

BASES DEL CONCURSO DE COCINA

10º ANIVERSARIO TALLER “NUESTRA COCINA”

La Asociación de Amas de Casa y Consumidores “Lucentum”, con la colaboración del Centro de Recursos de Consumo del Excmo. Ayuntamiento de Alicante, para conmemorar el 10º aniversario del taller de cocina “NUESTRA COCINA”, convoca un concurso de cocina de recetas saludables, dentro de la campaña municipal de Hábitos de Vida Saludable.

PARTICIPANTES, INSCRIPCIÓN Y PLAZOS

El concurso está dirigido a personas mayores de 18 años, aficionadas a la cocina, por tanto no podrán concurrir las personas que se dediquen profesionalmente a la misma (cocineros, pasteleros, panaderos, etc). Si podrán presentarse aquellas personas que estén cursando estudios relacionados con la restauración.

La inscripción se realizará en el Centro de Recursos de Consumo (C/ Calderón de la Barca, 3 – Mercado Central), presencialmente, o enviando la hoja de inscripción al correo electrónico: crc@alicante.es. La hoja de inscripción está disponible junto con estas bases y toda la información en la página web www.alicante.es.

La inscripción deberá presentarse antes del día 29 de septiembre a las 14:00 horas.

Los días de participación donde se desarrollará y cocinará la receta que se presenta a concurso, serán los viernes de 11:00 a 13:00 horas en el Centro de Recursos de Consumo, o los miércoles de 18:00 a 20:00 en la sede de la Asociación de Amas de Casa y Consumidores “Lucentum”, pudiendo seleccionar el participante su día de preferencia. Entre todos los inscritos se realizará un sorteo para determinar los días que cocina cada uno de los participantes, desde el día 6 de octubre hasta el 15 de diciembre de 2017.

El sorteo para asignación de fechas se realizará el 2 de octubre, comunicando el mismo día, la fecha y lugar de participación de todos los inscritos.

DINÁMICA DEL CONCURSO

1º El concurso consiste en la elaboración de dos recetas: Una de un plato principal o entrante y otra de un postre, en las cocinas del Centro de Recursos de Consumo, o de la Asociación de Amas de Casa y Consumidores “Lucentum”, con la asistencia de público.

2º La persona participante, una vez asignado su lugar y día de participación deberá remitir al Centro de Recursos de Consumo, una semana antes de dicha fecha, las recetas que va a elaborar, con ingredientes y modo de preparación.

3º El día y lugar asignado deberá acudir al concurso, con todos los ingredientes que vaya a necesitar para elaborar sus recetas (excepto ingredientes comunes: sal, aceite, azúcar, etc, que serán suministrados por los organizadores). La organización proporciona todos los utensilios de cocina que se necesitan para la elaboración de las recetas, aunque el participante podrá utilizar utensilios propios que considere necesarios.

4º La persona participante dispondrá de 2 horas máximo para la elaboración de las dos recetas

5º La persona participante, además de la elaboración de la receta, tendrá que explicar su preparación al público participante.

6º Una vez finalizado, el jurado degustará las recetas y hará una primera valoración de las mismas

CARACTERISTICAS DE LAS RECETAS

Los participantes deberán desarrollar y presentar su receta para un mínimo de 4 personas.

Para la valoración y puntuación de la recetas se tendrá en cuenta:

- Los ingredientes saludables utilizados.
- Las técnicas de elaboración, así como la limpieza e higiene en su preparación.
- La explicación dada al público asistente.
- La presentación de los platos
- Y por supuesto.... la degustación de los mismos.

JURADO

Estará formado por cocineros de restaurantes Alicantinos, representantes de la Asociación de Consumidores y Amas de Casa de Alicante, Expertos en nutrición, patrocinadores y representantes de la Concejalía de Comercio y Hostelería del Excmo. Ayuntamiento de Alicante.

FINAL Y ENTREGA DE PREMIOS

Una vez hayan elaborado sus recetas todas las personas participantes, se reunirá el Jurado para seleccionar las personas que pasan a la final, que se desarrollará en las instalaciones del Centro de Recursos de Consumo en el mes de marzo de 2018.

Todos los seleccionados para la final, participarán, elaborando en directo, y con asistencia de público, una única receta elegida por el jurado, para todos los participantes.

La organización pondrá a disposición de los finalistas, una gran variedad de ingredientes, necesarios para la elaboración de la receta, con el fin de que cada finalista, pueda personalizar la misma.

Al finalizar el tiempo para la final, los finalistas tendrán que explicar al público y al Jurado los ingredientes y técnicas de elaboración que han empleado para desarrollar su receta.

El jurado deliberará y elegirá a los participantes ganadores, haciendo entrega en el mismo acto de los premios.

PREMIOS

Al tratarse de un concurso de cocina para aficionados, cuya finalidad principal es difundir los buenos hábitos alimentarios y la afición por la cocina, los premios estarán relacionados con la misma, y podrán consistir en cursos de cocina, utensilios de cocina, asistencia a eventos de cocina, invitación a restaurantes, etc.

Todos los participantes recibirán un libro de recetas con todas las recetas que se han presentado al concurso.

Todos los participantes recibirán una compensación económica para cubrir los gastos de los ingredientes utilizados en la elaboración de su receta.