

BASES “CONCURSO MEJORES RECETAS SOLIDARIAS” - RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE 2013

1. ORGANIZADOR

El concurso está a cargo de Acción contra el Hambre y la Federación Española de Hostelería (FEHR).

2. OBJETIVOS:

- Premiar a las mejores recetas de los platos solidarios de Restaurantes contra el Hambre 2013.
- Promover en los participantes la creatividad para diseñar recetas y la destreza en su elaboración.
- Incentivar a los restaurantes inscritos en la campaña por su apoyo en la lucha contra la desnutrición infantil.

3. PARTICIPANTES:

Los restaurantes inscritos en la campaña Restaurantes contra el Hambre.

4. TEMA DEL CONCURSO:

Las recetas serán de platos solidarios ofrecidos en los establecimientos durante el período de campaña.

Se podrán presentar recetas de tres especialidades:

1. Arroces
2. Setas
3. Cerdo Ibérico

Cada receta deberá contener los ingredientes, cantidades, proceso de elaboración, técnicas y utensilios usados.

5. INSCRIPCIONES:

La inscripción es gratuita y se deberá rellenar la ficha que está al final de este documento, detallando los datos del establecimiento, nombre del cocinero o chef, nombre del plato y adjuntar la receta acompañada de una foto del plato preparado. Esta ficha junto con la receta y foto deberán ser enviadas por mail a la dirección de correos:

olopez@accioncontraelhambre.org

El participante puede elegir más de una especialidad pero sólo se podrá presentar una única receta por especialidad.

6. ETAPAS DEL CONCURSO

Ultimo día Inscripción y presentación de recetas: 15/11/2013

Evaluación: 29/11/2013

Comunicación del ganador: 02/12/2013

7. EL JURADO

Los miembros del jurado serán los chefs participantes de la campaña: Mario Sandoval (1 Estrella Michelin y dos Soles Guía Repsol), Quique Dacosta (3 Estrellas Michelin) y Enrique Sánchez (actual presentador del programa "Cómételo" de Canal Sur). Cada chef ha elegido un tipo de especialidad y se encargará de la selección de la mejor receta de su especialidad. Finalmente, se nombrarán tres ganadores.

8. CRITERIOS EVALUACIÓN:

El chef **Mario Sandoval** se encargará de valorar las recetas correspondientes a la especialidad "Setas" teniendo en cuenta como criterios de evaluación los siguientes:

- *Elaboración y tiempo estimado del guiso
- *Sabor
- *Armonía entre los ingredientes
- *Presentación

El chef **Quique Dacosta** se encargará de valorar las recetas correspondientes a la especialidad "Arroces" en base a los siguientes criterios de evaluación:

- *Punto de cocción del arroz.
- *Sabor.
- *Armonía entre ingredientes utilizados.
- *Presentación.

El chef **Enrique Sánchez** se encargará de valorar las recetas correspondientes a la especialidad "Cerdo Ibérico" según estos criterios de evaluación:

- *Sabor.
- *Originalidad
- *Respeto a la materia prima
- *Combinación de sabores
- *Presentación.

9. PREMIO

El premio del ganador de la receta en la especialidad de Setas será una semana de training que consistirá en formar parte del equipo de cocina del Restaurante Coque con Mario Sandoval. La semana se coordinará entre Mario Sandoval y el/la ganador/a del premio. El premio no incluye viaje ni manutención y sí el alojamiento (máximo 70€ por día).

El premio del ganador de la receta en la especialidad de Arroces será una semana de training que consistirá en formar parte del equipo de cocina de Quique Dacosta Restaurante en alguna de sus partidas. La semana se coordinará entre Quique Dacosta y el/la ganador/a del premio. El premio no incluye viaje ni manutención y sí incluye el alojamiento.

El premio del ganador de la receta en la especialidad de Cerdo Ibérico consistirá en compartir un día con Enrique Sánchez que consistirá en la elección del menú, la compra de los ingredientes y cocinarlo conjuntamente, con Enrique Sánchez y el chef Julio Fernández (Estrella Michelin) en la cocina de su restaurante Abantal en Sevilla. Asimismo, el ganador podrá disfrutar de ese menú junto a 4 personas más que él elija en este restaurante.

10. ACEPTACION DE LAS BASES

Cualquier participante deberá aceptar 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.

11. CONSIDERACION FINALES

La comisión organizadora del concurso garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas. La propiedad intelectual pertenece a los autores de las propuestas.

Solamente se comunicará el nombre de tres las recetas ganadoras, los autores y establecimientos. Se procederá a publicar la receta si el autor da su autorización expresa.

12. FICHA DE INSCRIPCIÓN CONCURSO RECETA SOLIDARIA RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE 2013

Para participar deberá rellenar los datos de la siguiente ficha.

FICHA INSCRIPCIÓN CONCURSO RECETAS SOLIDARIAS RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE 2013

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento: _____ Teléfono: _____
 Dirección completa: _____ C.P.: _____
 Población: _____ Provincia: _____ Web : _____

DATOS DEL PROFESIONAL

Nombre: _____ 1^{er} Apellido: _____ Cargo: _____
 Teléfono: _____ Móvil: _____ E-mail: _____

DATOS DE LA RECETA

Nombre del plato: _____

Firma: _____

Fdo: _____
 NIF/ NIE: _____

IMPORTANTE: Esta ficha deberá enviarla por mail a: olopez@accioncontraelhambre.org junto con la receta y foto del plato preparado.

Si tiene alguna duda, puede contactar con:

	E-mail	Telef.	Correo postal
Olga López	olopez@accioncontraelhambre.org	91.771.16.68	Acción contra el Hambre C/ Duque de Sevilla, 3 (28002-Madrid)
Beatriz Cecilia	beatriz.cecilia@fehr.es	91.352.91.56	Federación Española de Hostelería C° de las Huertas, 18 1° (28223- Pozuelo de Alarcón- Madrid)