



BASES DEL CONCURSO

1. Requisitos exigidos para participar:

El VI Concurso Andaluz de Jóvenes Cocineros y Cocineras, “*La Cocina Andaluza y el Aceite de Oliva Virgen Extra: Tradición e Innovación*”, está abierto a cualquier alumno/a que, en la fecha de celebración de la final del concurso, se encuentre matriculado en alguna de las Escuelas de Hostelería de Andalucía (Públicas o Privadas) y que cumpla los siguientes requisitos:

- a) Realizar un plato que, basado en la cocina tradicional andaluza, presente toques innovadores, y en el que el Aceite de Oliva Virgen Extra sea uno de los ingredientes fundamentales, junto con otros de la Alimentación Mediterránea. Este plato deberá ir acompañado por un gazpacho andaluz u otra sopa fría.

La Organización del Concurso se reserva la facultad de no admitir una receta o proyecto que no cumpla claramente este objetivo.

- b) Redactar y enviar a la Secretaría del Concurso, mediante correo postal o electrónico, la ficha de inscripción y el proyecto, cuyos modelos se adjuntan, así como una foto de buena calidad del plato y otra del concursante.

- c) El concursante autoriza, con la mera presentación de su proyecto y sin contrapartida alguna, a que los organizadores del certamen puedan tomar fotografías, redactar textos, realizar expedientes, hacer reportajes y difundirlos, así como divulgar toda la información relativa al Concurso, en particular el nombre y la edad del candidato, el nombre y la dirección de la Escuela de Hostelería donde estudia, así como las fotos y la receta que, a juicio de los redactores y para homogeneizar la publicación si la hubiere, podría sufrir cambio en el estilo de redacción, no en los ingredientes, ni en los procesos de elaboración.

En el caso de que el concursante sea menor de edad se requerirá autorización del padre o de la madre para su participación en el concurso.

- d) De entre todos los proyectos presentados, el Jurado seleccionará tres finalistas que participarán en la final.

2. Fechas:

5 de marzo de 2020.

Finaliza el plazo de presentación de los proyectos que deberán enviarse a la Secretaría del Concurso, no aceptándose ningún trabajo fuera de la citada fecha. Junto al proyecto debe de enviarse el Boletín de Inscripción, que se adjunta, así como una foto reciente del concursante y otra del plato.

7 de marzo de 2020.

Fecha en la que se dará a conocer oficialmente el nombre y los platos de los tres finalistas. Asimismo ese día se les comunicará a los tres concursantes seleccionados, mediante correo electrónico y/o telefónicamente, su participación en la final.

13 de marzo de 2020.

Este es el día señalado para la final del concurso, que tendrá lugar en la Escuela de Hostelería “Fundación Cruzcampo” de Jaén, en cuya cocina serán elaborados cada uno de los platos seleccionados. Los finalistas deberán estar en el referido establecimiento a las 10,00 horas, debidamente equipados, con el fin de participar en el sorteo que definirá el orden de presentación de sus platos elaborados al Jurado. La no presentación de los concursantes en el lugar, día y hora indicados supondrá la descalificación del finalista.

3. La Final:

Los tres concursantes seleccionados elaborarán seis raciones, de las cuales cinco serán para degustar por los miembros del Jurado y una para ser expuesta y fotografiada.



Cada finalista se presentará en la cocina con sus materiales personales, en función de las necesidades específicas del plato que éstos decidan realizar. No obstante, tendrán a su disposición el material necesario profesional que habitualmente posee una cocina convencional como es el fogón correspondiente y demás elementos básicos para la elaboración de su propuesta.

Los finalistas deberán aportar todos los ingredientes que vayan a utilizar en la elaboración de sus respectivos platos en cantidad suficiente para elaborar seis raciones. Está terminantemente prohibido llevar productos preparados, siendo penalizado por el jurado si se observara ésta circunstancia.

4. Desplazamiento y alojamiento de los finalistas:

La Organización del Concurso facilitará el alojamiento, para la noche del 12 al 13 de marzo, en habitación doble, con desayuno incluido, para los tres finalistas, que podrán ir acompañados; y otras habitaciones para sus respectivos tutores. Igualmente, finalistas y acompañantes serán invitados al almuerzo que se celebrará el 13 de marzo, en la Escuela de Hostelería “Fundación Cruzcampo” de Jaén.

Los gastos ocasionados por el desplazamiento desde cualquier punto de Andalucía hasta la sede donde se desarrollará el concurso correrá a cargo de los finalistas y, en su caso, de los acompañantes y tutores.

5. Premios:

El fallo del Jurado y la entrega de Premios del “VI Concurso Andaluz de Jóvenes Cocineros y Cocineras” tendrá lugar el día 13 de marzo de 2020, a las 14:00 horas, en la Escuela de Hostelería “Fundación Cruzcampo” de Jaén, en el transcurso de un almuerzo.

Los Premios serán los siguientes:

Primer Premio: 500 euros, trofeo y diploma.

Segundo Premio: 250 euros, trofeo y diploma.

Tercer Premio: 150 euros, trofeo y diploma.

Los tutores/as y las Escuelas de Hostelería de los finalistas, recibirán, igualmente, un diploma acreditativo.

6. Jurado:

El Jurado estará formado por los siguientes miembros:

Presidenta de Honor: Luisa Martínez Premio de Gastronomía Tradicional “El Dornillo”

Presidente: Thomas Stork, Chef Ejecutivo del Restaurante “Puente Romano”

(Premio Al Ándalus de Gastronomía 2013 de FECOAN al “Mejor Jefe de Cocina”)

Pedro Salcedo: Chef del restaurante “Juanito”, de Baeza (Jaén)

(Premio Al Ándalus de Gastronomía 2009 de FECOAN al “Mejor Restaurante”)

Herminia Fernández: Premio de Gastronomía Tradicional “El Dornillo”

Juan Pablo Gámez, Chef del restaurante “Los Sentidos”, de Linares (Jaén)

(Premio Al Ándalus de Gastronomía 2015 de FECOAN al “Mejor Jefe de Cocina”)

José Miguel Magín, Chef del restaurante del Hotel “Saray”, de Granada

(Premio Al Ándalus de Gastronomía 2017 de FECOAN al “Mejor Jefe de Cocina”)

Secretario: Pepe Oneto (Presidente de FECOAN)

7. Consideraciones finales:

Los organizadores se reservan el derecho a anular el concurso o modificar las bases, sin compensación ni indemnización, si existieran causas suficientes para dicha anulación o modificación, así como a sustituir a algunos miembros del jurado, en caso de necesidad. En cualquiera de estos casos, los finalistas serán advertidos lo más rápidamente posible.

Toda inscripción a este concurso implica la aceptación de las presentes bases.



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Nombre y apellidos:

D.N.I:

Fecha y lugar de nacimiento:

Nacionalidad:

Titulación:

Ocupación actual:

Teléfonos de contacto:

Dirección de correo electrónico:

Dirección postal:

Escuela en la que estudia:

Tutor designado por la escuela:

Aceptación de las bases:

Yo

acepto las bases del “VI Concurso Andaluz de Jóvenes Cocineros y Cocineras”.

Fecha y firma:

“La Cocina Andaluza y el Aceite de Oliva Virgen Extra: Tradición e Innovación”

VI CONCURSO ANDALUZ DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS

Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo (Jaén)

Final: 13 de marzo de 2020



PROYECTO

Título del proyecto:

Descripción del proyecto:

“La Cocina Andaluza y el Aceite de Oliva Virgen Extra: Tradición e Innovación”

VI CONCURSO ANDALUZ DE JÓVENES COCINEROS Y COCINERAS

Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo (Jaén)

Final: 13 de marzo de 2020



Ingredientes:

Elaboración: