

VALORACIÓN Y PUNTUACIÓN

A cada miembro del jurado se le entregará una hoja de calificación en la que se puntuará de 1 a 10 en cada uno de los criterios de valoración, que son creatividad, técnica, presentación, sabor y textura y puntualidad en la presentación.

Una vez que cada miembro del jurado haya rellenado su hoja de calificación, sumado las puntuaciones y firmada, se la entregará al presidente del mismo en sobre cerrado. A continuación, se sumarán las puntuaciones para obtener los resultados definitivos. El participante con mayor puntuación será nombrado ganador del certamen. El fallo del jurado se dará a conocer posteriormente.

PREMIOS

Se establecen tres premios y tres accésit en metálico, con una cuantía total de 6.400 euros. Así, el ganador del II Concurso Gastronómico de Productos Cooperativos de Extremadura recibirá un primer premio de 3.000 euros.

Los dos siguientes clasificados recibirán un segundo premio de 1.500 euros y un tercer premio de 1.000 euros. Los tres accésit serán de 300 euros cada uno.

El nombre de los ganadores del concurso se difundirá también a través de las webs www.cooperativasextremadura.es y www.concursogastronomicocooperativo.com, así como de cualquier medio que la organización estime.

RESERVA DE DERECHOS

La organización se reserva todos los derechos de difusión de las imágenes de los concursantes, elaboración de los platos presentados a concurso y la presentación de los mismos a través de cualquier medio de difusión.

Igualmente, la organización se reserva el derecho de utilizar todas las recetas inscritas para el concurso y sus fotografías para su posterior edición y promoción a través de cualquier tipo de medio.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La mera participación en el concurso supone la aceptación de estas bases para todos los concursantes inscritos y finalistas.

"Actuación financiada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente"
Convenio MAGRAMA-Cooperativas Agro-alimentarias de España

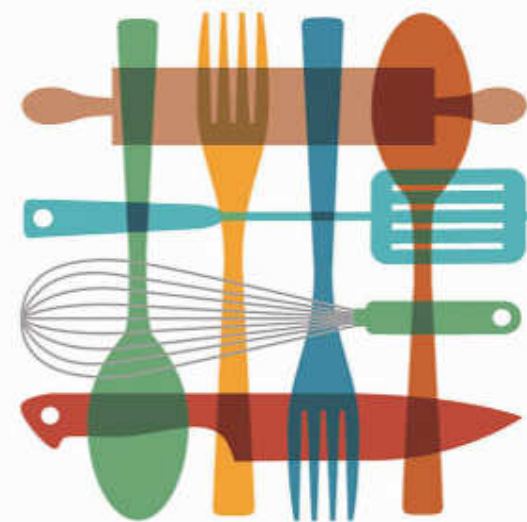


Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura
C/ Mérida de los Caballeros, 8
06800 Mérida (Badajoz)

Tfno. 924 388 688 • Fax. 924 303 503

www.cooperativasextremadura.es
info@cooperativasextremadura.es

2º Concurso



Gastronómica

de Productos Cooperativos
de Extremadura

¡¡participa!!



BASES

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura convoca su II Concurso Gastronómico de Productos Cooperativos de Extremadura con el que se pretende promocionar las excelencias de los productos elaborados por las cooperativas agroalimentarias de la región entre los profesionales del sector de la restauración, además de incentivar y animar a que los chefs españoles apuesten por productos con sello de calidad diferenciada de Extremadura, así como se atrevan a apostar por recetas cada vez más innovadoras con productos tradicionales pero de máxima calidad, como son los cooperativos.

PARTICIPANTES

Pueden participar en el II Concurso Gastronómico de Productos Cooperativos de Extremadura todos los cocineros profesionales y alumnos que estén cursando estudios en alguna Escuela de Cocina del territorio español.

En ambos casos, los participantes deberán enviar un documento que acredite tal condición en la fecha de inscripción.

INSCRIPCIÓN

La inscripción se realizará a través de www.cooperativasextremadura.es y de www.concursogastronomicocooperativo.com, hasta el 30 de junio de 2013.

Para realizar la inscripción, los interesados deben enviar hasta dos recetas con las que participar en el concurso. Estas recetas deben ser originales y de elaboración propia, siendo sus ingredientes los productos de las cooperativas extremeñas socias de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura y que se pueden encontrar en el catálogo online www.extremaduraalimentaria.com

Las recetas que se presenten deberán contener la lista de ingredientes y cantidades necesarias para su elaboración para 4 comensales, la descripción de la elaboración de la receta, el tiempo estimado de preparación (máximo 3 horas) y dos fotografías del plato ya preparado.

Cuando el usuario haya enviado su receta, quedará automáticamente registrado como participante en el concurso. A partir de ese momento, entrará en el proceso de selección para la final del concurso. Este proceso tendrá lugar en el próximo mes de julio de 2013.

PROCESO DE SELECCIÓN

Entre todas las recetas recibidas que cumplan los criterios de estas bases, el jurado votará 6 recetas finalistas a partir de unos criterios generales que serán los siguientes: originalidad, innovación de sabores, presentación, nuevas técnicas empleadas.

Con el objetivo de garantizar la total imparcialidad del resultado, todas las recetas presentadas se valorarán de forma anónima por el jurado, con el objetivo de no influir en su decisión.

Los 6 seleccionados por el jurado tendrán derecho a participar en la fase final del concurso, en la que elaborarán la receta presentada.

COMUNICACIÓN DE LOS SELECCIONADOS

La comunicación de los seleccionados para participar en la fase final se realizará mediante llamada telefónica al número fijo y/o móvil o, en su defecto, correo electrónico que se hubiera facilitado en la inscripción.

Asimismo, el nombre de los seleccionados para participar en la fase final, se publicará en www.cooperativasextremadura.es y en www.concursogastronomicocooperativo.com

Los participantes son los únicos responsables de la veracidad de sus datos, originalidad y autoría de la receta presentada al concurso y podrán ser descalificados del mismo si estos no se cumplieran.

DESARROLLO DEL CONCURSO

Los 6 participantes seleccionados acudirán a la jornada profesional previa y a la final del concurso, que tendrá lugar en fecha por determinar en el mes de octubre de 2013, donde deberán elaborar la receta con la que participaron y se inscribieron en el certamen.

La organización del concurso aportará los productos cooperativos extremeños necesarios para la elaboración de la receta, mientras que los concursantes deberán llevar sus propias herramientas para dicha elaboración, pudiendo tener un ayudante y debiendo además ir vestidos con el uniforme reglamentario: chaqueta blanca, pantalón, gorro y zapatos de seguridad, por cuenta del concursante. La organización facilitará delantal.

La receta tendrá que ser elaborada enteramente el día de la final, calculando que tendrán un tiempo máximo de elaboración de 3 horas.

Cada concursante en cocina preparará 7 raciones de cada uno de los platos presentados; 5 raciones en fuente y 2 raciones emplatadas obligatoriamente en platos individuales de libre elección sin ningún tipo de anagrama o distintivo, que serán degustadas y evaluadas por el jurado. El orden de presentación de los platos al jurado se realizará mediante un sorteo que se celebrará al inicio de la fase final.

Los finalistas deberán seguir en todo momento las indicaciones que les señalen los organizadores del concurso, lo que incluye la decisión sobre la fecha y el lugar asignado para llevar a cabo la final del concurso. Si no fuera así, podrán ser expulsados del concurso por la organización.

ORGANIZACIÓN

El comité organizador del concurso estará formado por Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura.

La organización se reserva el derecho a realizar modificaciones o añadir anexos sucesivos sobre su mecánica y premios, siempre que las mismas estén justificadas o no perjudiquen a los participantes, y se comuniquen a éstos debidamente.

La participación en el concurso supone la aceptación de estas bases. Cualquier problema que surja, no especificado en las mismas, será resuelto a juicio de los organizadores.

JURADO

Todas las recetas participantes serán seleccionadas por un jurado formado al efecto. Este mismo jurado valorará dichas recetas en la fase final del concurso. Su fallo será inapelable.

El jurado estará compuesto por personas de reconocido prestigio profesional o relacionados con la hostelería y por representantes de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura. Este jurado será nombrado por la organización y su composición se dará a conocer posteriormente al desarrollo de la fase final del concurso.

En ningún momento podrán ver a los concursantes hasta la entrega de los premios, a excepción de uno de sus miembros que sólo puntuará su elaboración y limpieza.