

Bases “3er Concurso Ave María Gastronómica”

Índice

I. Denominación y objetivos

II. Participantes

III. Inscripciones

IV. Modo de presentación al concurso

V. Fase de preselección

VI. Normativa específica del concurso

VII. Condiciones mínimas de las elaboraciones

VIII. Elementos necesarios para la confección de las elaboraciones

IX. Fechas de realización

X. Premios y calificaciones

XI. El jurado

XII. Datos personales

XII. Cesión de derechos

XIV. Aceptación de las bases

Anexo: Ficha de inscripción “III Concurso Ave María Gastronómica”

I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS.

El Colegio Ave María de Peña-Roja convoca el Tercera Edición Concurso de Cocina Amateur “Ave María de Peña – Roja Gastronómica”.

Es objetivo principal del Concurso de Cocina Amateur “Ave María de Peña – Roja Gastronómica”, fomentar y difundir la cocina mediterránea mediante la preparación por parte de alumnos del centro de elaboraciones culinarias, para su posterior degustación pública, a cargo de las personas que compondrán el jurado, entre los que habrá profesionales del sector y aficionados a la cocina que forman parte del claustro del Colegio Ave María de Peña-Roja.

El objetivo es fomentar y favorecer la creatividad de los alumnos de la etapa Ciclo Formativo de Grado Básico de Cocina y Restauración, así como impulsar y fomentar sus habilidades en la cocina mediterránea. A su vez se pretende fomentar la cocina saludable, así como el conocimiento, apreciación y utilización de los productos de la Comunidad Valenciana.

II. PARTICIPANTES.

Podrán participar todos los alumnos y alumnas de la etapa Ciclo Formativo de Grado Básico de Cocina y Restauración, de centros ubicados en la provincia de Valencia.

La participación será a título individual.

Deberá ser obligatoriamente alumno/a de algún centro ubicado en la provincia de Valencia, en la especialidad “Ciclo Formativo de Grado Básico Cocina y Restauración”.

Participará en representación propia.

Para participar el alumno/a deberá presentar una ficha de creación propia.

III. INSCRIPCIONES.

Los participantes interesados deberán presentar la solicitud mediante correo electrónico, siendo la **fecha límite para su presentación las 14:00 horas del 22 de abril de 2024.**

Requisitos formales:

- a. Cumplimentar debidamente el formulario de inscripción.
- b. Copia del DNI o pasaporte.
- c. Ficha técnica con imagen de la elaboración.
- d. Escandallo de la ficha técnica.

IV. MODO DE PRESENTACIÓN AL CONCURSO

Para concursar los/as participantes deberán **presentar una ficha técnica de propia autoría (inédita) y original, que tendrá “La Calabaza” como protagonista y materia prima principal**

En caso de que la ficha técnica presentada sea similar o parecida a una ficha técnica de un/a cocinero o cocinera en activo, quedará automáticamente descartada y eliminada.

Para concursar tendrán que enviar un correo electrónico a la dirección: avemariagastronomica@colavem.com y de la siguiente manera:

UN DOCUMENTO ADJUNTO CON LOS SIGUIENTES DATOS:

1. El título de la ficha técnica.
2. Relación de ingredientes y cantidades de la ficha técnica.
3. Procedimiento de elaboración de la ficha técnica. (Deberá contener no más de 5.000 caracteres.)
4. Foto del emplatado (fotografías con el máximo detalle de la ficha técnica en formato jpg y en alta resolución. No se admitirán fotografías en blanco y negro ni documentos/fichas técnicas fotocopiadas).
5. Escandallo del plato a elaborar.
6. Datos personales identificativos: nombre, apellidos, D.N.I., edad, teléfono, e-mail y dirección.
7. Fotocopia del DNI o pasaporte.

La organización se reserva el derecho de desestimar aquellas fichas técnicas o concursantes que no cumplan con los requisitos de las bases.

4. Requisitos de la ficha técnica.
 - a. Sólo podrá presentarse una ficha técnica por alumno/a.
 - b. La ficha técnica debe describir con todo tipo de detalle los ingredientes, cantidades y proceso de elaboración de la misma; así como cualesquiera criterios que el concursante estime oportuno para una mejor comprensión de la misma.
 - c. El proyecto se acompañará de foto/s de la ficha técnica emplatada

V. FASE DE PRESELECCIÓN

Las fichas técnicas podrán presentarse desde la publicación de las bases hasta el día 22 de abril de 2024.

Una vez se cierre el plazo de inscripción, entre todas las fichas técnicas recibidas el jurado seleccionará un total de 6.

Para la selección de los/las finalistas se tendrá en cuenta los siguientes criterios:

- Desarrollo de la ficha técnica.
 - Originalidad en la utilización de las materias primas
 - Coste máximo de 3,50€, junto con el escandallo.
 - Que tanto la técnica como los productos elegidos sean lo más saludables posible.
- **Los nombres de las personas seleccionadas se harán públicos a través de las redes sociales del Colegio Ave María de Peña - Roja; así como listados físicos en la secretaría del Colegio Ave María de Peña-Roja el día 7 de mayo de 2024.**

Procedimiento de selección

· La Organización del Concurso nombrará a tal efecto un jurado responsable final de dicha selección, que estará formada por reconocidos profesionales del sector de la restauración y la gastronomía, así como un miembro del claustro de profesores del Colegio Ave María de Peña – Roja.

Este jurado valorará cada ficha técnica en su totalidad, juzgando cada uno de los aspectos expuestos en las bases.

El número máximo de participantes seleccionados para la final del concurso será 6 personas.

La Organización del Concurso hará público, el martes 7 de mayo de 2024, los candidatos seleccionados para la final.

VI. NORMATIVA ESPECÍFICA DEL CONCURSO.

La final se celebrará en el Colegio Ave María de Peña – Roja el martes **21 de mayo de 2024**.

Una vez conocidos los participantes finalistas, se sorteará el viernes 10 de mayo a las 19:00 horas, el orden en el que participará cada uno de los concursantes en la final, en este sorteo se asignará a cada participante la partida en la que deberá realizar sus elaboraciones.

Los/as participantes deberán elaborar una ficha técnica de libre creación, elaborando tantas raciones como miembros del jurado, para ello la organización del concurso les facilitará las materias primas.

El tiempo del que se dispondrá para la elaboración y emplatado de la ficha técnica, tanto durante las fases de clasificación como en la final, ante el jurado será de 1 hora 15 minutos, y dispondrá de 15 minutos para que tanto la partida asignada, como los útiles que el concursante haya necesitado para la elaboración deberán quedar limpios y desinfectados.

Los concursantes no pueden traer elaboradas las pre-bases de la receta (sofrito, crema, etc).

Los concursantes dispondrán de 15 minutos, del tiempo asignado para realizar la elaboración, para realizar la mise en place antes de comenzar, una vez transcurrido ese tiempo ningún concursante podrá aprovisionarse de ninguna materia prima.

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

| | |
|--|--------------|
| Organización, limpieza y destreza durante el shoocking | 1 a 5 puntos |
| Sabor, texturas y aromas..... | 1 a 5 Puntos |
| Presentación y creatividad..... | 1 a 5 Puntos |
| Utilización de técnica y dificultad de la ficha técnica..... | 1 a 5 Puntos |
| Limpieza..... | 1 a 5 Puntos |

Tras la degustación, el jurado se reunirá para calificar, y cada miembro puntuará las diferentes elaboraciones en la hoja oficial de puntuación. Una vez cumplimentada, la persona asignada por la organización del concurso, levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado.

La ficha técnica ganadora será la 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 tercer clasificado.

El fallo del jurado será inapelable e irrevocable.

Será motivo de penalización la impuntualidad a la hora de presentar las fichas técnicas al jurado, así como utilizar ingredientes no comestibles.

Todos los concursantes ceden los derechos de uso de fotografías y fichas técnicas al Colegio Ave María de Peña-Roja.

VII. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES.

Cada ficha técnica que se presente al Concurso habrá de permitir aproximadamente, al menos, el equivalente a 5 degustaciones en los recipientes que la Organización de “Ave María de Peña – Roja Gastronómica” pondrá a disposición de los concursantes.

VIII. ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONFECCIÓN DE LAS

ELABORACIONES.

Los participantes deberán elaborar 5 raciones idénticas del mismo pincho o tapa, una para cada miembro del jurado, teniendo un coste máximo de elaboración de 3,50€ cada una de las raciones.

Así como de forma obligatoria deberán utilizar la uniformidad de cocina del centro al que representa.

· Queda prohibido el uso de:

- Las salsas industriales.
- Productos congelados de forma industrial.
- Bollería industrial.
- Platos precocinados o preparados de forma industrial: paté, confitura, mermelada...
- Todo aquel producto que no esté considerado como alimento según la normativa vigente sobre Productos de la Alimentación, excepto con motivo decorativo.

IX. FECHAS DE REALIZACIÓN.

El concurso será abierto a todos los alumnos y alumnas de los Ciclos Formativos de Grado Básico de Cocina y restauración de la provincia de Valencia; la fase de clasificación se desarrollará:

- Martes 21 de mayo de 2024

Si por razones de fuerza mayor la Organización lo estimara necesario, podrá, tanto variar el horario como distribuirlo de la forma más oportuna si el número de participantes así lo aconsejara.

X. PREMIOS Y CALIFICACIONES.

Se establecen los siguientes Premios, en función de las dos especialidades mencionadas;

1er. Premio, diploma, lote de aceites, curso de formación en C.E. Albanta, juego de cuchillería.

2º Premio, diploma, lote de aceites y curso de formación en C:E: Albanta.

3º Premio, diploma y lote de aceites.

Además, la tapa o pincho ganador se ofertará en el establecimiento “El Percaler” de la ciudad de Valencia, durante la 1ª semana de Julio de 2024.

XI. EL JURADO.

El Jurado estará designado por la comisión organizadora del concurso “Ave María de Peña-Roja Gastronómica”.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

El Jurado lo compondrán 5 miembros nombrados por la organización, de los cuales 4 serán por su cualificación dentro del mundo de la gastronomía y la restauración y 1 miembro del equipo directivo del Colegio Ave María de Peña-Roja.

El nombre de los mismos se hará público en la presentación oficial del Concurso.

XII. DATOS PERSONALES

Los datos personales facilitados por los/las participantes quedarán recogidos en un fichero, del que será responsable el Colegio Ave María de Peña - Roja La finalidad de este fichero es la gestión de la participación en el concurso, así como la gestión de premios y publicidad.

El ejercicio de los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación, se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Protección de Datos.

XIII. CESIÓN DE DERECHOS

1. Las personas participantes conceden expresamente a los organizadores una licencia no exclusiva, para utilizar, reproducir, transformar, comunicar públicamente y distribuir los contenidos, fotografías y resúmenes que se publiquen de las recetas en la memoria del concurso, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover los objetivos de dicho concurso.

2. Las personas participantes responderán frente a los organizadores, o frente a terceros, de cualesquiera daños y perjuicios que pudieran causarse como consecuencia de la no autoría y originalidad de la receta presentada y dejarán indemnes a la organización frente a cualquier responsabilidad que se pudiera derivar de la infracción de los derechos de imagen, propiedad intelectual o industrial relativos a los contenidos aportados por los/las participantes en cuestión.

3. Asimismo, las personas participantes autorizan a la organización a divulgar su nombre, y les ceden los derechos de su imagen, para su tratamiento a través de cualquier sistema y soporte que permita fijar, insertar, difundir, reproducir, divulgar, explotar y comunicar públicamente los contenidos obtenidos conjuntamente con la imagen del evento. Dicha cesión no tiene ningún tipo de limitación geográfica o territorial.

XIV. 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.

El incumplimiento de alguna de las bases dará lugar a la exclusión del participante del concurso.

En caso de existir dudas o discrepancias en la interpretación de las presentes bases, los organizadores realizarán una interpretación atendiendo al espíritu y finalidad para la cual se ha creado el concurso.

Cualquier incidencia que pueda surgir durante el desarrollo del concurso será resuelta por la organización según su saber y mejor criterio.

Este concurso se podrá cancelar en cualquier fase del mismo y los premios se pueden declarar desiertos atendiendo a la cantidad y calidad de las obras presentadas, así como a cualquier otra razón o causa de incumplimiento del objeto y bases del concurso, a criterio de la organización y el jurado.

FICHA DE INSCRIPCIÓN "I CONCURSO AVE MARÍA GASTRONÓMICA"

Apellidos: _____

Nombre: _____

Nacionalidad: _____ Adjuntar fotocopia del DNI/Pasaporte

Dirección: _____ de _____ Provincia
de: _____

Teléfono: _____

Correo electrónico: _____ @ _____

Nombre del pincho o tapa: _____

Acepto las bases del I CONCURSO "AVE MARÍA GASTRONÓMICA" y adjunto a esta aceptación, que fecho y firmo, la ficha técnica, así como la foto, ingredientes y elaboración de mi pincho o tapa denominado _____.

Firmado En _____ a ____ de _____ de 2022