

"GRANAJOVEN CHEF" BASES I CONCURSO CULINARIO

I. OBJETO DEL CONCURSO

La Concejalía de Juventud del Excmo. Ayuntamiento de Granada, convoca el I Concurso Culinario "Granajoven Chef" en colaboración con Álvaro Arriaga, director y propietario del Restaurante "Arriaga" de Granada.

El objeto de este concurso es favorecer la creatividad de jóvenes talentos amateur del arte culinario e impulsar su posible proyección e inserción profesional en este campo. A su vez se pretende el conocimiento, apreciación y utilización de los productos denominación de origen protegida (DOP) y productos con indicación geográfica protegida (IGP) de la provincia de Granada. (Anexo I)

II. PARTICIPANTES

El concurso está abierto a las personas jóvenes aficionadas a la cocina (amateurs) con edades comprendidas entre los 18 y los 30 años empadronadas o residentes en la provincia de Granada.

III. MODO DE PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

- Para optar a este concurso los/as participantes deberán presentar una receta de propia autoría y original, de estilo libre y sin ninguna limitación en el uso de productos, siempre y cuando el ingrediente principal del plato sea a elegir entre uno de estos dos: la trucha de Riofrío ó el cordero segureño. También será obligatorio utilizar al menos 1 ingrediente de la lista de productos de denominaciones de origen o indicación geográfica protegida que se anexan a las bases (Anexo I). Quedarán excluidos postres.

- Se deberá acreditar la condición de amateur y por lo tanto de no haber ejercido o ejercer en la actualidad como cocinero profesional, mediante declaración responsable según modelo adjunto a las bases, de esta condición. (Anexo II).

- Se deberá presentar declaración responsable de la autoría y originalidad de la receta presentada a concurso según modelo (Anexo III)

- Toda la documentación requerida se deberá presentar según el procedimiento que se especifica en las bases completas del concurso.



¡DESCARGA LAS
BASES AQUÍ!

ORGANIZA:



AYUNTAMIENTO DE GRANADA



PATROCINADORES PRINCIPALES:



hostelería técnica hospitality solutions



Obra Social



CAVIAR



Poniente de
Granada
Denominación de Origen Protegida



OTROS PATROCINADORES:



PATROCINADOR OFICIAL:
Cervezas Alhambra recomienda
el consumo responsable



UNA JOVEN PROMESA
ESTÁ POR NACER

IV. PLAZO Y LUGAR DE PRESENTACIÓN

- El plazo de recepción de solicitudes será del 10 de Enero al 4 de Abril de 2014.

- Toda la documentación exigida en estas bases se deberá entregar acompañada de una instancia modelo oficial dirigida al Excmo. Sr. Alcalde de Granada que podrá presentarse en las Oficinas Desconcentradas de Información y Registro del Ayuntamiento de Granada.

- Asimismo en la forma establecida en el Artículo 38.4 de la Ley 30/92 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común.

V. FASE DE PRESELECCIÓN

- Una vez se cierre el plazo de inscripción, entre todas las recetas recibidas el jurado seleccionará un total de 10.

- Para la selección de los/las finalistas se tendrá en cuenta los siguientes criterios: calidad de la presentación, originalidad, desarrollo de la receta, integración en la receta de los productos de denominaciones de origen o indicación geográfica protegida según se indica en las bases.

- Los nombres de las personas seleccionadas se harán públicos a través de la web <http://granajoven.granada.org> el día 30 de Abril de 2014.

- La Concejalía de Juventud contactará telefónicamente con las mismas para comunicarles su selección al número de teléfono proporcionado y con la suficiente antelación.

- Las 10 personas seleccionadas deberán realizar una prueba previa en un pase privado sin público para los miembros del jurado. Con dicha prueba, jurado y organizadores podrán chequear por un lado la veracidad del material recibido y por otro la capacidad técnica. De estos/ as 10 concursantes quedarán 3 finalistas seleccionados/as que serán los/ as que participarán en la prueba final.

- La documentación de las recetas no seleccionadas podrá ser retirada por la persona interesada, corriendo los gastos por su cuenta de haberlos, a partir del día en que se haga público el fallo del jurado. Transcurrido un mes desde esta fecha se procederá a la destrucción de la documentación presentada.

VI. COMPOSICIÓN DEL JURADO

Juan Francisco Gutiérrez Martínez. Concejal Delegado de Juventud o persona en quien delegue.

Álvaro Arriaga. Propietario y cocinero del Restaurante Arriaga.

Marcos Pedraza Andrade. Jefe de cocina del Restaurante Ruta del Veleta.

Lola Marín. Jefa de cocina y propietaria Restaurante Damasqueros.

José Juan Jiménez López. Secretario General del Consejo C.R.D.O.P. Poniente de Granada.

Pepi Moya Mesa. Profesora técnica de la escuela de hostelería Hurtado de Mendoza de Granada

VII. NORMATIVA ESPECÍFICA DE LA FASE FINAL DEL CONCURSO

La fase final se celebrará en el teatro de Caja Granada el día el 23 de Mayo de 2014.

- Los/as 3 finalistas deberán elaborar un plato de libre creación, disponiendo de los mismos ingredientes, entre los que se encontrarán los productos recogidos en el Anexo I de estas bases y que serán facilitados por la organización. Las personas finalistas no podrán elaborar la misma receta con la que fueron seleccionadas en la primera fase del concurso.

- Se deberá estar debidamente uniformado cuando se elabore el plato mediante el vestuario que la organización proporcionará. Dicho vestuario será patrocinado por "Lord" vestuario profesional.

- El tiempo del que se dispondrá para la elaboración será de 2 horas, contando con media hora antes para organizar los puestos de trabajo por parte de cada concursante.

- La elaboración del plato se hará íntegramente en las cocinas montadas a tal efecto en el teatro Caja Granada y se facilitarán todos los elementos de utilaje básico y material que se necesiten, todo ello patrocinado por Pilsa (Pedro y López S.A). Se podrá contar con la asistencia de público "show cooking".

- Cada finalista podrá concursar acompañado por un familiar o amigo/a mayor de edad que podrá apoyarle en la elaboración del plato el día de la final. Los/as concursantes deberán facilitar a la organización los datos personales de la persona que le acompañará junto a una declaración responsable en la que se acredite que no es cocinero /a profesional según modelo (Anexo VI)

- La presentación de los platos al jurado, se realizará por sorteo que se celebrará antes de comenzar el concurso.

- Para la presentación de las raciones a elaborar, se utilizarán platos blancos, todos exactamente del mismo formato, modelo y tamaño, proporcionados por la organización.

- El jurado dictará el fallo en base a los siguientes criterios:

- Organización, limpieza y destreza durante la elaboración de los platos (1 a 5 puntos)
- Sabor (1 a 5 puntos)
- Presentación (1 a 5 puntos)
- Creatividad (1 a 5 puntos)
- Originalidad en el uso de los productos de denominación de origen patrocinadores (1 a 5 puntos)

- Tras la degustación, el jurado se reunirá para calificar, y cada miembro puntuará los diferentes platos en la hoja oficial de puntuación. Una vez cumplimentada, la persona asignada por la organización del concurso, en este caso la Concejalía de Juventud del Ayuntamiento de Granada, que actuará como secretario del jurado sin voto, levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado.

- El plato ganador será el que obtenga mayor puntuación y en caso de empate, el jurado volverá a votar entre los platos igualados para decidir el ganador. Igual procedimiento se seguirá para seleccionar al segundo y tercero premio.

- El fallo del jurado será inapelable e irrevocable.

VIII. PREMIOS

a) **Primer premio:** dotado con 1.000 €, patrocinado por Cervezas Alhambra, lote de productos de Riofrío valorado en 500 € con visita guiada y cata de caviar, un cordero y fin de semana gastronómico en alojamiento rural ofrecido por IGP Cordero Segureño, un jamón gran reserva ofrecido por Mariscal, lote de aceites ofrecidos por DOP Poniente de Granada, lote de productos de Granada ofrecido por "Llévate Granada", curso de cocina impartido por Álvaro Arriaga, comida para dos personas ofrecida por Restaurante Arriaga y diploma.

b) **Segundo premio:** dotado con 500 €, patrocinado por DOP Poniente de Granada, lote de productos de Riofrío valorado en 300€ con visita guiada y cata de caviar, fin de semana gastronómico en alojamiento rural ofrecido por IGP Cordero Segureño, un jamón gran reserva Mariscal, lote de aceites ofrecidos por DOP Poniente de Granada, lote de productos de Granada ofrecido por "Llévate Granada" curso de cocina impartido por Álvaro Arriaga y diploma.

c) **Tercer premio:** dotado con 250 €, patrocinado por IGP Espárrago de Huetor Tájar, lote de productos de Riofrío valorado en 200€ con visita guiada y cata de caviar, fin de semana gastronómico en alojamiento rural ofrecido por IGP Cordero Segureño, un jamón gran reserva ofrecido por Mariscal, lote de aceites ofrecidos por DOP Poniente de Granada, lote de productos de Granada ofrecido por "Llévate Granada", curso de cocina impartido por Álvaro Arriaga y diploma.

t - Los premios serán entregados en la clausura del concurso que tendrá lugar el mismo día que se celebre la fase final.

- El premio se puede considerar desierto a criterio del jurado y atendiendo la calidad de las obras presentadas.

XI. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

Las personas participantes deben aceptar expresamente, sin reserva ni limitación, cumplir todas y cada una de las bases del presente concurso.

- La información completa de las bases de la convocatoria y sus anexos se encuentra disponible en la web de la Concejalía de Juventud <http://granajoven.granada.org>