



Ayuntamiento
de
PUNTAGORDA

Provincia de S/C de Tenerife

CONCURSO DE COCINA:

“SABORES CON ENCANTO”

30 de Diciembre DE 2023

ORGANIZA:

Ayuntamiento de Puntagorda

COLABORA:

Escuela de Hostelería IES Puntagorda

Excmo. Cabildo Insular de La Palma





DESCRIPCIÓN DEL CONCURSO

ORGANIZACIÓN

La apuesta por parte del Ayuntamiento en colaboración con la Escuela de Hostelería del IES Puntagorda y el Excmo. Cabildo Insular de La Palma es organizar eventos que amplíen el proceso de enseñanza y aprendizaje del público en general en lo que, ha gastronomía local con nuestros productos se refiere, fomentando la relación de diferentes administraciones del municipio y de la isla, para conseguir publicitar el pueblo y las actividades formativas que en él se celebran. La organización del concurso correrá a cargo del **Departamento de Hostelería y Turismo del IES Puntagorda** y del **Ayuntamiento de Puntagorda**, institución que muestra un total interés en la formación de los alumnos de hostelería y en general apuesta por el sector.

OBJETIVO

- Promocionar y potenciar la Formación Profesional de Hostelería y Turismo en su especialidad de Cocina.
- Potenciar la relación entre los centros educativos, la administración local, la administración insular, y las familias.
- Proporcionar un punto de encuentro para el alumnado, los vecinos y las empresas de este sector.

REQUISITOS GENERALES E INSCRIPCIÓN

Todos los participantes deben conocer estas bases. La participación en la competición implica la aceptación de las mismas.

La competición se realizará en una sola fase final, en las instalaciones de Hostelería del IES Puntagorda situadas en los bajos del Mercadillo de Puntagorda.

Las pruebas son eminentemente prácticas.

Podrán participar en el concurso niños/as de 6 a 15 años





Ayuntamiento
de
PUNTAGORDA

Provincia de S/C de Tenerife

Cada concursante deberá asistir acompañado/a de un adulto/a de su familia, que será el tutor/a del participante. Esta persona será principalmente un abuelo o abuela sino, podrá ir acompañado de otro familiar. Se recomienda que el mismo no sea ni un padre ni una madre para potenciar otros vínculos familiares.

La fecha del concurso será el **30 de Diciembre de 2023** de 16:00 h a 19:00 h,

Cada participante enviará los datos personales del concursante y del tutor que lo acompaña al correo electrónico cultura@puntagorda.es antes del 20 de Diciembre de 2023, donde indicará también la relación familiar entre ambos. Para ello se utilizará el ANEXO I de las presentes bases del concurso.

BASES DEL CONCURSO

1. Todos los alumnos/as participantes deberán ir debidamente uniformados. Los uniformes (delantal y gorro serán proporcionados por los promotores del concurso)
2. La puntualidad será rigurosa. La falta de la misma será puntuada negativamente por el jurado, llegando a ser descalificatoria en el caso de que el retraso sobrepasara los 30 minutos.
3. Deberán aportar su material si se tratase de algún elemento específico que no encontramos en una cocina convencional.
4. Todas las pruebas serán realizadas in situ delante del jurado quién valorará posteriormente las destrezas y habilidades de los participantes, así como aspectos relativos a organización, mise en place (preparación previa), higiene etc.
5. Los/las concursantes tendrán que aportar los ingredientes que consideren específicos es decir, aquellos ingredientes considerados especiales o poco comunes. El resto de las materias primas, tablas de corte y otros útiles y herramientas serán aportados por la organización





del concurso. Para lo cual los/las concursantes tendrán que presentar el ANEXO II donde se recogerá el plato a presentar y los ingredientes necesarios para el mismo.

6. El concurso de cocina será retransmitido en directo por las redes sociales del Ayuntamiento, lo que implica la aceptación de los derechos de imagen con el ANEXO III.
7. El plazo tendrá disponibilidad para 10 participantes y 10 acompañantes. La aceptación de los/las participantes serán de orden de presentación de los tres anexos cumplimentados correctamente en el correo anteriormente nombrado y que se cumplan los requisitos de las bases. Se formará una lista de espera si fuese necesario.

DESARROLLO DE LAS PRUEBAS

Las pruebas constarán de 1 elaboración de un plato principal que se desarrollarán in situ, no pudiendo aportar ningún concursante ninguna elaboración previa. Cada elaboración será para **2 raciones**.

La organización pondrá a disposición de todos los/las concursantes hierbas aromáticas para si las quieren usar como sencillas decoraciones tales como romero, perejil, cilantro, tomillo, hierbaluisa etc.

El tiempo total de realización de las elaboraciones será de **3:00 horas**, siendo penalizado por no presentar en tiempo. La relación de puntos por penalización en función de los minutos de retraso se les comunicará a todos los/las concursantes antes de comenzar la prueba.

Los/las concursantes presentarán su plato para la cata final ante el jurado del mismo, explicando su elaboración e ingredientes utilizados en la misma.





PROCESO DE EVALUACIÓN

El jurado, mediante una ficha realizada a tales efectos, valorará aspectos importantes desde el comienzo del concurso como los siguientes:

Una correcta mise en place

Conocimiento y perfeccionamiento de los útiles, herramientas, máquinas etc.

Destreza, rapidez y habilidad. Eficacia y eficiencia

Seguridad e higiene en todo el desarrollo de las pruebas.

Conocimiento y aplicación correcta de las técnicas culinarias.

Montaje y presentación de los platos, y sabores de los mismos.

EL JURADO

El jurado estará compuesto por 2 personas, profesionales del sector, totalmente cualificadas y comprometidas con el aprendizaje de la profesión Una de ellas actuará como presidente y la otra persona lo hará como vocal. También habrá un secretario representando a la administración pero éste no tendrá voto. Un total de tres personas.

El fallo del jurado será irrevocable. El mismo fallo será anunciado en la carpa del Mercadillo de Puntagorda a la finalización del mismo. Con la posterior entrega de los premios y diplomas de reconocimiento.

PREMIOS

Constará:

1º PREMIO (diploma y bono regalo de 50 € canjeable en los comercios del municipio).

2º PREMIO (diploma y bono regalo de 30 € canjeables en los comercios del municipio).





Ayuntamiento
de
PUNTAGORDA

Provincia de S/C de Tenerife

3º PREMIO (diploma y bono regalo de 20 € canjeables en los comercios del municipio).

Así mismo todos los/las concursantes recibirán de la organización un diploma de reconocimiento por la participación en el concurso.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el concurso implica la plena aceptación de las presentes bases. Asimismo, cualquier duda que pueda surgir respecto a la interpretación o aplicación de las mismas será resuelta por el jurado designado al efecto.





Ayuntamiento
de
PUNTAGORDA

Provincia de S/C de Tenerife

ANEXO I

HOJA DE INSCRIPCIÓN DEL ALUMNO/A

APELLIDOS	
NOMBRE	
FECHA DE NACIMIENTO	
DATOS ACOMPAÑANTE Y RELACIÓN CON EL/LA MENOR	
DIRECCION	
POBLACION	
TELÉFONO	
E-MAIL	
FIRMA DE AMBOS/AS	





ANEXO II

HOJA DE DESCRIPCIÓN DEL PLATO

NOMBRE DEL PLATO	
INGREDIENTES	
CONSIDERACIONES TÉCNICAS A TENER EN CUENTA	





ANEXO III

Autorización para la publicación de imágenes/vídeos de los/as participantes en el concurso: “SABORES CON ENCANTO”

Don/Doña

con DNI/NIE como padre/madre o tutor/a del participante.....

Autorizo a el Ayuntamiento de Puntagorda para que publique las imágenes o vídeos del participante nombrado anteriormente tomadas en la realización del concurso de cocina “ Sabores con Encanto”, en sus medios como: página web de El Ayuntamiento de Puntagorda, en sus redes sociales, filmación de el evento y proyección del mismo en streaming, radio luz.

