



A.C.A.
ASOCIACIÓN
COCINER@S
DE ARAGÓN

Patrocinan:



3 Claveles
1 9 3 0

La Asociación de Cocineros de Aragón, con el fin de dar a conocer y promocionar el uso de los Alimentos de Aragón entre los estudiantes de todas las escuelas de hostelería de cocina de la comunidad autónoma y bajo el patrocinio principal de Alimentos de Aragón y el Departamento de Turismo del Gobierno de Aragón convoca el II Concurso de Cocina:

“Jóvenes Promesas de la Cocina Aragonesa RUBEN RÍOS”

Bajo las siguientes bases:

1-El concurso está abierto a los estudiantes de todas las escuelas de hostelería de la comunidad autónoma de Aragón, tanto públicas como privadas y concertadas, que estén cursando sus estudios en el presente curso 2021-2022.

2-Para poder concursar el alumno deberá pertenecer o asociarse a ACA (la cuota anual es de 6€ durante el periodo escolar).

3-Dado que el concurso está pensado además de para promocionar a las nuevas promesas de la cocina aragonesa tiene el propósito de dar a conocer el uso y conocimiento de los alimentos de Aragón, obligará a incluir al menos 3 productos de Alimentos de Aragón, valorándose positivamente en el criterio de puntuación el uso de más ingredientes que los obligados por las bases.

4-Los estudiantes participarán individualmente presentando su receta al responsable designado por escuela. La edad máxima de participación será de 25 años, cumplidos antes de la celebración de la final del concurso. De cada escuela el personal docente elegirá 3 propuestas que serán remitidas con foto, ingredientes y elaboración rellenos en la ficha estándar aportada por ACA para tal efecto, a la dirección de Mail de la Asociación de cocineros de Aragón info@cocinerosdearagon.com . Las recetas deberán ser de creación propia y no estará permitido el plagio.

Los alumnos deberán firmar un consentimiento de cesión de derechos de imagen o siendo menor de edad, una autorización por padres o tutores para la participación en el concurso.

5-De cada escuela el jurado designado por ACA, seleccionará 1 participante que será el que represente a su escuela en la fase final.

6-El plazo de presentación de recetas termina el viernes 25 de febrero. La organización comunicará a los finalistas su dictamen el día 7 marzo del año 2022.

7-La fase final del concurso se realizará en la escuela IES Mar de Aragón de Caspe, el viernes 1 de abril en horario de Mañana comenzando a las entre las 10 y 17:00 horas.

8-Cada concursante ingresará en la cocina cada 15 minutos, siendo el orden de participación por sorteo y teniendo 30 minutos cada participante para terminar y emplatar su propuesta, penalizándose con 0,5 puntos por cada minuto de retraso en la presentación.

9-Está, por lo tanto, permitido que los concursantes traigan las elaboraciones o preelaboraciones que consideren oportunas para la presentación de su receta en el plazo de tiempo establecido.

10-Cada concursante deberá presentar 4 raciones de cada receta, 3 para el jurado degustador y 1 para la foto promocional del concurso.

11-Es imprescindible el uso de la vestimenta oficial de cada escuela, siendo puntuable la uniformidad.

12-Cada participante puede aportar su propia vajilla, en el caso de que no se pueda o quiera aportar, la organización pondrá a disposición de los concursantes vajilla para el emplatado final, siendo esta la disponible en la escuela donde se celebre la final y con la obligación de ser lavada y recogida a la finalización del concurso.

13-Los participantes aportarán los ingredientes necesarios para la elaboración de la receta.

14-La organización dispondrá de 2 tipos de jurado, uno degustador y otro técnico que supervisará la ejecución de la receta. El jurado estará compuesto por profesionales de prestigio y el fallo será inapelable. El presidente del jurado puntuará con decimales para romper un posible empate.

15-La inscripción en este concurso conlleva la aceptación de las bases anteriormente reseñadas.

CRITERIOS DE PUNTUACIÓN:

Jurado degustador (total 50 puntos)

-Uso de alimentos de Aragón 0-5 puntos

(3 alimentos de Aragón con sello de calidad certificada por su origen = 0 puntos, a partir del cuarto alimento se sumará un punto por cada alimento que se añada hasta un máximo de 5 puntos)

-Sabor 0-25 puntos.

-Presentación 0-10 puntos.

-Originalidad 0-10 puntos.

Jurado técnico (Total 20 puntos)

-Higiene, Uniformidad y Limpieza 0-10 puntos.

-Orden 0-5 puntos.

-Técnica 0-5 puntos.

PREMIOS:

1 premio:

Diploma acreditativo 1er Clasificado + pase a la final del concurso de Cocineros de Aragón + delantal ACA + kit productos ARAVEN +Maletín de cuchillos 3 Claveles.

2 premio:

Diploma acreditativo 2º Clasificado + delantal ACA + kit productos ARAVEN +Estuche de cocinero de 3 Claveles

3 premio:

Diploma acreditativo 3er Clasificado + delantal ACA + kit productos ARAVEN+ Estuche de cocinero de 3 Claveles

A los finalistas

Diploma acreditativo de participación + delantal ACA + Cuchillo cebollero 3 Claveles