

BASES 30è CONCURS JOVES CUINERS ÀNGEL MONCUSÍ

Requisits / Criteris de participació

- S'hi poden presentar els professionals de cuina dels establiments d' hostaleria de la província de Lleida que, abans del dia 11 de març de 2019, no hagin completat els 29 anys d'edat i representants –també menors de 29 anys- d'Escoles d'Hostaleria i empreses invitades pels organitzadors d'aquest concurs.

- Els professionals participants hauran d'estar donats d'alta a la Seguretat Social o al Règim Especial de Treballadors Autònoms en nom de l'empresa per la qual hi prenen part. Al moment de formalitzar la inscripció, els concursants hauran de presentar una còpia del DNI i una còpia de la nòmina o d'algun altre document que acrediti, de manera fefaent, aquesta contractació. Com a mínim els participants hauran d' estar contractats durant el dia sencer del concurs (8 hores) per l' empresa per la qual participen. Els concursants que provenguin dels centres docents anteriorment citats, hauran d'acreditar que en són alumnes.

Dates i ubicació del concurs

- El concurs tindrà lloc a les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida (Partida de la Caparrella, s/n de Lleida). El lliurament de premis es farà al vespre en el transcurs d' un sopar.

- La data del certamen és el **dilluns dia 11 de març de 2019.**

- Els participants podran **inscriure's fins a les 19.00h del divendres 15 de febrer** de 2019. No obstant això, la inscripció es tancarà en el moment en que s'hagin cobert les 16 places disponibles. El full d' inscripció que segueix a aquestes bases s' haurà d' enviar complimentat a l' organització i adjuntant la documentació requerida (còpia DNI, nòmina o matrícula de l' escola). Es pot enviar per e-mail a: aula@hostaler.org o enviar-ho per correu postal a: Aula de Formació, c/ Segrià, 35, baixos. 25006 Lleida.

Dinàmica // Funcionament del concurs

- Els concursants s'hauran de presentar a l'Escola d'Hostaleria de Lleida a les 10.30 h del proper dilluns dia 11 de març de 2019

- La cistella de productes es lliurarà als participants en el moment de la seva inscripció al concurs. Dels productes estrella del concurs, un per la realització del plat i l'altre per la realització de les postres, se n'informarà als participants el mateix dia del concurs.

- L'organització posarà a disposició el mateix nombre d'ingredients i porcions d'aquests a cadascun dels participants amb els quals hauran de realitzar un plat i unes postres amb fruita de Lleida.

- Els concursants no podran utilitzar, sota cap concepte, cap altre ingredient que no siguin els facilitats per l'organització.

- Les espècies i els condiments seran d'ús comunitari.

- Els participants hauran de venir proveïts amb tots aquells estris de cuina que considerin necessaris per les seves elaboracions, a excepció del plats de presentació, que els facilitarà l'Escola d'Hostaleria.

- El dia del concurs –una vegada coneguts els ingredients estrella- i de manera prèvia al treball de cuina, els concursants hauran de facilitar el nom del plat i les postres i l'esquema de la recepta d'aquests als membres de l'organització (els concursants disposaran d'un temps adient per a la preparació de la recepta així com d'una plantilla per poder escriure-la).

- Les postres, al igual que el plat, s'hauran d'elaborar, necessàriament, amb els productes facilitats per l'organització. Es tracta de fruita de Lleida (pera o poma).

- Els concursants tindran un total de tres hores per a: elaborar el plat i les postres i netejar el lloc de treball. Després faran la presentació verbal del plat davant el jurat (aquesta presentació serà oberta al públic en general), i seguirà aquest esquema:

- 1) nom del plat que s'ha elaborat
- 2) tipus de cocció i elaboració utilitzada
- 3) perquè ho ha elaborat d'una manera determinada

- Els participants hauran d'elaborar 1 ració del seu plat per a la presentació i 3 mini racions que aniran destinades al jurat degustador.

- Els concursants presentaran els seus plats de manera esglaonada, seguint l'ordre establert en el sorteig que prèviament s'haurà efectuat.

Recordar que es revisarà específicament en acabar la higiene i neteja de l' espai utilitzat, tant l' espai individual com l' espai comú que haurà de quedar perfectament net i recollit .

Aspectes sobre el jurat

Cuina

- Hi haurà un membre del jurat present durant el desenvolupament del treball a cuina que valorarà aspectes com són:
 - o la tècnica,
 - o el vestuari,
 - o l'organització,
 - o la neteja de l'espai de treball a cuina.

Pel que fa al vestuari, l'organització facilitarà als participants la jaqueta i el barret de cuina.

Per part del/les participants hauran de dur: **pantalón negre, sabates de cuina, davantal negre així com una acurada higiene personal. El vestuari no podrà dur ni logotips ni marques de cap tipus.**

Cada concursant tindrà 10 punts de sortida, els quals aniran minvant en funció de la valoració dels anteriors conceptes. Aquesta puntuació farà mitja amb la puntuació del jurat degustador.

Tècnic -degustador

El jurat davant el qual el concursant farà la presentació oral, estarà format per diversos professionals vinculats amb el món de la gastronomia, que valoraran els següents punts:

- **la presentació i el gust del plat,**
- **la conjunció i la coordinació dels productes utilitzats**
- **la possible comercialització d'aquest plats.**

Premis / Guardons

- **Primer premi:** un sopar per a dues persones en un establiment amb 3 estrelles Michelin i una nit d' hotel. Aquest premi es lliurarà exclusivament a participants que es presentin en nom d' una empresa associada a la Federació d' Hostaleria de Lleida. En cas de que el guanyador/a no pertanyi a una empresa associada a la Federació d' Hostaleria de Lleida, se li lliurarà un diploma de guanyador reconeixent el seu primer lloc al concurs.
- **Segon premi:** participació en un dels cursos d' una reconeguda Aula de Barcelona. Aquest premi es lliurarà exclusivament a participants que es presentin en nom d' una empresa associada a la Federació d' Hostaleria de Lleida. En cas de que el guanyador/a no pertanyi a una empresa associada a la Federació d' Hostaleria de Lleida, se li lliurarà un diploma de segon, reconeixent el seu segon lloc al concurs.
- **Millor treball de cuina:** sopar per a dues persones en qualsevol establiment associat a Hostaleria de Lleida , amb un topall econòmic de 100€. Aquest premi es lliurarà exclusivament a participants que es presentin en nom d' una empresa associada a la Federació d' Hostaleria de Lleida. En cas de que el guanyador/a no pertanyi a una empresa associada a la Federació d' Hostaleria de Lleida, se li lliurarà un diploma de millor treball de cuina, reconeixent aquest guardó al concurs.

Nota: un mateix concursant no podrà rebre dos o més guardons.

La participació en aquest concurs porta implícita l'acceptació de la totalitat de les seves bases. L'organització d'aquest concurs es reserva el dret de variar i/o modificar aquestes bases sense previ avís i al moment que ho consideri oportú. En qualsevol cas, comunicarà als concursants, amb la suficient antel·lació els canvis produïts.

FITXA D' INSCRIPCIÓ DEL CONCURS

NOM:

COGNOMS:

DATA DE NAIXEMENT (dd/mm/aa):

EDAT:

TALLA DE JAQUETA DE CUINA (S/M/L/XL/XXL) :

DNI:

ADREÇA:

POBLACIÓ:

TELÈFON FIX:

TELÈFON MÒBIL:

E-MAIL:

OCUPACIÓ ACTUAL:

NOM EMPRESA/ESCOLA:

És coneixedor/a de les bases del XXX Concurs Àngel Moncusí i així les accepta.

Signatura,

Lloc,..... a de de 2019.