



VIII CONCURSO DE COCINA PREMIO ESPIGA CORDEREX-CAJA RURAL DE EXTREMADURA

ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento será a cargo del C.R.I.G.P. "Cordero de Extremadura" CORDEREX y Caja Rural de Extremadura, y tiene como objetivo promocionar las excelencias de esta carne certificada bajo el sello de calidad I.G.P. CORDEREX entre los profesionales del sector de la restauración en la región.

ARTÍCULO 2º.- PARTICIPANTES

El concurso está abierto a todos los trabajadores de cocina y que estén actualmente trabajando y/o cursando estudios de Hostelería en la Comunidad Autónoma de Extremadura. La edad mínima para participar será de 18 años.

ARTÍCULO 3º.- TEMA DEL CONCURSO

Se confeccionará un plato cuyo ingrediente principal será cuello, pecho y/o falda de cordero certificado I.G.P. CORDEREX. Es decir, podrá utilizarse la pieza o piezas indicadas que cada participante considere.

Cada profesional deberá elaborar seis tapas o medias raciones para el jurado, y una tapa o media ración para la mesa de presentación, que será valorada en el apartado de presentación.

ARTÍCULO 4º.- SOLICITUDES

Los participantes deberán enviar la siguiente documentación:

- La receta para seis personas, donde aparezca: ingredientes, cantidades ajustadas y elaboración. Además se deberá entregar valorado el precio de costo y el precio de venta, para cada una de las tapas o medias raciones.
- Fotocopia del D.N.I. del participante y ayudante.
- Justificante del lugar actual de trabajo o del centro de estudio.

Podrán ser entregadas **hasta del día 18 de noviembre del 2015 a las 00:00h, del siguiente modo:**

- **Envío postal. C.R.I.G.P. CORDEREX.** Concurso de Cocina. "Premio Espiga Corderex". Avda. Juan Carlos I, N° 47. 06800-Mérida (Badajoz).
- **Envío por correo electrónico: corderex@corderex.com**

Una vez examinadas las recetas por parte del jurado o 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.

ARTÍCULO 5º.- LA FINAL

La final se desarrollará el día 24 de noviembre en la ciudad de Cáceres. El lugar de celebración lo comunicaremos próximamente.





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

El horario de comienzo del concurso será a las 10.00 horas, teniendo los participantes que estar presentes a las 09.15 horas uniformados con ropa profesional adecuada. En este acto se realizará el orden de salida de los participantes.

Cada participante podrá solicitar la colaboración de un ayudante de cocina.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes la cantidad necesaria de cuello, pecho y/o falda de cordero I.G.P. CORDEREX que cada uno precise para la elaboración de sus recetas, debiendo llevar 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 la organización, con antelación suficiente 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 confección de las recetas, que se compondrá de una mesa de trabajo, un fuego por concursante y menaje suficiente. Próximamente se detallará el resto de material de cocina que la organización pondrá a disposición de los participantes.

Para la presentación de las tapas o medias raciones se permitirá que cada concursante pueda llevar su menaje de emplate (mínimo 7 platos por cada tapa o media ración). Los concursantes que opten por no llevar su propio menaje para las presentaciones podrán utilizar el menaje aportado desde la organización.

ARTÍCULO 6º.- EL JURADO

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

La limpieza, destrezas, aprovechamiento de géneros y el orden en el trabajo, será supervisado por otro cocinero, que a su vez será miembro del jurado, y que estará presente mientras se realizan las elaboraciones; igualmente será el encargado de supervisar el cumplimiento de las bases de este concurso. Esta persona estará presente en las deliberaciones con voz y voto.



ARTÍCULO 7º.- CALIFICACIONES

Se calificará:

- El gusto (50%).
- La presentación (30%).
- Descripción de la ficha-receta, valoración económica y uso correcto y aprovechamiento de la materia prima (20%).

El fallo del Jurado será inapelable.

ARTÍCULO 8º.- PREMIOS

Se otorgará un único premio consistente en 1.000,00 euros, un Trofeo y un Diploma.

Al resto de participantes se les entregará un diploma de participación.

ARTÍCULO 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 concurso de cocina "Premio Espiga Corderex-Caja Rural de Extremadura".

Siempre que se utilicen estas recetas, se hará mención al autor de las mismas y el establecimiento al que pertenece, si así se considera.

ARTÍCULO 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.