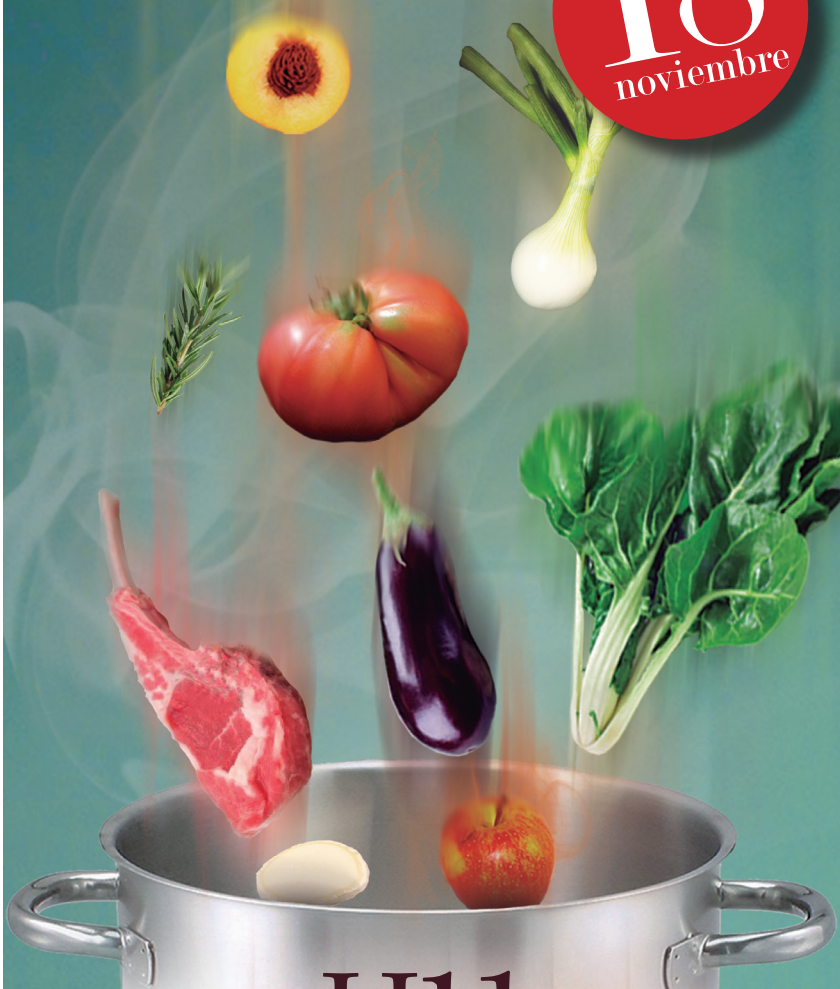


1er Concurso
PROVINCIAL DE
Jóvenes
Cocineros

18
noviembre



Hu
es
LA MAGIA
Ca



Bases

- Podrán participar todos los cocineros/as de entre 18 y 29 años.
- Se exige titulación académica de grado medio o superior, acreditándose, con copia del título, o acreditar la actividad profesional en cocina, con un mínimo de 6 años mediante vida laboral.
- La Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo, CPIFP San Lorenzo de Huesca presentará dos concursantes por la dirección del centro seleccionados, de entre sus alumnos.
- El concurso está abierto a participantes, siempre que estén residiendo y/o trabajando en la provincia de Huesca.
- El concurso se circunscribe al ámbito provincial de Huesca.
 - Los participantes deberán presentar la siguiente documentación:
 - ✓ Documento de identidad que acredite su fecha de nacimiento.
 - ✓ Dirección postal y electrónica
 - ✓ Currículum vitae
 - ✓ Experiencia (vida laboral) o títulos académicos culinarios.
 - ✓ Deberán enviar receta propuesta con, lista de ingredientes y gramajes, y explicación de la elaboración necesaria para la confección del plato, conforme a modelo facilitado por la organización, solicitado a través del correo tuhuesca@tuhuesca.com
- Las inscripciones se realizarán por correo electrónico a TuHuesca – Turismo Provincia Huesca correo: tuhuesca@tuhuesca.com
- El plazo de inscripción finalizará el: 5 de noviembre 2013
- La organización comunicará la aceptación de la candidatura al concurso mediante correo electrónico facilitado por los concursantes con fecha 8 de noviembre de 2013.
- Existirá una bolsa prevista por la organización de 40 € por candidato para la compra de las materias primas necesarias para la realización de la receta. Se realizará mediante transferencia a un número de cuenta que los candidatos faciliten, una vez celebrado el concurso, y participado en el mismo, presentando tickets de compra, y firmando recibí.
- De entre todas las candidaturas recibidas la organización admitirá un máximo de 10 concursantes.
- La receta a elaborar será de un único plato
- El tiempo máximo de elaboración de este plato será de 90 minutos.
- La entrada de cada concursante a cocina será de 10 minutos, por riguroso orden de sorteo, realizado por la organización y comunicado a los participantes a su llegada a las instalaciones a las 17:00 del 18 de noviembre.
- La presentación del plato al jurado será por el mismo orden de entrada a cocina.
- Las raciones a elaborar serán 5, siendo tres para el jurado, una para prensa, y una para público.
- El Jurado será designado por la organización.
- El certamen se desarrollará a partir de las 17:30 horas del día 18 de Noviembre de 2013 en las instalaciones de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo (CPIFP San Lorenzo de Huesca) C/ Madrid, 2 Huesca. La recepción de los participantes será a las 17:00 horas en las instalaciones indicadas. Se recomienda a los participantes visitar las instalaciones algún día antes para conocer los medios disponibles.
- La entrega de acreditaciones, trofeos y premios se efectuará el mismo día del concurso.
- Aquellos platos que no se ajusten a estas pautas, le serán restados puntos.
- El ingrediente principal de la receta deberá estar basado en productos autóctonos, y los complementos del mismo estarán basados en productos pertenecientes a los productores de la Asociación de Productores Agroalimentarios de Huesca – Huesca Alimentaria (se adjunta listado de productores).
- La cesta de ingredientes será revisada por la organización, basándose en el listado presentado por los candidatos, antes de la entrada a cocinas.
- La calificación y la puntuación se harán de acuerdo a los siguientes criterios.
 - Presentación y originalidad, hasta 10 puntos.
 - Composición e ingredientes exigidos, hasta 10 puntos.
 - Sabor y textura, hasta 10 puntos.
 - Profesionalidad, destreza, y orden, hasta 10 puntos
- Cada concursante tendrá 3 minutos para exponer al Jurado la explicación y presentación de su plato.
- Cualquier participante acepta expresamente estas Bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte el Jurado sobre todo aquello que no recojan estas bases, serán inapelables dado el carácter de imparcialidad y honorabilidad del mismo.
- La organización se reserve el derecho de modificar estas bases conforme estime oportuno.

Premios

- 1º Premio: Galardón acreditativo y cheque de 500 €
- 2º Premio: Galardón acreditativo y cheque de 200 €
- 3. Premio: Galardón acreditativo y cheque de 100 €

Los tres finalistas serán invitados a la elaboración de los platos presentados en el show cooking a realizar durante la Feria Agroalimentaria de Huesca, pocos días después de este concurso.

Diplomas para todos los participantes.



