



BASES DEL CONCURSO COCINA

Jornadas gastronómicas 2018

Modalidades: COCINA CREATIVA VALENCIANA Y COCINA TRADICIONAL VALENCIANA

Requisitos participantes

Nivel académico:

Modalidad creativa: 2º de cocina y gastronomía grado medio

Modalidad tradicional: 1º cocina y gastronomía grado medio

Componentes: por parejas o individual

Características del concurso:

Se trata de un concurso a nivel interno del centro por la cual solo podrán participar alumnos matriculados en el IES Enguera.

En el caso de la **modalidad tradicional** se trata de seleccionar un plato de la cocina tradicional de la Comunidad Valenciana (más o menos conocido e independientemente de la zona). El resultado de la receta deberá ser lo más parecido a la receta original en cuanto a sabor y técnicas culinarias utilizadas permitiendo diferir y personalizar en el acabado y presentación.

En el caso de la **modalidad creativa** deberán rescatar un plato de la cocina tradicional de la Comunidad Valenciana (más o menos conocido e independientemente de la zona) y tendrán 2 opciones: Actualización o deconstrucción. Sin olvidar que siempre el resultado final debe recordar al plato tradicional y respetar el sabor. Se deberán utilizar técnicas novedosas.

En ambos casos la categoría del plato será a elección de los concursantes (carnes pescados, huevos, arroces, pastas, hortalizas... (Entrante, principal o postre.)

Composición y presentación del plato

El peso total del plato para cada persona deberá oscilar entre los 150-250 gr. netos. Los pesos (kg., gr., litro, unidades, etc.) y precios que se indiquen en el escandallo han de ser netos. Para mayor comodidad podéis hacer la receta calculando los ingredientes para 2 pax y luego dividir para obtener el precio de una. El precio de coste del plato completo deberá ser de 5€ por pax.

La receta deberá presentarse obligatoriamente mediante la plantilla que os facilitará vuestro tutor/a.

Una vez cumplimentado el formulario se deberá mandar al correo a lokrol@hotmail.com junto a una foto de cada uno de los platos (.jpg)

IES ENGUERA



RESTAURANT

Puntuación

Máxima puntuación: 80 puntos

Presentación e innovación: 20 puntos

Cualidades organolépticas: 20 puntos

Dificultad de la elaboración y aplicación de técnicas: 10 puntos

Composición: 5 puntos

Elaboración y desarrollo: 15 puntos

Recogida y limpieza: 10 puntos

La puntualidad en la presentación será un elemento a tener en cuenta con el máximo rigor.

Dinámica y funcionamiento

El concursante dispondrá de 2 horas para elaborar el plato. La entrada de cada concursante a cocinas será cada 5 minutos y por riguroso orden de sorteo. La presentación del menú será por el mismo orden de entrada y con un intervalo de 5 minutos.

Cada participante tendrá que elaborar 2 platos (uno para degustación de jurados, uno para la sala de exposición y presentación al público).

Directrices generales para recetas.

Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos serán examinados por los jueces antes que la competición dé comienzo. La puntuación final se establecerá una vez finalizada la inspección de la cocina en la que se haya elaborado.

- El peso total del plato para cada persona deberá oscilar entre los 150-250 gr. netos. La composición de los mismos deberá ser equilibrada, con una correcta proporción entre vitaminas, hidratos de carbono, proteínas, grasas y fibra.
- El plato principal deberá estar debidamente equilibrado, incluyendo carbohidratos y vegetales. Los siguientes productos pueden estar semipreparados de la siguiente manera:
- Vegetales – setas – frutas (limpios pero no cortados o torneados).
- Patatas (limpias y peladas pero no cortadas o torneadas).
- Cebollas (peladas pero no cortadas).
- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o semielaboradas.
- Fondos o caldos base pueden estar previamente elaborados.
- Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos.
- El pescado puede estar descamado o fileteado, sin espinas y por supremas.
- La carne puede estar previamente deshuesada y por raciones.
- En relación a los postres, se permite el uso de bizcochos preparados.
- Las guarniciones de larga cocción pueden traerse el día de la competición, previamente elaboradas.

IES ENGUERA



RESTAURANT

Directrices generales para concursantes y jueces:

- La siguiente lista constituye un buen punto de partida sobre lo que son, en líneas generales, las pautas básicas de comportamiento de los cocineros y de los jueces que los evalúen. La receta entregada (que debe incluir la descripción de los ingredientes y los métodos utilizados en su tratamiento) constituye el criterio base de valoración para los jueces. Los ingredientes y aderezos utilizados deben armonizar con la parte principal del plato, de modo que en conjunto se cumplan los estándares de lo que se considera un plato nutricionalmente equilibrado.
- Es recomendable que los sistemas o métodos aplicados en la cocina sean lo más prácticos posibles, omitiendo aquellos elementos que puedan ser innecesarios.
- El ala de los platos de estar libre de aliños o elementos decorativos.
- La carne debe presentarse cortada limpiamente, mostrando un óptimo punto de cocción (rosada), de modo que en ningún momento del concurso gotee o pierda su consistencia.
- Originalidad.
- Nuevos conceptos e ideas (innovación).
- Armonía numérica en las porciones de carne y los elementos decorativos.
- Combinación adecuada de sabor, color y presentación.
- Los colores dispuestos deben armonizar entre sí.
- Aspecto apetecible, conservando la esencia de los productos.
- Cocciones adecuadas de los ingredientes que componen el plato.
- Perfección en cortes de hortalizas
- La denominación de los platos debe corresponderse a los nombres clásicamente establecidos.
- La elección del soporte/plato utilizado deberá adaptarse a la elaboración formando parte de los elementos que componen la receta.
- Descalificación en caso de no uniformidad correcta.
- Los platos presentados en el menú en la modalidad creativa deberán ser originales creados por el propio participante del concurso.
- Los concursantes dispondrán de una vajilla cedida por el centro y de igual modo podrán aportar ellos mismos.
- Durante el concurso, los concursantes deberán disponer de su equipo de herramientas y podrá utilizar la maquinaria y útiles del centro siempre y cuando se devuelva a su sitio limpio y ordenado.

IES ENGUERA



RESTAURANT

- Los concursantes deberán traer todos los ingredientes necesarios excepto los básicos como sal, azúcar, aceite y especias comunes. También proporcionará el centro los ingredientes texturizantes.
- A cada concursante se le darán 10€ para la compra de los ingredientes.
- Si cualquier concursante necesitara un utensilio, pieza de equipamiento o ingrediente de la escuela, este deberá pedirlo al/la profesor/a coordinador/a del concurso. Luego lo devolverá a la misma persona, limpio y en las mismas condiciones que le ha sido entregado.
- Los jurados técnicos que están en las cocinas avisarán al concursante dos veces cuando vean que está realizando funciones no autorizadas y al tercer aviso le descontarán puntos o descalificará.
- Si se tiene alguna duda durante el tiempo de elaboración, se puede consultar al/la coordinador/a del concurso.
- El departamento de hostelería del IES Enguera agradece a todos los/las concursantes el cumplimiento de las reglas anteriormente citadas, el mantenimiento de la higiene, la profesionalidad y la solidaridad entre participantes.

Difusión y derechos de imagen

- Todos los premiados autorizan a la organización el uso de sus fotografías, recetas e información para la difusión y promoción del acto.

Para más información:

Tel. 679275539

lokrol@hotmail.com