



BASES II CONCURSO DE COCINA Y GASTRONOMIA

PREMIO ESPIGA TERNERA DE EXTREMADURA IGP -CAJA RURAL DE EXTREMADURA.

ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento será a cargo del **C.R.I.G.P. “Carne de Vacuno de Extremadura”** (IGP Ternera de Extremadura) y **Caja Rural de Extremadura**, y tiene como objetivo promocionar las excelencias de esta carne certificada bajo el sello europeo de calidad **I.G.P. Ternera de Extremadura** entre los profesionales del sector de la restauración en la región.

Colaboradores:

Red de Hospederías de Extremadura y ESHAEX (Escuela de Hostelería y Agroturismo de Extremadura).

ARTÍCULO 2º.- PARTICIPANTES

El concurso está abierto a todos los trabajadores de cocina que tengan alguna vinculación con 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 una pieza de carne de producto certificado I.G.P. Ternera de Extremadura. Para la Edición 2022 la pieza será Rabillo de Cadera (Picaña)

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

ARTÍCULO 4º.- SOLICITUDES

Los participantes deberán enviar la siguiente documentación antes del día 10 de octubre de 2022:

- 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 el día que se designe en la Convocatoria hasta las 00:00h de este, del siguiente modo:

- Envío postal. C.R.I.G.P. Carne de Vacuno de Extremadura. Concurso de Cocina y Gastronomía". Avda. Ruta de la Plata nº 4. Semisótano 2 despachos 4 y 5. 10.001 Cáceres.
- Envío por correo electrónico: consejoregulador@terneradeextremadura.org

Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador y el jurado, se procederá a una selección de un máximo de cinco finalistas y el día 17 octubre de 2022 se proclamarán los finalistas.

La final para la Edición 2022 se realizará en La Hospedería de Garrovillas de Alconétar , en Garrovillas (Cáceres) el día 25 de octubre de 2022

ARTÍCULO 5º.- LA FINAL

La final se desarrollará en el lugar y el día convenido en la Convocatoria.

El tiempo máximo de elaboración de los platos será de una hora y media.

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 pieza I.G.P. Ternera de Extremadura que se elija en la convocatoria para la elaboración de sus recetas, debiendo llevar los concursantes el resto de los 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. En la convocatoria 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 para las tapas o media ración de cada participante). 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 cuatro 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, el Trofeo ESPIGA y un Diploma.

Y una noche y cena para dos personas en una Hospedería de la Comunidad Autónoma de Extremadura, a designar por Hospederías.

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

ARTÍCULO 9º.- DIFUSIÓN Y PUBLICACION 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 Ternera de Extremadura IGP- Caja Rural de Extremadura”**.

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

Caja Rural de Extremadura se reserva el derecho de reproducción, publicación, distribución y comunicación pública de los premiados para su consulta y/o descarga on-line de su contenido en cualquier ámbito, medios o canales disponibles y en cualquiera de las formas, medios y modalidades que la tecnología permita

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.

ARTÍCULO 11º.- PROTOCOLOS COVID

Los participantes tendrán que cumplir con todas las directrices y recomendaciones establecidas por el Ministerio de Industria y Comercio y Turismo <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Restaurantes.pdf>.

El incumplimiento de estas normas será penalizado de manera general en todos los apartados de las calificaciones, pudiendo llevar incluso a la descalificación del concursante.

La realización del concurso en la fecha prevista estará sujeta a la evolución de la crisis sanitaria en ese momento.

ARTICULO 12º.- INFORMACION SOBRE PROTECCION DE DATOS PERSONALES

INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

RESPONSABLE:	Caja Rural de Extremadura, Sociedad Cooperativa de Crédito.
FINALIDAD:	Para la participación en el concurso, así como en el caso de resultar premiado, para ponernos en contacto con usted y gestionar la entrega de premios.
LEGITIMACIÓN:	Los datos se tratan en base a su consentimiento prestado mediante la inscripción en el concurso.
DESTINATARIOS:	Le informamos que sus datos podrán ser cedidos a Centro De Investigaciones Científicas Y Tecnológicas De Extremadura (CICYTEX) para el correcto desarrollo del concurso. Salvo este caso, sus datos no serán cedidos a terceros excepto por obligación legal.
DERECHOS:	Como titular de los datos, tienes derecho a acceder, actualizar, rectificar y suprimir los datos, así como otros derechos, dirigiéndote a Caja Rural en la dirección de correo electrónico dpo_crext@cajarural.com .
INFORMACIÓN ADICIONAL:	Puede consultar información detallada sobre protección de datos en las bases del concurso.