

## **BASES CONCURS DE CUINA 2018**

### **OBJECTIU**

L'objectiu principal d'aquest concurs de cuina és acostar l'escola d'hostaleria de la comarca a aquelles persones alienes que els hi agradi cuinar i vulguin fer-ho en un entorn professional i en un ambient festiu i lúdic de fires.

### **PARTICIPANTS**

Podran participar totes les persones aficionades a la cuina, sense importar l'edat, la professió, l'ofici o la nacionalitat. La participació pot ser a títol individual o representant a una associació, entitat, etc. En tractar-se d'un concurs de cuina amateur, queda expressament prohibida la participació de cuiners professionals.

### **INSCRIPCIONS**

Les persones interessades a participar-hi s'hauran d'inscriure a L'Escola d'Hostaleria de l'Alt Empordà (tel: 972.52.55.56 o al c/e: escola@ehae.cat) del 23 d'abril al 27 d'abril de 2018. La inscripció haurà de fer constar nom, cognoms, població i telèfon mòbil. Els inscrits rebran una notificació de participació el dia 29 d'abril, juntament amb aquestes bases i els ingredients que estaran a la seva disposició el dia 2 de maig.

### **ELABORACIÓ DELS PLATS**

Els plats a confeccionar seran de lliure elecció de cada persona participant amb l'obligació de contenir com a únic o com a part dels seus ingredients un dels tres ingredients proposats. Cada participant confeccionarà un plat.

Els participants estaran a l'escola a les 9 del matí per rebre les últimes instruccions i familiaritzar-se amb l'espai de concurs. L'Escola posarà a la seva disposició tot l'utilatge i ingredients per a l'elaboració del plat. El davantal el portarà cada participant.

El concurs començarà a les 10.00 i acabarà a les 13.00. S'hauran de fer del mateix plat tres racions per a la seva valoració.

Els alumnes del diploma d'especialització de l'Escola estaran a la disposició dels participants per ajudar-los

### **JURAT**

Hi haurà un jurat integrat per tres cuiners professionals que valoraran la presentació, l'originalitat i el gust.

Francesc Vidal (Professor Diploma d'especialització Escola d'Hostaleria Alt Empordà)  
Salvador Jordà i Joan Jordà (Restaurant Emporium de Castelló d'Empúries, 1\* Michelin)

### **PREMIS**

Hi haurà un únic premi al millor plat i constarà d'un menú degustació per a dues persones a l'Escola d'Hostaleria, la inclusió del plat en el menú del restaurant i la inscripció gratuïta a tres tallers que es realitzaran a l'Escola.

Els altres participants rebran una inscripció gratuïta a un dels tallers que es realitzaran a l'Escola.



### **VEREDICTE I LLIURAMENT DE PREMIS**

Veredictes: Es farà públic el mateix dia 2 de maig de 2018, a les 14 hores a l'Escola d'hostaleria de l'Alt Empordà.

Lliurament de premis. L'acte de lliurament de premis serà a càrrec de l'alcalde de Figueres, Sra. Marta Felip (o una persona que el representi) i tindrà lloc el mateix dia a les 14.00.

### **ALTRES CONDICIONS**

Les reclamacions només podran ser formulades a l'organització durant l'acte públic del veredictes i seran resoltes pel jurat del concurs. Pel sol fet de participar en aquest concurs, els participants es comprometen a no reivindicar els drets d'autor per a la reproducció del seu plat i imatges en xarxes socials i premsa. Els participants accepten les condicions d'aquestes bases i es comprometen a respectar-les.