

ORGANIZA: Diputación Provincial de Jaén. Turismo y Desarrollo Local Sostenible

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Escuela de Hostelería "Hacienda de la Laguna". Puente del Obispo (Baeza)

FECHA: 23 de Octubre

PLAZO DE INSCRIPCIÓN: 15 de Septiembre de 2006

INFORMACIÓN: Tif.: 953 24 80 00 - 1319 - Fax: 953 24 80 64
www.castillosybatallas.com - www.dipujaen.es



CONCURSO
NACIONAL DE

Gastronomía Medieval

"RUTA DE LOS CASTILLOS Y LAS BATALLAS"

Documentación

Los interesados deberán formalizar la solicitud conforme al modelo oficial anexo, a la que acompañarán la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI o pasaporte.
- Documento que acredite su actividad, ya sea por cuenta ajena o propia, o en su caso, certificado expedido por el centro formativo, acreditando los estudios que está realizando el alumno.
- Currículum Vitae, con su trayectoria profesional si procede.
- Descripción del plato que se presenta, incluyendo: ingredientes, modo de elaboración y fotografía del mismo.

La documentación irá dirigida al Presidente de la Diputación Provincial de Jaén y se presentará preferentemente en el Registro General de esta entidad, sito en Jaén, en la Plaza de San Francisco, 2, 23071, o en los lugares y por cualquiera de los medios establecidos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo. En el sobre se indicará "Concurso Nacional de Gastronomía Medieval: Ruta de los Castillos y las Batallas".



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE



97
Municipios
para vivir



Jurado

- Presidente de la Diputación provincial de Jaén o persona en quien delegue
- D. Juan Eslava Galán
Escritor, historiador y asesor de la Ruta de los Castillos y las Batallas
- D. José María Suarez Gallego
Presidente de la Asociación Gastronómica "La Cuchara de Palo"
- Crítico gastronómico por determinar
- Cocinero de prestigio por determinar
- Actuará como secretario del jurado (con voz pero sin voto) un representante de la organización (Diputación Provincial de Jaén)

Características generales del concurso

El concurso será de ámbito nacional, dirigido a Cocineros que se encuentren en activo en algún establecimiento de restauración del país y a Estudiantes que se estén formando en España, en el ámbito de la restauración tanto a través de formación reglada como no reglada.

Se distinguirán los mejores platos, con independencia de su naturaleza (primeros o entrantes, segundos o principales y postres) con el siguiente reconocimiento y premio:

1^{er} Premio: 5.000 Euros

2^o Premio: 2.500 Euros

3^{er} Premio: 1.000 Euros

Selección de los concursantes

En base a las solicitudes recibidas y la documentación adjunta, la organización apoyada en un comité de expertos, realizará una selección previa de los aspirantes, de manera que el número de participantes seleccionados para la fase final no superará la docena.

Los solicitantes seleccionados para la fase final del concurso recibirán una comunicación formal que acredite su selección, con antelación mínima de 15 días a la realización del concurso.

La organización sufragará los gastos derivados del desplazamiento y la estancia de los participantes seleccionados para la fase final.

Mecanismo del concurso

Todos los finalistas concursarán de manera simultánea, aunque el inicio de cada plato será cronológicamente escalonado en intervalos de 10 minutos, obedeciendo a la misma secuencia con que se presentarán los platos al jurado. Se sortearán las mesas de trabajo y el horario de presentación de los platos al jurado, asignando a cada participante una mesa y una hora de comienzo y fin, quedando penalizado cualquier retraso que supere los 5 minutos.

Los concursantes quedan obligados a permanecer uniformados durante su participación en el concurso.

Cada participante estará obligado a llevar las materias primas y si lo estima oportuno, la vajilla (opcional) y el instrumental (opcional) que precise para la preparación, elaboración y presentación del plato.

Una vez finalizada la elaboración de su plato, cada participante deberá dejar la mesa de trabajo en perfectas condiciones de limpieza y orden.

Exigencias de los platos presentados

Cada concursante presentará un **único plato** que podrá ser: un primero o entrante, un segundo o plato principal, o un postre (sólo una receta por participante).

Los platos presentados deben ser de corte medieval y sólo incorporarán ingredientes propios de esa época en el territorio provincial. No se podrá faltar al rigor histórico y para ello la organización nombrará un comité de expertos cuya validación de platos será preceptiva para poder participar en el concurso. Dicho Comité se hará público antes de finalizar el plazo de recepción de solicitudes (15 de Septiembre).

Los platos deben ser elaborados in situ, no pudiendo ser utilizado ningún ingrediente cocinado con anterioridad.

Criterios de valoración

Se valorarán conceptos tales como: rigor histórico, originalidad, creatividad, presentación, sabor, adaptación del plato para su inclusión en carta, identificación del plato con el territorio y la época, ...

La presentación de los platos elaborados se hará en siete medias raciones, uno para cada miembro del jurado(seis) y el séptimo para fotografiar.

Los platos elaborados se presentarán anónimamente al jurado en intervalos de 10 minutos previamente establecidos mediante sorteo.

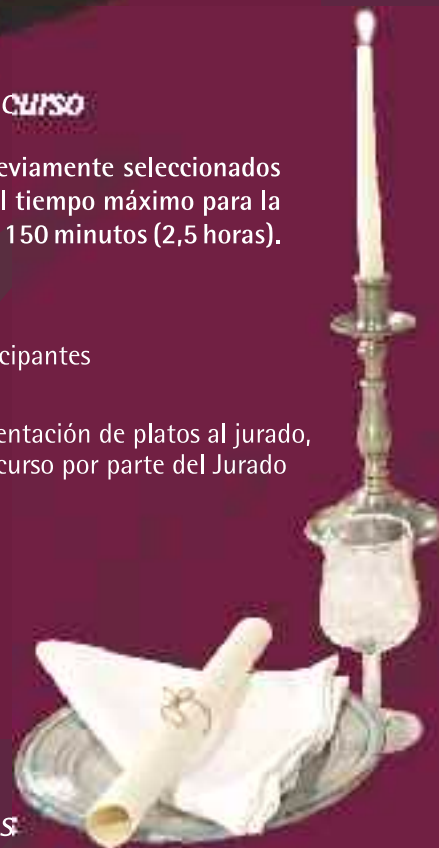
Cada participante dispondrá de dos horas y media (150 minutos) para la elaboración de su plato e iniciará la elaboración del mismo, dos horas y media antes del momento en que deba presentarse ese plato al jurado conforme al sorteo previo.

Programa y desarrollo del concurso

Se elaborarán como máximo 12 platos previamente seleccionados por la Organización entre los aspirantes. El tiempo máximo para la elaboración de la receta presentada será de 150 minutos (2,5 horas).

Secuencia de la jornada:

- 9:00 h: Recepción, bienvenida y acreditación de participantes
- 9:15 h: Uniformarse para el concurso
- 9:30 h: Sorteo de las mesas de trabajo y hora de presentación de platos al jurado, así como lectura pública de las Bases del Concurso por parte del Jurado
- 10:00 h: Elaboración de platos
- 12:30 h: Presentación de platos al Jurado
- 14:30 h: Deliberación del Jurado
- 14:45 h: Fallo del Jurado y entrega de premios
- 15:00 h: Despedida



Consideraciones de interés

La organización pondrá a disposición de los concursantes, la cocina, refrigeradores, horno, vajilla, instrumentos y demás maquinaria, en cantidad y estado óptimos para el desarrollo del concurso, de manera que quede garantizado el tratamiento igualitario de todos los participantes.

Los participantes ceden el derecho de uso de sus recetas a la organización, pudiendo ésta utilizarla en publicaciones o en aquellos otros medios que estime conveniente, comprometiéndose expresamente a citar en todo momento el nombre de los autores.

Por el mero hecho de participar, cada concursante acepta las presentes bases en todos sus términos.

Las decisiones que pudieran ser adoptadas por la organización, incluido aquellas que no hayan sido reconocidas en las presentes bases, serán inapelables.

CONCURSO
NACIONAL DE

Gastronomía Medieval

"RUTA DE LOS CASTILLOS Y LAS BATALLAS"

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Nombre: _____

D.N.I.: _____

Dirección: _____

Población: _____

C. P.: _____ Provincia: _____

Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

Restaurante (en su caso): _____

Escuela de Hostelería (en su caso): _____

Curso y especialidad: _____

Nombre del Plato que presenta: _____
