

BASES

CERTAMEN REGIONAL DE
GASTRONOMÍA 2022



INTRODUCCIÓN

El lunes 24 de Octubre de 2002, se celebrará el concurso de cocineras y cocineros de Extremadura, el cocinero o cocinera ganadora, será el representante de Extremadura en el Certamen Nacional de Gastronomía, que se celebrará en Mérida.

FECHA Y UBICACIÓN:

Lunes 24 de octubre de 2022.

Instalaciones del I.E.S. SAN FERNANDO de Badajoz, avenida Augusto Vázquez nº 1 Badajoz.

TIMING DE LA JORNADA:

07:30 Descarga de prod

08:00 Bienvenida y entrega de chaquetillas a los participantes.

8.30 sorteo del orden de entrada y salida de los participantes.

8.45 comienzo del concurso. Los participantes entrarán a cocina cada 20 minutos según orden de sorteo, tendrán 4 horas para realizar 2 elaboraciones.



ORGANIZACIÓN:

El CERTAMEN REGIONAL DE GASTRONOMÍA, será organizado por la ASOCIACIÓN DE TURISMO GASTRONÓMICO DE BADAJOZ "SABOREA BADAJOZ"

El jurado estará formado por profesionales del sector, el cual velará por el buen desarrollo y cumplimiento de las bases del certamen.

DINÁMICA:

Realizarán 2 elaboraciones, cada una con 7 platos degustación.

PRIMER PLATO:

Ingrediente principal BACALAO YUMBO de "PESCADERÍA GAVIOTA MADRID".

SEGUNDO PLATO:

Ingrediente principal TAPILLA de "CARNICERÍA DONOSO DE BADAJOZ".

Los ingredientes principales (carne y pescado) serán entregados el día del certamen.

La vajilla del plato de presentación será aportada por los participantes.

NORMAS Y FUNCIONAMIENTO

Todos los alimentos que intervengan en las elaboraciones de los platos, serán examinadas por los miembros del jurado presentes en la cocina, antes de comenzar el certamen.

Los siguientes productos pueden venir preparados de la siguiente manera:

VEGETALES-SETAS- FRUTAS: LIMPIOS PERO NO CORTADOS O TORNEADOS.

MASAS BÁSICAS: PUEDEN ESTAR PREPARADAS CON ANTERIORIDAD O SEMI ELABORADAS.

FONDOS O CALDOS BASES: SE PUEDEN LLEVAR PREPARADOS O SEMI ELABORADOS.

INGREDIENTES BÁSICOS: SE PERMITEN LLEVAR PREVIAMENTE PESADOS Y MEDIDOS.

PESCADOS: PUEDE ESTAR DESESCAMADO O FILETEADO, SIN ESPINAS Y POR SUPREMAS.

CARNE: PUEDE ESTAR RACIONADA.

El plato de presentación es de libre elección por los participantes.

En la preparación y presentación de los platos, todos los ingredientes han de ser comestibles, en caso contrario será descalificado.

Cada participante puede estar acompañado de un ayudante, en el caso de necesitar de ayudante a un alumno, por favor comuníquelo en el formulario.

LEGALIDAD

El presente certamen se regirá y desarrollará por las presentes bases y reglamento.

Si durante el transcurso del certamen se suscitase de alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador las estudiará y solventará en tiempo y forma.

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación en el presente reglamento, asimismo se reserva el derecho a cancelar el Certamen si las condiciones lo exigieran.

En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la organización de cualquier tipo de responsabilidad.

La inscripción en el concurso supone la aceptación de las presentes normas y bases del CERTAMEN REGIONAL DE GASTRONOMÍA.

La inscripción al concurso es gratuita.

El límite de plazo de inscripción es el día 10 de octubre de 2022, deberá remitirse la inscripción al email:

gastronomiabadajoz@gmail.com

Se enviará receta completa detallada con foto hasta las 23:59 del día 10 de octubre de 2022.

Los participantes elaborarán el día del certamen la misma receta y con la misma presentación.

Todos los concursantes y sus ayudantes se harán cargo de traer sus herramientas, así como maquinaria especial, debiendo ir vestidos con el uniforme reglamentario: gorro y chaquetilla, esta última será entregada por la organización a los concursantes.

JURADO

El jurado seleccionado por la **ASOCIACIÓN DE TURISMO GASTRONÓMICO DE BADAJOZ**, estará compuesto por profesionales vinculados al sector hostelero.

Cada miembro del jurado puntuará individualmente y según su criterio.

Una vez que cada miembro del jurado haya rellenado su hoja de calificación, sumada las puntuaciones y firmada, se la entregará al Presidente del mismo en sobre cerrado, pasando a sumar las puntuaciones para obtener los resultados definitivos.

Todos los concursantes están obligados a aceptar las bases, siendo el fallo del jurado inapelable.

PUNTUACIÓN:

JURADO TÉCNICO:

Calidad en la elaboración: de 1 a 20

Limpieza y destreza: de 1 a 20

Complejidades técnicas de elaboración: de 1 a 20

JURADO DE CATA:

Calidad en la presentación: de 1 a 20

Originalidad: de 1 a 20

Guisos y sabores: de 1 a 40

Presentación ante el jurado del plato (explicación del plato): de 1 a 20

Un miembro de cada jurado puntuará con décimas con el objeto de deshacer un posible empate.



DESCALIFICACIÓN Y DERECHOS DE IMAGEN

MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN:

Informar de la receta de los platos que se presenten a cualquier persona física o jurídica, o entidad externa a la organización ASOCIACIÓN DE TURISMO GASTRONÓMICO DE BADAJOZ, sin autorización expresa de esta.

Que los platos presentados en el menú no sean originales. Han de ser creados por el propio concursante.

Incumplir cualquier disposición de las presentes bases a juicio del Comité Organizador.

ASOCIACIÓN DE TURISMO GASTRONÓMICO DE BADAJOZ, se reserva el derecho de publicar o ceder a terceros las recetas e imágenes del Certamen para su difusión en medios de comunicación, patrocinadores, colaboradores, asociaciones e incluso utilizarlas para la publicación de libros y recetarios.

CONCURSO ORGANIZADO POR :

ASOCIACIÓN DE TURISMO GASTRONÓMICO DE BADAJOZ “SABOREA BADAJOZ”

Plaza de San José nº 18 CASAS MUDÉJARES C.P. 06001 BADAJOZ

Organizador:

Asociación de Turismo
Gastronómico de Badajoz
(Saborea Badajoz)

Patrocinadores:



Colaboradores:



I.E.S. SAN FERNANDO
Instituto de educación secundaria Badajoz



extv