatividad.

20. El jurado regulará, según su criterio, las incidencias que se produzcan y no estén incluidas en las bases.