

I Concurso Nacional

El Aguacate en la Cocina

-Para Alumnos de Escuela de Cocina-



Índice

I. Objetivo	3
II. Bases	4
III. Procedimiento de selección	5
IV. Fechas	6
V. Final	7
VI. Recomendaciones	8
VII. Premios	9
VIII. El Jurado de la final	10
IX. Aceptación de las bases	11
X. Inscripción	12
XI. Ficha de inscripción	13
XII. Anexo (equipamiento)	14

I. Objetivo

La franja costera mediterránea del Sur de España es la mayor productora de aguacates de Europa, no obstante, el consumo de esta preciada fruta es minoritaria en España.

Igualmente, nuestro país es una potencia gastronómica reconocida con una muy importante red de centros de formación de cocineros; es por consiguiente la suma de estos dos aspectos los que mueven a TROPS llevar a cabo este Concurso con un doble objetivo:

Dar a conocer la calidad y versatilidad del nuestro aguacate y favorecer con ello un mejor conocimiento y difusión del mismo, así como sus cualidades organolépticas, dietéticas y gastronómicas. Por otro lado, la apuesta que TROPS asume de apostar por los jóvenes valores de la cocina con un Concurso pensado para que los futuros chefs demuestren la calidad de la enseñanza en nuestros centros de hostelería, y la imaginación y creatividad de las próximas generaciones de cocineros.

AGUACATE & MANGO
TROPS
FRUTO DE LA CALIDAD

II. Bases

1. Introducción

Queda manifiesto que objeto del I Concurso *El Aguacate en la Cocina* tiene como misión la difusión del aguacate, mediante la presentación de recetas donde este producto tenga el merecido protagonismo. Dichas recetas deberán ser respetuosas con las premisas de la Dieta Mediterránea; por lo tanto, la Organización del Concurso se reserva la capacidad de no admitir aquella que no se enmarque en los parámetros para los que ha sido presentada.

2. Requisitos personales

- a. Deberá ser obligatoriamente alumno/a de una de las escuelas de hostelería y/o cocina de ámbito nacional, indistintamente de la nacionalidad del/la concursante.
- b. Participará en representación de su escuela.
- c. No se delimita el número de representantes de una escuela.
- d. Ser menor de 30 años; esto es, haber nacido con posterioridad a 1986.

3. Requisitos formales

- a. Cumplimentar debidamente el formulario de inscripción de la página 13.
- b. Acompañar el formulario con un certificado de la escuela a la que se pertenece, en la que figure que cursa en el año 2016/2017 estudios de hostelería y/o cocina.

4. Requisitos de la receta

- a. Solo podrá presentarse una receta por alumno/a.
- b. La receta describirá con todo tipo de detalle los ingredientes 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 receta emplatada.

III. Procedimiento de selección

- La Organización del Concurso nombrará a tal efecto una comisión técnica responsable final de dicha selección, que estará formada por reconocidos profesionales del sector de la restauración y la gastronomía.
- Esta comisión valorará cada proyecto 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 de 12.
- El Jurado hará público el resultado el lunes 20 de febrero de 2017, comunicándose a todos y cada uno de los candidatos seleccionados para la final por teléfono y correo electrónico.
- La Organización enviará a los 12 seleccionados la información pertinente para el desarrollo de la final:
 - Lugar, fecha y hora de la final.
 - Productos básicos con la que contarán, individual y/o colectivamente los concursantes en las cocinas de la final.
 - La organización correrá con los gastos de manutención para el participante y su acompañante, incluyendo estancia y desplazamiento; este último por una cuantía máxima de 200 € por persona.
 - Los seleccionados a los que no se pueda contactar en los 7 días hábiles tras la publicación de los finalistas serán descalificados.
- Las decisiones del Jurado de preselección son inapelables.

IV. Fechas

- Convocatoria

Los proyectos deberán presentarse de las formas previstas en el apartado -X- entre las los días 9 al 31 de enero de 2017, ambos inclusive, no aceptándose ningún otro trabajo fuera de las citadas fechas.

- Fecha de la final

La elaboración de los dosieres finalistas se llevará a cabo el viernes 24 de marzo de 2017 en las cocinas del Castillo del Marqués⁽¹⁾. La no presentación de un candidato a dicha cita implica su descalificación.

- Programa

- 9,00 h. Presentación de los cocineros en las dependencias del Castillo del Marqués⁽²⁾, donde se llevará a cabo el desarrollo del Concurso
- 9,15 h. Sorteo de puestos
- 9,30 h. Inicio de elaboración de los platos finalistas
- 11,00 h. Inicio de presentación de los platos al Jurado
- 12,00 h. Finalización de presentación de platos al Jurado
- 13,30 h. Proclamación de resultados del Jurado

- La deliberación y fallo del Jurado, así como la entrega de los premios y diplomas se efectuará en las instalaciones de TROPS.

⁽¹⁾ Ctra. Nacional 340, s/n. Valle-Niza (Málaga)

Tfn: 951 289 839 - info@castillodelmarques.com

Web: www.castillodelmarques.com/la-escuela

⁽²⁾ Los concursantes y acompañantes serán llevados desde el hotel al recinto del Castillo del Marqués en autocar.

V. La final

1. Los finalistas deberán presentarse el viernes 24 de marzo a la hora y en el lugar de celebración señalado en el apartado anterior.
2. El finalista deberá preparar su receta in situ. Por tanto, está prohibido llevar platos ya preparados.⁽¹⁾
3. El finalista encontrará los productos más generales y necesarios para la elaboración de su propuesta en las cocinas de la final⁽²⁾; el resto de los productos que necesite deberá traerlos el concursante.
4. El finalista encontrará la maquinaria más general y necesaria para la elaboración de su propuesta; si su receta necesita de una maquinaria más específica deberá aportarla. (Véase anexo con la relación de maquinaria de la Escuela)
5. Cada participante, si lo estima oportuno, podrá aportar el instrumental (opcional) que precise para la preparación, elaboración del plato.
6. La vajilla para los emplatados la aporta la Organización, pudiendo elegir el concursante entre una amplia muestra.
7. Los finalistas entrarán en las cocinas según orden de sorteo con un intervalo de cinco minutos y, con la misma secuencia, se presentarán los platos al Jurado. El retraso en la presentación será penalizado.
8. La receta de la final no podrá tener cambio alguno de la presentada al Concurso, salvo imprevisto o causa mayor, que se deberá dar a conocer al Jurado antes del comienzo del mismo y éste tendrá la decisión final.

(1) *En el caso de que alguno de los ingredientes necesite una preparación superior al tiempo señalado para la prueba (120 minutos), podrá traerlo elaborado, siempre que así lo indique en el proyecto y, durante el transcurso del Concurso, muestre como ha sido elaborado si se lo demandase algún miembro del Jurado.*

(2) *Se aconseja que el concursante se ponga en contacto con la Organización para informarse de la existencia de determinados productos en las cocinas del Concurso y que puedan suministrárselas o, en su defecto, aportarlas el propio finalista, siempre que lleguen con su embalaje original con etiqueta, como pueden ser: específicos vinagres, aceites, mostazas, quesos, etc.*

VI. Recomendaciones

- El aguacate, como ingrediente protagonista.
- Se recomienda:
 - El aceite de oliva virgen extra.
 - Productos frescos y de temporada.
 - La utilización de distintos condimentos propios de su zona.
 - Frutas y verduras.
 - Legumbres y cereales.
 - Frutos secos.
 - Vino y cerveza.
- Queda prohibido:
 - 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.

VII. Premios

Los premios que otorga el *I Concurso de El Aguacate en la Cocina* consisten en:

1^{er} Premio	2.000 €
2^o Premio	1.000 €
3^{er} Premio	500 €

Los ganadores, los demás finalistas y la escuela a la que pertenezca el ganador serán agasajados con regalos de empresas y/o entidades colaboradoras –Cajamar, Churchill, Pilsa, Winterhalter-.

Cada una de las doce recetas finalistas será la portada de un mes en el calendario de **TROPS** 2018 con la foto del plato de la final, realizada por un profesional, el texto de la receta y el nombre de su autor, su escuela y localidad. ⁽¹⁾

Todos los finalistas recibirán un diploma acreditativo del mismo.

Los galardonados podrán hacer mención de sus respectivos premios en sus acciones de promoción y/o publicidad, debiendo obligatoriamente hacerse constar la categoría, edición del premio y organismo convocante del mismo.

⁽¹⁾ Los finalistas de este certamen, sin perder la autoría de sus recetas, permitirán que puedan ser publicadas, sin alterar el fondo aunque sí la forma para igualar criterios de redacción, así como las fotos de las mismas.

VIII. El Jurado de la final

El Jurado lo compondrán 6 miembros nombrados por su cualificación dentro del mundo de la gastronomía y la restauración. El nombre de los mismos se hará público en la presentación oficial del Concurso.

Un representante del Jurado actuará como Jurado de Cocina, juzgando la limpieza, técnica y ejecución.

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

Como secretario del Concurso actuará con voz pero sin voto el Gerente de **TROPS**, Enrique Colilles Cascallar.

- Criterios de valoración

Para la calificación cada miembro del Jurado dispondrá de una ficha por plato para juzgar los siguientes criterios técnicos y sensoriales:

1. Originalidad del plato..... [5 puntos]
2. Presentación..... [3 puntos]
3. Sabor, texturas y aromas..... [10 puntos]
4. Dificultad de la receta..... [2 puntos]
5. Manejo en la cocina..... [5 puntos]

Nota: El Jurado volverá a juzgar los platos que hubieren terminado el Concurso con igual puntuación, no pudiendo quedar ex aequo dos o más platos.

IX. Aceptación de las bases

Todos los participantes en el Concurso, por el simple hecho de participar, aceptan las bases expuestas, las normas que rigen su participación y los términos, condiciones y la política de privacidad y protección de datos.

- Derechos de imagen

Los participantes autorizan a la Organización a reproducir y utilizar su nombre y apellidos, así como de su imagen y la de su escuela en cualquier actividad publi-promocional relacionada con el Concurso, sin que dicha utilización le confiera derecho de remuneración o beneficio alguno con excepción hecha de la entrega del premio ganado.

- Protección de datos

Expresamente se informa a todos los participantes que la Organización se compromete a actuar conforme a las disposiciones de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal, así como a destruir los datos facilitados después de su exclusiva utilización para el desarrollo del Concurso de aquellos participantes que no autoricen expresamente a los patrocinadores a su conservación y custodia.

X. Inscripción

- **Presentación al Concurso.**

El interesado deberá enviar su solicitud por correo electrónico, una vez cumplimentada la ficha adjunta, a la Secretaría del I Concurso *El Aguacate en la Cocina*, indicando en el “asunto”: Concurso Aguacate

- Secretaría Técnica del Concurso

- **TROPS:** Vanessa Varo

concurso@trops.es

Tfn: 952 500 700 – 609 378 218

www.trops.es



FICHA DE INSCRIPCIÓN
I CONCURSO “EL AGUACATE EN LA COCINA”

Apellidos: _____ Nombre: _____

Nacionalidad: _____ DNI // Pasaporte: _____

Dirección: _____ de _____

Provincia de: _____ Talla de chaquetilla: _____

Teléfono: _____ Correo electrónico: _____ @ _____

Nombre de la escuela de cocina: _____

Dirección: _____ de _____

Provincia de: _____

Teléfono/s: _____ // _____ // _____

Correo electrónico: _____ @ _____

Nombre del plato: _____

Acepto las bases del *I CONCURSO EL AGUACATE EN LA COCINA* y adjunto a esta ficha, que fecho y firmo, el dossier requerido con las fotos, ingredientes y elaboración de mi plato, así como todos los argumentos que en defensa del mismo estime oportuno, y el certificado de estar cursando estudios este año.

Firmado

En _____ a _____ de _____ de 2017

XII. Anexo

1º.- Generadores de frío

- Cámaras, timbres, armario congelador y abatidor de temperatura

2º.- Generadores de calor

- Hornillas de gas
- Plancha de gas
- Microondas
- Salamandra
- Horno de convección con múltiples funciones
- Baño maría
- Freidora
- Horno de gas tradicional
- Mesa caliente

3º.- Batería y utillaje de cocina diverso

4º.- Pequeña maquinaria auxiliar

- Robot de cocina
- Trituradora / batidora
- Trinchadora de fiambres
- Batidora amasadora
- Heladora de 2 l
- Picadora de carne

5º.- Vajilla variada