

VI CONCURSO “COCINA DE LA DEHESA”

Monesterio, 20 de abril de 2023

1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

El Ayuntamiento de Monesterio convoca el “VI CONCURSO DE COCINA DE LA DEHESA” teniendo como objetivo promocionar los productos de la dehesa, que forman parte de la “Dieta de la Dehesa: la alimentación saludable de Extremadura” y de la economía e identidad de muchos pueblos de Extremadura: siendo el jamón ibérico uno de los productos más emblemático

2º.- PARTICIPANTES

Podrán participar en el VI Concurso de “Cocina de la Dehesa” todos aquellos profesionales que lo deseen, independientemente del puesto de cocina que desempeñen. No podrán participar aquellas personas que hayan conseguido el primer premio en ediciones anteriores.

La edad mínima para participar será de 18 años.

3º.- TEMA DEL CONCURSO

Se elaborará un plato en el que deberán predominar **productos de la dehesa y el Jamón ibérico de Monesterio** como producto estrella de la localidad.

Cada profesional deberá elaborar cinco medias raciones o tapas para el jurado y una ración para la mesa de presentación, que será valorada en el apartado de presentación. El/la participante deberá exponer a los miembros del jurado una breve explicación de la elaboración de su plato (temática, decoración, etc)

4º.- SOLICITUDES

Los participantes deberán enviar la siguiente documentación:

- Modelo de solicitud que se adjunta en el Anexo I de estas bases
- La receta para seis personas, donde aparezca: ingredientes, cantidades ajustadas, elaboración en la Ficha que se adjunta en el Anexo II y fotografía del plato
- Fotocopia del D.N.I. del participante.
- Curriculum Vitae del concursante
- Justificante del lugar actual de trabajo o del centro de estudio.

Deberán ser enviados hasta el 5 de abril de 2023 a través del correo electrónico ayuntamientodemonesterio@gmail.com o en el Registro General del Ayuntamiento de Monesterio, a la siguiente dirección postal:

AYUNTAMIENTO DE MONESTERIO

VI CONCURSO DE COCINA DE LA DEHESA Templarios, 17 – 06260 – Monesterio (Badajoz)



Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador, se procederá a una selección de un máximo de **seis finalistas** y les será comunicado con suficiente antelación la participación en la fase final.

5º.- LA FINAL

La final se desarrollará el día 20 de abril de 2023 en la Escuela Municipal de Hostelería de Monesterio sita en la UMDF ANTONIO MORALES RECIO-LAS MORERAS. Avda. de Portugal. 29 de Monesterio (Badajoz).

El tiempo máximo de elaboración de los platos será de dos horas.

El horario de comienzo del concurso será a las 9:30h, teniendo los participantes que estar presentes a las 9.00 horas uniformados con ropa profesional adecuada. En este acto se sorteará el orden de salida de los participantes, los cuales comenzarán a elaborar su plato en intervalos de 10 minutos. El primero comenzará a las 9:30h y presentará su plato a las 11:30h, y el resto de concursantes lo hará en intervalos de 10 minutos.

Cada participante podrá disponer de un ayudante de cocina.

La organización pondrá a disposición de cada participantes **300grs de Jamón de Monesterio**, debiendo aportar los concursantes el resto de ingredientes necesarios, siendo estos revisados previamente por la organización.

Todas las elaboraciones deberán realizarse in situ. Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados. A pesar de esto, se podrá consultar con antelación por alguna elaboración específica, estando a criterio del comité organizador la posibilidad de aportarlo el día de la final.

Se dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la elaboración de los platos, que se compondrá de una mesa de trabajo, dos fuegos por concursante y un horno. El resto de material que cada concursante necesite deberá aportarlo individualmente.

Para la presentación de las tapas o medias raciones se permitirá que cada concursante pueda llevar su menaje de emplate (mínimo 6 platos para las tapa o media ración de cada participante). Los concursantes que opten por no llevar su propio menaje para las presentaciones podrán utilizar el menaje aportado desde la organización

6º.- EL JURADO

El jurado estará compuesto por cinco expertos en la materia (sujeto a posible variación).

La limpieza, destrezas, aprovechamiento de géneros y el orden en el trabajo, será supervisado por un miembro del jurado, que estará presente mientras se realizan las elaboraciones; igualmente será el encargado de supervisar el cumplimiento de las bases de este concurso.



Esta persona otorgará una puntuación de 1 a 10 que será entregada al presidente del jurado y que servirá de desempate en caso de igualdad de puntuaciones.

7º.- CALIFICACIONES

Se calificará

- El gusto (0 a 40 puntos)
- Elaboración (presencia del producto) (0 a 20 puntos)
- La originalidad (0 a 20 puntos)
- Presentación (0 a 20 puntos)

El fallo del Jurado será inapelable

8º.- PREMIOS

Se otorgarán TRES PREMIOS consistentes en:

1º PREMIO – 1.000€, Trofeo y Diploma

2º PREMIO – 600€, Trofeo y Diploma

3º PREMIO – 400€, Trofeo y Diploma

Al resto de participantes se les entregará trofeo y Diploma de participación.

9º.- DIFUSIÓN DEL CONCURSO

Todas las recetas presentadas a concurso podrán ser utilizadas por la organización, para la publicación y difusión en medios de comunicación del **“VI Concurso Cocina de la Dehesa”**

Siempre que se utilicen estas recetas, se hará mención al autor de las mismas.

10º.- ACEPTACION DE LAS BASES

Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

En Monesterio, a fecha de firma electrónica

EL ALCALDE

ANTONIO GARROTE LEDESMA

**Documento firmado electrónicamente



ANEXO I

FICHA DE INSCRIPCIÓN VI CONCURSO "COCINA DE LA DEHESA"

NOMBRE Y APELLIDOS _____

DNI _____ DOMICILIO _____

C.P. _____ POBLACIÓN _____ PROVINCIA _____

TELÉFONO CONTACTO _____ E-MAIL _____

CENTRO DE TRABAJO/ESTUDIOS _____

DOMICILIO _____

C.P. _____ POBLACIÓN _____ PROVINCIA _____

TELÉFONO _____ FAX _____ E-MAIL: _____

RESUMEN CURRÍCULUM

En _____, a _____ de _____ de _____

Fdo _____

NOTA: A la solicitud debe adjuntarse la fotocopia del DNI, curriculum y fotografía del plato

En el caso de ir asistido por un ayudante, deberá remitir obligatoriamente fotocopia del DNI



ANEXO II

FICHA TECNICA DE LA RECETA

INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE 6 RACIONES

Productos principales cantidades (gramos o unidades) Observaciones:

SEMANA DE LA DEHESA

Preparación:

Descripción de la elaboración de la receta.



Final y montaje:

Descripción del final del plato

