



BASES DEL CONCURSO DE COCINA “LÁPIZ Y CUCHARA”

La Concejalía de Comercio, Hostelería, Consumo y Mercados del Excmo. Ayuntamiento de Alicante, a través del Centro Educativo de Recursos de Consumo (CERCA), dentro de su programación de OCIO FORMATIVO, y el programa de hábitos saludables para adultos, convoca el concurso de COCINA “LÁPIZ Y CUCHARA”, dirigido a los Colectivos de la Ciudad de Alicante.

PARTICIPANTES

Al concurso podrá concurrir cualquier **colectivo de la ciudad (Asociaciones, AMPAS, Centros Sociales, Centro de Mayores, Hogueras, Empresas, etc....)**, que no se dedique profesionalmente a la cocina o restauración, formando un equipo con tres componentes del colectivo. Cada colectivo podrá presentar un máximo de dos equipos.

Estas tres personas que representan al colectivo, serán los que elaboren la receta en las instalaciones del CERCA en la fecha que se programe. Esta participación estará abierta al público y podrá acudir cualquier persona perteneciente al colectivo inscrito para apoyar a sus representantes.

El Colectivo que decida participar, deberá enviar la hoja de inscripción detallando los equipos participantes, así como los nombres de los cocineros de cada equipo y el menú a elaborar, al CERCA, enviando al correo electrónico cerca@alicante.es, la hoja de inscripción, antes del 31 de enero de 2020.

Los días de participación preferentes serán los señalados en la hoja de inscripción debiendo señalar el día que mas les interese.

DINÁMICA DEL CONCURSO

El CERCA, se pondrá en contacto con los Equipos participantes para fijar un día de elaboración y presentación de la receta en el Aula-Cocina del CERCA.

El menú se compondrá de un entrante, un principal y un postre. Las recetas se prepararán, diseñarán, así como se comprarán los ingredientes por parte del equipo participante (gastos por cuenta del equipo), y se elaborarán en directo por los participantes-cocineros, el día que se fije, con asistencia de los miembros del jurado, con un máximo de tiempo de 1 hora y 30 minutos.



Esta participación estará abierta al público con un aforo máximo de 50 personas, por lo que es importante que el colectivo esté representado, además de por los tres cocineros, por otros miembros del colectivo para apoyar su participación, pudiendo colaborar con los tres cocineros en:

- La presentación de la receta contando las características de los alimentos utilizados (en formato papel, mural o presentación power point).
- La realizando de una canción, coreografía, disfraces o cualquier otra expresión artística en torno a la receta. Se trata de realizar una actividad colectiva donde se puntuará todo lo realizado.

CARACTERISTICAS DE LOS MENUS

El menú estará formado por un entrante, un principal y un postre, y previamente tendrá que aportar al jurado los ingredientes y la elaboración de cada una de las recetas que componen el menú.

Puntuará el conjunto del menú, con el tipo de ingredientes saludables utilizados, la explicación de las recetas, la organización y limpieza en la elaboración, la participación de otros miembros del colectivo, la presentación, la facilidad y asequible que sea su realización y por supuesto lo "ricas ricas" que estén cada una de las recetas.

Las recetas deben de ser de fácil elaboración, ya que la tendrán que realizar los cocineros, en directo, con un tiempo máximo de 1 hora y 30 minutos por lo que se puntuará mas el tipo de ingredientes saludables utilizados y la presentación, que la complejidad en su realización.



FASE FINAL

Una vez hayan elaborado sus recetas todos los equipos participantes, en el CERCA, ante el Jurado, este decidirá que 3 equipos pasan a la final.

Todos los equipos seleccionados para la final, participarán, elaborando en directo un menú compuesto de entrante y principal de libre elección de los equipos y un postre, preparado por el jurado, igual para todos los participantes, con una variedad de ingredientes, con el fin de personalizarlo, contando con la ayuda de un cocinero profesional, en las cocinas del CERCA.

El jurado finalmente elegirá al equipo ganador, teniendo en cuenta tanto la elaboración e ingredientes utilizados libremente por los participantes en el entrante y principal, así como la ejecución del postre preparado por el Jurado.

JURADO

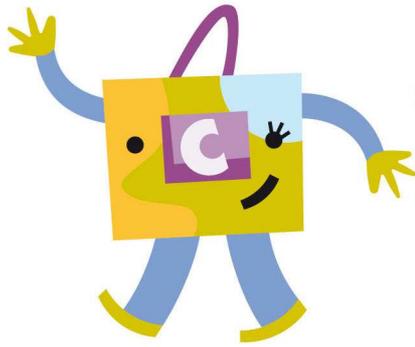
Estará formado por reconocidos cocineros de restaurantes Alicantinos, representantes de la Asociación para la difusión educativa de la Nutrición, Salud y Deporte, alumnos del Grado de Nutrición de la UA, patrocinadores y representantes de la Concejalía de Comercio, Consumo y Mercados

PREMIOS

Los premios serán individuales para los cocineros participantes y para todo el colectivo al que pertenezca los ganadores.

ENTREGA DE PREMIOS

El fallo del jurado se dará a conocer el mismo día de la final en un acto público, donde tendrá lugar la entrega de premios, al que serán invitados todos los participantes.



CERCA
**CENTRO EDUCATIVO
DE RECURSOS DE CONSUMO
ALICANTE**

**INSCRIPCIÓN CONCURSO DE COCINA PARA COLECTIVOS
“LÁPIZ Y CUCHARA”**

COLECTIVO: _____

NOMBRE DEL EQUIPO: _____

COMPONENTES DEL EQUIPO:

Nombre y Apellidos	Teléfono	Email

MENU A PREPARAR:

ENTRANTE:	
PRINCIPAL:	
POSTRE:	

DIAS PREFERENTES DE PARTICIPACIÓN: (Señale todos los que pueda)

Viernes 21 de febrero (11:00 a 13:00)		Viernes 21 de febrero (17:00 a 19:00)	
Viernes 6 de marzo (11:00 a 13:00)		Viernes 6 de marzo (17:00 a 19:00)	
Viernes 20 de marzo (11:00 a 13:00)		Viernes 20 de marzo (17:00 a 19:00)	
Viernes 8 de mayo (11:00 a 13:00)		Viernes 8 de mayo (17:00 a 19:00)	
Viernes 15 de mayo (11:00 a 13:00)		Viernes 15 de mayo (17:00 a 19:00)	
Sábado (10:00 a 12:00) Por asignar			