



I Concurso “Receitas con Requeixo das Neves”

-Para alumnos de Escola de hostalería-

Organizador:

Concello As Neves.

Empresas colaboradoras:

Requeixo e mel das Neves Sociedade Coop. Condado Paradanta

Bluemoon Gastro

Restaurante Casa Calviño

Restaurante O Frenazo

Hotel de Natureza Nande

Bodega Señorío de Rubiós

Bodega Viña Nora

Bodega Abadía de Tortoreos

I. Bases

1.Introdución.

O “**I Concurso Receitas con Requeixo das Neves**” ten como obxecto a difusión do Requeixo e do Concello das Neves, mediante a presentación e elaboración de receitas nas que este produto teña esencial protagonismo. As receitas deberán ser respectuosas coas premisas da Dieta Atlántica; xa que logo, a Organización do Concurso resérvase a capacidade de non admitir aquela(s) que non se enmarque(n) nos parámetros para os que foi presentada.

2. Requisitos persoais.

- a. Deberá ser obrigatoriamente alumno/a dunha das escolas de hostalería pública ou privada de Galicia ou norte de Portugal, indistintamente da nacionalidade do alumno/a.
- b. Participará en representación da súa escola.
- c. Non se limita o número de representantes dunha escola.
- d. Ser maior de 18 anos.

3.Requisitos formais

- a. Cumprimentar debidamente o formulario de inscrición que anexa na última páxina destas Bases.
- b. Acompañar ao formulario un certificado da escola á que se pertence, que acredite que cursa estudos de hostalería e/ou cociña no curso 2017/2018.

4. Requisitos da receita

- a. Só poderá presentarse unha receita por alumno/a.
- b. A receita describirá con todo tipo de detalle os ingredientes e o proceso de elaboración da mesma; así como dos criterios que o concursante estime oportuno para unha mellor comprensión da mesma.
- c. A fórmula acompañarase de foto/s da receita empratada.
- d. É obrigatorio o uso de Requeixo das Neves(1) como ingrediente principal da receita. Calquera participante que non cumpra ese requisito, será descualificado polo Xurado.

(1)O Requeixo das Neves será proporcionado pola empresa Condado de Paradanta aos participantes seleccionados para o seu uso nas receitas.

II. Procedemento de selección

- A Organización do Concurso nomeará para ese efecto unha comisión técnica responsable final de devandita selección, que estará formada por recoñecidos profesionais do sector da restauración e a gastronomía.
- Esta comisión valorará cada proxecto na súa totalidade, xulgando cada un dos aspectos expostos nas bases.
- O número máximo de participantes seleccionados para a final do Concurso serán 12.
- O xurado fará público o fallo da selección o venres día 23 de marzo de 2018, comunicándolle a todos e cada un dos candidatos seleccionados para a final por teléfono e correo electrónico.
- A Organización enviará aos 12 seleccionados a información pertinente para o desenvolvemento da final:
 - . Lugar, data e hora da celebración.
 - . Menaxe e maquinaria coa que contarán os concursantes e os seus axudantes (1 por cada seleccionado).
- As persoas seleccionadas ás que non se poida contactar nas 48 horas seguintes trala publicación dos finalistas serán descualificadas

As decisións do Xurado de preselección son inapelables.

III. Datás

Convocatoria

Os proxectos deberán presentarse na forma prevista no apartado 4. “Requisitos da receita”, destas Bases, entre os días 5 de marzo de 2018 e o 22 de marzo de 2018, ambos inclusive, non aceptándose ningún outro traballo fóra das citadas datas.

Data da final

A elaboración das receitas finalistas levarase a cabo o martes 27 de marzo de 2018 no Centro de Ensino E.F.A Cancela, das Neves(2). A non presentación dun candidato a devandita cita implica a súa descualificación.

Entrega de premios

A entrega de premios realizarase o venres 30 de marzo de 2018 durante o acto público de lectura do pregón da XXVII Feira do Requeixo e Mel das Neves.

(2) Rúa Tortoreos s/n As Neves (Pontevedra). Tel.986.648.250. www.efaacancela.com)

IV. Final

1. As persoas finalistas deberán presentarse o martes 27 de marzo de 2018 na hora e lugar sinalado no apartado anterior.
2. Cada finalista deberá preparar a súa receita in situ. Xa que logo, está prohibido levar pratos preparados(3).
3. O tempo máximo outorgado para a elaboración da receita será de 45 minutos, incluído o servizo da mesma diante do Xurado.
4. O finalista traerá os produtos necesarios(4) para a elaboración da súa proposta.
5. A orde de entrada nas cociñas farase por rigoroso sorteo previo.
6. A receita da final non poderá ter cambio algún respecto da presentada ao Concurso, agás imprevisto ou causa de forza maior, que se deberá dar a coñecer ao Xurado antes do comezo da final, tendo este a decisión final.
7. A finalista elaborará cantidade suficiente para empratar 6 páx.; a saber, 1 para a foto na vaixela elixida polo concursante e 5 máis para o Xurado de Sala.

**Os finalistas deste certame, sen perder a autoría das súas receitas, permitirán que poidan ser publicadas, -sen alterar o fondo, aínda que si a forma para igualar criterios de redacción-, así como as fotos mesmas.*

V. Outras especificacións

Queda prohibido o uso de :

- Salsas industriais.
- Produtos conxelados de forma industrial.
- “Bollería” industrial.
- Pratos precociñados ou preparados de forma industrial: paté, confitura, marmelada.
- Todo aquel produto que non estea considerado alimento, segundo a normativa vixente sobre Produtos da Alimentación, excepto con motivo decorativo.

Uso obrigatorio:

- O ingrediente principal é o Requeixo das Neves, tal e como se menciona no apartado 4.d. destas Bases.

3) No caso de que algún dos ingredientes necesite unha preparación superior ao tempo sinalado para a proba (60 min.), poderá traelo elaborado, sempre que así o indique na receita e, durante o transcurso do Concurso, mostre como foi elaborado si llo demandase algún membro do Xurado.

(4) Recórdase, en caso de acudir con coitelos, a necesidade de obter o permiso de transporte dos mesmos.

VI. Premios

Os premios do “I Concurso de Receitas con Requeixo das Neves” son:

1º Premio

Premio en metálico: 200 €

1 Fin de semana para 2 persoas con pensión completa no Hotel da Natureza Nande nas Neves (na tempada da vendima).

1 fin de semana de prácticas nun restaurante gastronómico de Galicia.

2º Premio

Premio en metálico: 100 €

1 maletín de coitelos profesional.

Degustación de lamprea para 2 persoas no “Restaurante Casa Calviño”, e no Restaurante “O Frenazo”, situados ambos nas Neves (durante Abril 2018).

**Os premios son concedidos polas empresas colaboradoras.*

VII. O Xurado da final

O xurado estará composto por 6 persoas escollidas pola súa cualificación dentro do mundo da gastronomía e a restauración. O nome das mesmas farase público na presentación oficial do Concurso.

Un representante do Xurado actuará como Xurado de Cociña, xulgando a limpeza, técnica e execución.

O Xurado poderá adoptar as decisións que estime oportunas para o bo desenvolvemento do Concurso.

Criterios de valoración

Para a cualificación, cada membro do Xurado dispoñerá dunha ficha por prato para xulgar os seguintes criterios técnicos e sensoriais:

1. Orixinalidade do prato...(5 puntos)
2. Presentación...(5 puntos)
3. Sabor, texturas e aromas...(10 puntos)
4. Dificultade da receita....(5 puntos)
5. Manexo na cociña e técnica... (5 puntos)

Nota: O Xurado volverá xulgar os pratos que houberen terminado o Concurso con igual puntuación, non podendo quedar ex aequo dous ou máis pratos.

VIII. Aceptación das bases

Todas as persoas participantes no Concurso, polo simple feito de participar, aceptan as presentes bases, as normas que rexen a súa participación e os termos, condicións e a política de privacidade e protección de datos.

Dereitos de imaxe

As persoas participantes autorizan á Organización a reproducir e utilizar o seu nome e apelidos, así como a súa imaxe e a da súa escola en calquera actividade publi-promocional relacionada co Concurso, sen que dita utilización lle confira dereito de remuneración ou beneficio algún, con excepción feita da entrega do premio que poida ter gañado.

Protección de datos

Infórmase Expresamente a todos os participantes que a Organización comprométese a actuar conforme ás disposicións da Lei Orgánica 15/1999, de 13 decembro de protección de Datos de Carácter Persoal, así como a destruír os datos facilitados logo da súa exclusiva utilización para o desenvolvemento do Concurso daqueles participantes que non autoricen expresamente aos patrocinadores á súa conservación e custodia.

IX. Inscripción

Presentación ao concurso

As persoas interesadas deberán enviar a súa solicitude por correo electrónico, unha vez cumprimentada a ficha que se achega nestas Bases, á Secretaría do “**I Concurso Recetas de Requeixo das Neves**” indicando no “asunto”: Concurso Requeixo As Neves.

Secretaría técnica do Concurso

recetas@requesonymiel.com

ou Concello das Neves

www.asneves.com

tel. 986.648.038



FICHA DE INSCRICIÓN

“I CONCURSO RECEITAS CON REQUEIXO DAS NEVES”

Apelidos: _____ Nome: _____

Nacionalidade: _____

DI/pasaporte: _____

Enderezo: _____

Provincia: _____

Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

Nome da escola de cociña: _____

Enderezo: _____

Provincia: _____

Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

Nome do prato: _____

Acepto as Bases do **“I Concurso Receitas de Requeixo das Neves”** e achego a esta ficha, que dato e asino, o dossier requirido coas fotos, ingredientes e elaboración do meu prato, así como todos os argumentos que en defensa do mesmo estime oportuno, e o certificado de estar cursando estudos de cociña neste ano.

Asinado:

En _____ a _____ de marzo de 2018.