

Ficha de Inscripción

XII CONCURSO "CUINA I TERTULIA"
DE JÓVENES COCINEROS DE LA
COMUNIDAD VALENCIANA

Día 14 de diciembre de 2009

Datos personales

Apellidos:

Nombre:

D.N.I.: Fecha nacimiento:

Domicilio:

C.P.: Provincia:

Población: Sexo: H M

Teléfono (1): Teléfono (2):

Nivel de estudios

Certificado de Escolaridad

E.G.B. B.U.P. E.S.O. C.O.U.

F.P. I F.P. II F.P. III

Estudios universitarios (especificar):

Otros estudios:

Envío de documentación

Fotocopia D.N.I.

Certificado de Empresa.

Recetas y valoración de los platos libres.

Alicante, a de de 2009

Firmado:

Lugar y Fechas

Fecha: Día 14 de diciembre de 2009

Horario: De 9:30 a 13:00 horas.

Duración: 3,5 horas.

Inscripción: Gratuita.

Plazo: Antes del 30 de noviembre de 2009.

Sede: CdT Alicante



XII

CONCURSO

"Cuina i Tertulia" de Jóvenes Cocineros de la Comunidad Valenciana

Día 14 de diciembre de 2009



BASES DEL XII CONCURSO "CUINA I TERTULIA" DE JÓVENES COCINEROS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

COMITÉ ORGANIZADOR: La organización del evento corre a cargo de Cuina i Tertulia, con la colaboración del CdT Alicante y de la Consellería de Turismo.

PARTICIPANTES: El concurso está abierto a todos los cocineros/as que ejerzan su actividad en la Comunidad Valenciana.

La edad máxima será de 30 años.

No podrán participar los clasificados en primer lugar en ediciones anteriores.

TEMA DEL CONCURSO: Se confeccionarán tres platos con el siguiente planteamiento:

1. Plato de libre elección basado en el arroz. (Coste máximo por ración: 6,00 euros)
2. Plato de libre elaboración basado en el lenguado (pieza 1Kg para 4 raciones). (Coste máximo por ración: 6,00 euros)
3. Plato de postre de libre elaboración (Coste máximo por ración: 3,00 euros).
4. Se valorará el uso de materia prima autóctona de la Comunidad Valenciana.

SOLICITUDES: Los participantes deberán enviar al CdT de Alicante antes del 30 de noviembre de 2009:

- Solicitud al concurso.
- Las recetas en base a 4 raciones (incluir foto de los platos terminados, sin distintivo de empresa) con los ingredientes, escandallo de los platos, elaboración y recipientes de presentación, (según la vajilla de Cuina i Tertulia)
- Fotocopia del D.N.I.
- Certificado de Empresa donde se especifique el cargo que ocupa.

Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador, se procederá a una selección de un máximo de 8 finalistas. Los criterios de preselección serán: originalidad en la composición, dominio de las técnicas en la elaboración, precisión del escandallo y presentación/claridad de la documentación aportada. La decisión se comunicará a los seleccionados a partir del 4 de diciembre de 2009.

LA FINAL: La final se desarrollará en el CdT de Alicante, el lunes día 14 de diciembre de 2009.

El tiempo máximo de elaboración de los tres platos será de 3 horas y media.

El horario de comienzo del concurso será a las 9:30 horas. El plato de arroz se presentará a las 12:30 horas, el del lenguado a las 12:45 y el del postre a las 13:00 horas.

Todos los finalistas deberán hacer acto de presencia a las 9:00 horas para comenzar la prueba, vestidos con ropa profesional adecuada, gorro, (sin distintivos), etc.

Ningún finalista podrá traer ingredientes precocinados o preparados. Toda elaboración deberá realizarse in situ.

La Organización pondrá a disposición de todos los finalistas los ingredientes y las cantidades que figuran en sus recetas y un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección. En caso de requerir algún material que no posea el CdT de Alicante, se solicitará en el momento de su selección y se decidirá si lo aporta el finalista.

EL JURADO: El Jurado estará compuesto por la Presidenta de Cuina i Tertulia, un representante de la asociación Menjar i Viure, un representante de la asociación Parlat i Menjant, un crítico gastronómico, un periodista de prensa escrita, un ganador de ediciones anteriores y el Director del CdT de Alicante. El apartado de limpieza e higiene será calificado por un experto en higiene alimentaria.

CALIFICACIONES: Se calificará por igual:

- La limpieza e higiene en el trabajo.
- La presentación.
- La composición.
- La elaboración.
- El sabor.

PRESENTACIÓN: Los platos saldrán para la degustación y cata del jurado, siguiendo el mismo orden establecido al principio de la jornada. El Jurado podrá penalizar el incumplimiento de este tiempo.

Cada elaboración se preparará para 4 personas.

La presentación se realizará en la vajilla perteneciente a Cuina i Tertulia.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES: Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases, serán inapelables.

PREMIOS: Primer clasificado: 800,00 euros y trofeo.

Segundo clasificado: 600,00 euros y trofeo.

Tercer clasificado: 400,00 euros y trofeo.

Se entregará un diploma a todos los participantes.

Los premios y diplomas serán entregados el mismo lunes 14 de diciembre de 2009, durante una comida ofrecida por el CdT de Alicante y confeccionada y servida por los alumnos del Centro.

