

CONCURSO GASTRONOMICO: BASES Y CONDICIONES GENERALES

El EDETUR (Ente de Desarrollo Turístico) y el Instituto Superior De Formación Docente Y Técnica N 89 "Dr. René Favaloro" organizan el concurso denominado "....." con el objeto de descubrir un plato que represente y distinga a La Costa, buscando que los sabores locales creen un espacio de encuentro entre la comunidad y los visitantes.

El concurso está orientado a profesionales, estudiantes de gastronomía y amateurs.

1- Inscripción concurso

1.1 Inscripción al concurso gastronómico 2022, las personas que quieran participar del concurso deberán completar una Ficha de Inscripción en la que deberá consignar los siguientes datos personales:

- Nombre y Apellido
- Domicilio
- Fecha de Nacimiento
- Nacionalidad
- DNI
- e-mail
- teléfono celular.

Deberá, además, especificar los datos laborales/ Educativos:

- Categoría a la que se inscribe (Amateur, profesional, estudiante)
- Nombre de la empresa a la que pertenece/ Institución educativa
- Domicilio
- teléfono
- cargo que ocupa/ año de cursada

1.2 El Formulario para la inscripción estará disponible en la página web de EDETUR: <https://edetur.lacosta.gob.ar> .

1.3 Los participantes que cumplan con los requisitos serán contactados por los Organizadores por teléfono o correo electrónico con al menos veinte (20) días de anticipación, a efectos de coordinar todo lo relativo a su participación en el Torneo.

1.4 En los días previos al concurso, se realizará un encuentro virtual con todos los inscriptos con el objeto de informar en detalle las reglas que regirán la competencia y para aclarar dudas y/o contestar preguntas.

2- Modalidad

2.1 La competencia se desarrollará en tres (3) categorías: **Amateur, estudiantes y profesionales**, a saber:

- a) Se considerarán Amateurs, a quienes no posean ningún título ni experiencia en el servicio gastronómico ni estén cursando ninguna carrera a fin.
- b) Se consideran profesionales a quienes posean algún título que acredite formación en gastronomía o tengan experiencia en el área comprobable.
- c) Se consideran estudiantes a quienes se encuentren cursando carreras afines.

2.2 La etapa evaluatoria del concurso se realizará de la siguiente manera: Cada categoría, mantendrá una competencia de la cual surgirán diez (10) semifinalistas de cada categoría, es decir treinta (30) en total. Para acceder a la etapa siguiente, deberán superar 135 puntos que los/as habilita a poder llegar a la semifinal y competir por el premio mayor.

2.3 En la Semifinal, de la Competencia local de Gastronomía, los diez representantes de cada categoría, competirán entre ellos; el Jurado seleccionará a los cinco mejores de cada grupo que alcancen los 135 puntos, los cuales pasarán directamente a la Final local.

2.4. Los días de competencia serán los siguientes:

Lunes: AMATEUR

Martes: ESTUDIANTES

Miércoles: PROFESIONALES

El lugar físico y horarios de la presentación serán informados por el organizador durante el desarrollo del concurso, con una antelación de 72hs.

3- Final

3.1 En las instalaciones....., los cinco (5) finalistas de cada categoría, competirán por el 1er, 2do, 3er puesto y 2 menciones especiales en la Competencia local de Gastronomía.

3.2 La Final se realizará en el marco de la semana del turismo, en Septiembre.

3.3 El tiempo que tendrá cada categoría para elaborar los platos será:

- a. **PROFESIONALES:** Cada participante y su ayudante tendrán un total de sesenta (60) minutos para realizar su plato y presentarlo.
- b. **ESTUDIANTES:** Cada participante y su ayudante tendrán un total de noventa(90) minutos para realizar su plato y presentarlo.
- c. **AMATEUR:** Cada participante y su ayudante tendrán un total de noventa (90) minutos para realizar su plato y presentarlo.

4- Premios

5- Condiciones

5.1 Cada participante deberá presentarse, con todos los elementos a utilizar, propuestos en las recetas, 30 minutos antes del inicio de la competencia. Si no se presentan bajo estas condiciones, perderán la posibilidad de participar.

5.2 Si se excediera en más de 10 minutos de la 1 ½ hora otorgada, para la presentación de los platos, será descalificado de la competencia.

5.3 Los participantes deberán utilizar: pantalón, zapatos cerrados y repasadores. Pelo corto o recogido y sin accesorios de ningún tipo. El gorro y delantal será provisto por la Organización.

5.4 Se dispondrá, una (1) estación, con un (1) horno, un (1) anafe de cuatro (4) hornallas, una (1) mesada de trabajo, una (1) heladera, una (1) bacha con canillas. Además, habrá disponibles una (1) batidora, un (1) freezer a compartir con todos los concursantes. Todo el equipamiento y utensilios adicionales se encontrarán detallados en la lista oficial de utensilios, cualquier otro material que no esté allí, deberá ser provisto por los participantes. Los participantes deberán aportar sus utensilios livianos (tales como cuchillos, moldes, termómetros, mandolina, etc.)

5.5 Los concursantes deberán traer todos los insumos necesarios para elaborar sus recetas descritas en el Formulario para Receta. Las preparaciones deben ser íntegramente realizadas en el día de la competencia. Sólo se podrán traer fondos de cocción terminados, productos limpios y pelados, sin ningún otro proceso. Los productos industriales deberán estar en su envase original cerrado. El Organizador y el Jurado serán los encargados de supervisar dichos puntos.

5.6 Se tendrá como objetivo, utilizar productos locales certificados, no se admitirán, por sanidad, carnes de caza. Se aceptarán pescados locales frescos.

5.7 Una vez concluida la presentación, tendrán 15 minutos para limpiar el puesto y dejarlo en las mismas condiciones como se recibió. Habrá una inspección de limpieza y de todos los materiales previstos, los que deberán encontrarse limpios y completos, según el inventario. Los candidatos no deberán abandonar el puesto de trabajo, antes que el mismo sea examinado por el Jurado.

5.8 Todas las personas que estén presentes en las imágenes de video o fotos institucionales, declaran ceder el uso de su imagen mediante una declaración jurada, de lo contrario el grupo quedará automáticamente inhabilitado a participar.

5.9 Cada participante, deberá entregar en formato papel, dos copias en A4, de la receta a utilizar en cada etapa (3), deberá presentar una carátula con el nombre y apellido del participante, la categoría y el nombre del plato.

6- El Jurado

6.1 El Jurado estará compuesto por profesores del Instituto n°89, por gastronómicos locales y referente municipal a designar.

6.2 Los criterios de evaluación que tomarán en cuenta los integrantes del Jurado serán los siguientes:

- A- Presencia y puntualidad = (10 puntos).
- B- Sistema de trabajo, sanidad e higiene en la manipulación de los alimentos y utensilios = (10 puntos).
- C- Técnicas aplicadas = (20 puntos).
- D- Presentación de los platos = (20 puntos).
- E- Evaluación sensorial = (10 puntos).
- F- Creatividad y originalidad = (20 puntos).
- G- Bajo costo de la receta = (10 puntos).

- H- Capacidad de poder repetir el plato por otro cocinero= (10 puntos)
- I- Presentación de la receta en formato escrito claro y detallado= (10 Puntos)
- J- Por cada producto local de “la canasta” utilizado se le otorgaran = (2 puntos)
- K- Utilización de pescado en la preparación = (20 puntos)

7- Cláusulas adicionales

7.1 Los organizadores se reservan el derecho a modificar cualquier aspecto relacionado con el presente Concurso, así como cancelarlo en caso de que las circunstancias lo exijan. En caso de discrepancia sobre cualquier aspecto relacionado con el certamen o por circunstancias no contempladas en el presente, la decisión final sobre los mismos será la que tomen de común acuerdo el Jurado y el Organizador. La mera presentación de los Formularios implica aceptación por parte de los participantes de todas y cada una de las normas establecidas en las presentes Bases y Condiciones, en especial la obligación por parte de todos los participantes de permanecer a disposición de los Organizadores, debiendo asistir como invitados a la reunión de cierre y entrega de premios. Los formularios deberán ser firmados por el participante.

Asimismo, aceptan que, a los efectos publicitarios relacionados con el Concurso, EDETUR y el Instituto n°89 en su carácter de Organizadores, tienen pleno derecho a la presentación, publicación y difusión de las recetas incluidas en los Formularios para Recetas correspondientes al mismo, así como la publicación y uso de la imagen y/o voz de los participantes y/o de las imágenes y/o voz obtenidas durante la realización del Torneo, sin limitación territorial o temporal, por cualquier medio de comunicación actualmente existente o que exista en un futuro, y con cualquier finalidad lícita, sin derecho a remuneración alguna a su favor.

7.2 El Organizador no se hará responsable por ningún daño o perjuicio de cualquier tipo que pudieran sufrir los concursantes o establecimientos seleccionados con motivo de la participación en el presente Torneo, así como respecto a todo daño originado en ocasión de la prueba de profesionales y/o las posteriores vinculaciones contractuales ya sea por un puesto de trabajo, como para fines publicitarios y promocionales.

7.3 Los organizadores no serán responsables de cualquier daño, pérdida, o rotura que pudiera ocasionarse a los productos aportados por los participantes, ni por los daños que éstos pudieran ocasionar a terceros.

7.4 El solo hecho de participar en esta Competencia, supone total aceptación de estas condiciones.