

# I CONCURSO DEL LANGOSTINO DEL MAR MENOR

## BASES

### ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento corre a cargo del Ayuntamiento de San Pedro del Pinatar, con el patrocinio de Makro. Este concurso está enmarcado dentro del evento ‘Vivo 2018: *I Encuentro Gastronómico del Langostino del Mar Menor*’ que se llevará a cabo del 19 al 21 de octubre en la Explanada de Lo Pagán, San Pedro del Pinatar.

### ARTÍCULO 2º.- PARTICIPANTES

El concurso está abierto a la participación de todos los profesionales del sector que hayan cumplido la mayoría de edad.

### ARTÍCULO 3º.- INSCRIPCIONES

El plazo de presentación será desde el día siguiente a la publicación de las siguientes Bases en la página web [www.sanpedrodelpinatar.es/vivo](http://www.sanpedrodelpinatar.es/vivo) y Tablón de Anuncios de este Ayuntamiento y finaliza el 08 de octubre de 2018. La inscripción es gratuita y deberá mandarse correctamente cumplimentada al siguiente correo electrónico: [concursovivo@labrujuladelgourmet.com](mailto:concursovivo@labrujuladelgourmet.com) en la que se deberá presentar al mismo tiempo:

1. La ficha de inscripción que se acompaña como Anexo 1 a las presentes Bases.
2. El formulario de la receta que se acompaña como Anexo 2, en el cual se deberá detallar el nombre del plato, los ingredientes, cantidades, proceso de elaboración, el escandallo del plato y acompañarlo de una fotografía del mismo.
3. Fotocopia del DNI del participante.

Una vez examinadas las recetas por parte de la organización, se procederá a una selección de diez finalistas y posteriormente a la apertura de sobre, para su posterior notificación a los seleccionados. Dicha notificación se llevará a cabo el lunes 10 de octubre de 2018.

## **ARTÍCULO 4º.- TEMA DEL CONCURSO**

Los diez finalistas confeccionarán una tapa, aplicando técnicas correspondientes a su estilo de cocina y que deberán reflejarse en la presentación de la misma. Dicha tapa debe representar el langostino del Mar Menor. Los concursantes podrán jugar con este concepto teniendo total libertad a la hora de crear su receta, siempre y cuando se vea claramente en ellos reflejado el langostino del Mar Menor.

El Centro de Cualificación Turística (CCT) pone a su disposición sus cocinas, aunque los platos podrán ser elaborados previamente fuera de dichas cocinas, realizándose el emplatado de las tapas en su totalidad el mismo día del concurso, el 15 de octubre a las 10:00h. El tiempo máximo del que dispondrán los concursantes para la elaboración y/o montaje del plato será de 10 minutos.

Los participantes deberán aportar la materia prima de la elaboración de la receta y cualquier utensilio, herramienta o equipo de cocina específico del que no se disponga en el CCT, por tipología o cantidad. La organización del concurso no se hace responsable en caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que se pudieran causar en los bienes aportados por los concursantes.

Las tapas confeccionados no podrán tener un coste de elaboración (escandallo) superior a 1.5€ por ración.

## **ARTÍCULO 5º.- DESCALIFICACIÓN**

Los criterios que descalifican a los concursantes son:

1. Que los participantes no cumplan con lo establecido en puntos anteriores.
2. Que la ficha de inscripción no cumpla con las normas establecidas en las bases del concurso.
3. Que los participantes inscritos no cumplan con la legislación vigente o su comportamiento atente contra del concurso y la organización del mismo, así como del centro en el que se realiza.

## **ARTÍCULO 6º.- EL JURADO**

El jurado se dividirá en:

- A. Jurado técnico, que evaluará el trabajo desarrollado en cocina (limpieza, orden, técnicas, organización,...)
- B. Jurado de mesa, que evaluará el plato en sí mismo (sabor, aroma, presentación, etc).

El jurado estará formado por:

Julio Velandrino, La Taúlla.

Sergio Gallego, crítico gastronómico.

Marta Ceballos, Centro de Cualificación Turística.

Jose Cremades, La Palera.

El jurado quedará compuesto con la asistencia de la mitad más uno de sus miembros.

Cada parte del jurado evaluará sobre 10 y se hará la media entre las dos notas.

El jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del jurado.

El Presidente del jurado puntuará con decimales, con el fin de evitar un posible empate. No se tendrá en cuenta la puntuación más alta ni la más baja, siempre que haya más de 3 puntos de diferencia. El jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del concurso. El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

## **ARTÍCULO 7º.- LA FINAL**

La final se desarrollará en el Centro de Cualificación Turística de Murcia el día **15 de Octubre de 2018** en horario de mañana.

El tiempo máximo de elaboración de la tapa será de 10 minutos.

El horario de comienzo del concurso será a las 10:00 Horas. Los concursantes dispondrán de 10 minutos para presentar sus elaboraciones.

Todos los participantes deberán hacer acto de presencia a las 9:30 horas para comenzar la prueba, vestidos con ropa profesional adecuada, gorro, etc.

Todos los participantes podrá traer la mise en place hecha, ingredientes precocinados o preparados. Por el contrario, todo el montaje (emplatado) de los mismos deberá realizarse in situ.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección de sus recetas. Todos los ingredientes los aportarán los concursantes. En caso de requerir algún material que no posea el CCT de Murcia, se solicitará en el momento de su selección

El orden de salida se hará previo sorteo de los participantes.

## **ARTÍCULO 8º.- PROCESO DE CALIFICACIÓN**

Se calificará por igual:

- a) Sabor y aroma
- b) Presentación del plato
- c) La composición / cocción
- d) La originalidad
- e) Limpieza, orden y destreza

El presidente del Jurado puntuará con decimales, con el fin de evitar un posible empate.

A la hora de las puntuaciones finales no se tomarán en consideración tanto la puntuación más alta, como la más baja que se produzca en el Jurado, siempre que haya más de 3 puntos de diferencia. El fallo del Jurado será inapelable y será notificado el 19 de octubre a las 19:00 en el primer día del evento de referencia 'Vivo 2018: I Encuentro Gastronómico del langostino del Mar Menor'.

## **ARTÍCULO 9º.- PRESENTACIÓN**

Los platos saldrán para su degustación y cata de Jurado siguiendo el mismo orden establecido al principio de la jornada. El jurado podrá penalizar el incumplimiento de este tiempo.

Cada elaboración se preparará para 5 personas.

La presentación podrá ser en el plato que el participante estime oportuno.

## **ARTÍCULO 10º.- FECHA REALIZACIÓN Y NORMAS**

1. El concurso será abierto y se desarrollará el lunes 15 de octubre de 2018, a partir de las 10:00 horas en el Centro de Cualificación Turística (CCT). Los participantes deberán presentarse en el CCT a las 9:30, siendo la impuntualidad posible motivo de descalificación.
2. El tiempo máximo de elaboración del plato será de 10 minutos.
3. Los platos se presentarán al jurado a partir de las 10:15h. El primer concursante comenzará a las 10:15h, el segundo concursante empieza a las 10:25h, así sucesivamente.
4. Los concursantes dispondrán de 10 minutos para presentar las elaboraciones. El jurado podrá penalizar el incumplimiento de este tiempo. Los participantes podrán exponer acerca de las técnicas, insumos, materiales y costos de las elaboraciones al jurado técnico.
5. Se presentaran cinco raciones del plato, cuatro degustaciones para el jurado profesional y una de ellas para exponer y fotografiar.
6. Los participantes deberán presentarse con el uniforme completo y cumplir con las normas específicas del Centro de Cualificación Turística. (ver Anexo 3)
7. La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la realización, y la presentación de su plato.
8. Cada concursante participará con el número que se le asignará el día de la preselección de recetas, el cual seguirá siendo anónimo para el jurado de mesa.

La organización se guarda el derecho a la modificación del horario, así como de otros aspectos, siempre que no afecten a las normas a aplicar en el concursante.

## **ARTÍCULO 11º.- PREMIOS**

Se establecen los siguientes premios:

### **PRIMER PREMIO:**

El ganador del primer puesto será premiado con un cheque de 800€ en productos Makro y la posibilidad de realizar una ponencia sobre su tapa premiada el domingo 21 de octubre en el evento de referencia (Vivo 2018).

### **SEGUNDO PREMIO:**

El ganador del segundo puesto será premiado con un cheque de 400€ en productos Makro y un diploma.

### **TERCER PREMIO:**

El ganador del tercer puesto será premiado con un cheque de 300€ en productos Makro y un diploma.

La decisión del jurado, así como la entrega de los premios y diplomas se llevarán a cabo el 19 de octubre de 2018 en el primer día del evento 'Vivo 2018', dentro del cual se enmarca este concurso.

## **ARTÍCULO 12º.- ACEPTACIÓN DE LAS BASES**

Todos los participantes aceptan expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan expresamente estas bases, serán inapelables.

## **ARTÍCULO 13º.- CONSIDERACIONES FINALES**

La comisión organizadora garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas hasta la finalización del concurso.

La propiedad intelectual pertenece a los autores de las propuestas recibidas, si bien la Organización tiene el derecho a publicar, tanto en su web como en las revistas, así como en los medios de comunicación que consideren oportunos, las recetas y fotografías del concurso.

# I CONCURSO DEL LANGOSTINO DEL MAR MENOR

<b>DATOS DEL CONCURSANTE:</b>	<b>Nº:</b>
-------------------------------	------------

Nombre y apellidos:
Teléfono:
Dirección:
Correo electrónico:



<b>FICHA TÉCNICA COCINA</b>	<b>Nº:</b>
-----------------------------	------------

**RECETA:**

INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	COSTE
		COSTE TOTAL:	
		COSTE POR RACIÓN:	



# I CONCURSO DEL LANGOSTINO DEL MAR MENOR

NOMBRE:

INGREDIENTES Y CANTIDADES:

ELABORACIÓN:

ESCANDALLO:

FOTOGRAFÍA



## ANEXO 3

## NORMAS CCT

1. Entre SIEMPRE adecuadamente uniformado en cocina, utilice en la cocina un calzado cerrado (sin tacones) y vestimenta adecuados.
2. No se permitirá la entrada en cocina en pantalón corto o falda por motivos de higiene y de riesgos laborales en cocina.
3. Colóquese el gorro de forma correcta.
4. Utilice guantes para la manipulación de alimentos que no sean sometidos posteriormente a un tratamiento térmico (ejemplo: preparación de ensaladas, emplatado etc.)
5. No entre en cocina con: PENDIENTES, RELOJ, ANILLOS, PIERCINGS O COLLARES. En caso de que no pueda quitárselos, le proporcionaremos esparadrapo para poder cubrirlos.
6. Lávese las manos SIEMPRE:
  - a. Antes de comenzar el trabajo.
  - b. Después de usar el baño.
  - c. Después de fumar.
  - d. Después de usar el móvil fuera de cocina.
  - e. Cuando cambie de un producto a otro manipulado.  
“El uso de guantes no exime del lavado de los mismos”.
7. No se sienta en las mesas de trabajo.
8. NO COMA nada en la cocina, incluido CHICLE.
9. En caso de que esté resfriado solicite una mascarilla en cocina.
10. Pruebe siempre las elaboraciones con una cuchara limpia y úsela solo una vez.
11. Además, está **ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO**:
  - a. Sacar elaboraciones, materias primas, utensilios y equipos de las cocinas del CCT
  - b. El uso del móvil en cocina.
  - c. Fumar en las instalaciones del CCT