

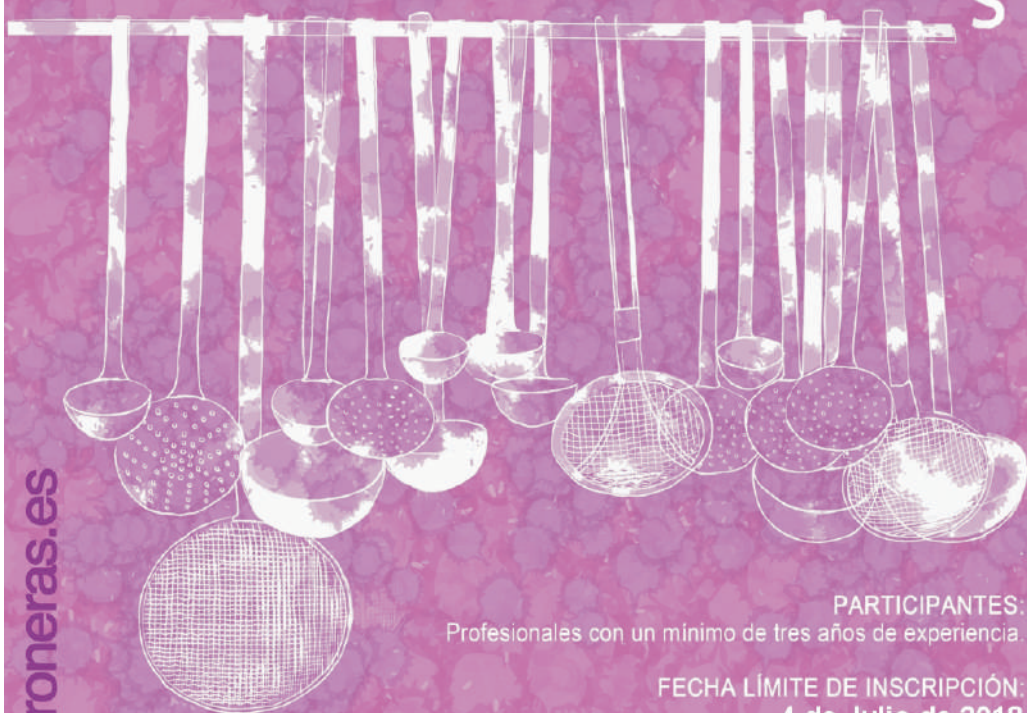
29
07
2018
Recinto
Ferial



AYUNTAMIENTO
DE
LAS PEDROÑERAS

Concurso
Nacional
de Cocina
Ajo Morado
de
Las Pedroñeras

10ª edición



www.laspedroneras.es

1º PREMIO:
1.500 € Y TROFEO
2º PREMIO:
500 € Y TROFEO
3º PREMIO:
OBSEQUIO Y TROFEO

PARTICIPANTES:
Profesionales con un mínimo de tres años de experiencia.

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN:
4 de Julio de 2018

ENVÍO DE DOCUMENTACIÓN:
La documentación para participar en el Concurso Nacional de Cocina Ajo Morado de Las Pedroñeras se enviará por correo electrónico y en formato PDF a la siguiente dirección: concursococinaajomorado@gmail.com, especificando en el asunto: X Concurso Nacional de Cocina Ajo Morado de Las Pedroñeras. Las dos fotografías a color del plato que se presenta a concurso se enviarán también por correo electrónico y en formato PDF o JPG.

INFORMACIÓN:

www.laspedroneras.es - Tfno: 651 497 084

Bases del Concurso Nacional de Cocina del Ajo Morado de Las Pedroñeras.

1 Pueden inscribirse todos los/as profesionales de la cocina con un mínimo de 3 años de experiencia profesional. Para ello deberán enviar por correo electrónico su Documento Nacional de Identidad (D.N.I. o N.I.E.), su curriculum profesional (en el curriculum deberá hacerse constar con toda claridad al menos los siguientes datos personales: nombre y dos apellidos de la persona participante, fecha de nacimiento y edad, dirección o domicilio de residencia, dirección de correo electrónico y teléfono o teléfonos de contacto), la receta (especificando nombre de la misma, ingredientes, cantidades y modo de preparación de la misma), y dos fotografías a color de dicha elaboración presentada sobre un plato de fondo blanco (tanto las fotografías como las recetas deberán ser anónimas y no habrá alusión alguna al nombre del cocinero/a que opta a la selección). El plazo límite de entrega de la documentación para poder participar en el concurso finaliza el día 4 de Julio de 2018. La dirección de correo electrónico para el envío de la documentación es: concursococinaajomorado@gmail.com.

2 De todas las recetas recibidas el jurado seleccionará a los 7 participantes del concurso.

3 El plato a preparar será uno, consistirá en la preparación de un plato a libre elección por el cocinero donde uno de los ingredientes principales sea el Ajo Morado de Las Pedroñeras.

4 Los concursantes, tras sorteo previo, iniciarán su participación cada 10 minutos. El tiempo para realizar el trabajo será de 2 horas. Serán penalizados con 0,5 puntos por minuto de demora aquellos participantes que no entreguen el plato a tiempo, la organización concede 2 minutos de demora como máximo, de no ser así el participante sólo podrá presentar el plato al final de la participación de todos los concursantes, siendo entonces la penalización mayor.

5 Cada concursante preparará 5 raciones de su receta sobre un plato blanco de su elección.

6 Los participantes dispondrán de una zona de trabajo propia. Los elementos de esta zona le serán comunicados a la hora de la selección, pudiendo el participante completarlos con elementos suyos previa autorización por parte del jurado.

- 7** El único ingrediente que facilitará la organización serán los ajos morados de Las Pedroñeras, trayendo el participante todos los demás ingredientes que le sean necesarios.
- 8** Todas las elaboraciones o cocciones que precisen más tiempo del otorgado serán comunicadas a la organización, siendo esta la que decida si se validan o no.
- 9** Todos los participantes y sus ayudantes (máximo 1 por participante) deberán de traer sus propias herramientas de trabajo, debiendo ir vestidos ambos de cocineros sin ningún distintivo de su nombre o empresa para la que trabajan.
- 10** El jurado estará compuesto por profesionales de reconocido prestigio, distinguiendo dos tipos de jurado diferentes, el primero será un jurado observador, que valorará aspectos como la higiene personal, la destreza, el orden y la limpieza. El segundo jurado compuesto por varios jueces será el jurado degustador, que valorará la presentación, la originalidad y el sabor de los platos presentados.
- 11** Uno de los miembros del jurado puntuará con décimas, con el fin de deshacer un posible empate. Si este se diera, el jurado decidirá quién será el ganador.
- 12** Habrá un primer premio de 1.500 Euros y trofeo; un segundo premio de 500 Euros y trofeo y un tercer premio de obsequio y trofeo.
- 13** Los gastos de alojamiento correrán a cargo de la organización, cualquier otro gasto derivado de la participación en el concurso correrá a cargo del participante.
- 14** Todos los concursantes están obligados a aceptar estas bases, siendo el fallo del jurado inapelable. Cualquier problema que surja no especificado en estas bases, será resuelto a juicio de la organización.
- 15** Los participantes ceden a la organización el derecho de sus recetas pudiendo utilizarse estas libremente por la organización.
- 16** Los resultados del concurso se darán a conocer una vez finalizado el mismo y previa deliberación del jurado.
- 17** La participación en este concurso implica la aceptación total de estas bases.



AYUNTAMIENTO DE LAS PEDROÑERAS



**DIPUTACION
PROVINCIAL
DE CUENCA**



Globalcaja

Tu CAJA RURAL



Castilla-La Mancha



ALIMENTOS
DE CASTILLA
LA MANCHA



San Isidro
"El Santo"

S. Coop. de Castilla La Mancha



Ajo Morado
de Las Pedroñeras



ANPCA

Liberbank



AgroBank



CAJA RURAL
CASTILLA-LA MANCHA