

# I CONCURSO NACIONAL DE COCINA

## “Cocina de la Dehesa”

Monesterio, 6 de junio de 2014

### 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

El Ayuntamiento de Monesterio y el Área de Igualdad y Desarrollo Local de la Excmo. Diputación de Badajoz convocan el “I CONCURSO NACIONAL DE COCINA DE LA DEHESA” teniendo como objetivo promocionar los productos de la dehesa, que forman parte de la economía e identidad de muchos pueblos de Extremadura: siendo el jamón ibérico el producto más emblemático

### 2º.- PARTICIPANTES

Podrán participar al I Concurso de Cocina “Cocina de la Dehesa” todos aquellos profesionales que lo deseen, tanto a nivel provincial, regional o nacional, independientemente del puesto de cocina que desempeñen.

La edad mínima para participar será de 18 años.

### 3º.- TEMA DEL CONCURSO

Se elaborará un plato en el que deberá predominar el producto estrella de la localidad, el Jamón de Monesterio,

Cada profesional deberá elaborar cinco medias raciones para el jurado y una ración para la mesa de presentación.

### 4º.- SOLICITUDES

Los participantes deberán enviar la siguiente documentación:

- Modelo de solicitud que se adjunta en el Anexo I de estas bases
- La receta para seis personas, donde aparezca: ingredientes, cantidades ajustadas, elaboración en la Ficha que se adjunta en el Anexo II y fotografía del plato
- Fotocopia del D.N.I. del participante.
- Curriculum Vitae del concursante



Deberán ser entregados antes del día 30 de Abril del 2014 a las 14:00h en el Registro General del Ayuntamiento de Monesterio, a través de la siguiente dirección postal:

AYUNTAMIENTO DE MONESTERIO

I CONCURSO NACIONAL DE COCINA

Templarios, 17 – 06260 – Monesterio (Badajoz)

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.

### 5º.- LA FINAL

La final se desarrollará el día 6 de junio en la Escuela de Hostelería de Monesterio sita en la UMDF ANTONIO MORALES RECIO-LAS MORERAS. Avda. de Portugal. 29 de Monesterio (Badajoz).

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

El horario de comienzo del concurso será a las 9.30 horas, teniendo los participantes que estar presentes a las 9.00 horas uniformados con ropa profesional adecuada. En este acto se sorteará el orden de salida de los participantes.

Cada participante podrá disponer de un ayudante.

La organización pondrá a disposición de cada participantes **300grs de Jamón de Monesterio**, , debiendo aportar 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 antelación por alguna elaboración específica, estando a criterio del comité organizador la posibilidad de aportarlo el día de la final.

La organización pondrá a disposición de los concursantes fondo blanco, fondo oscuro y fumet.

Se dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la elaboración de los platos, que se compondrá de una mesa de trabajo, dos fuegos por concursante y un horno. El resto de material que cada concursante necesite deberá aportarlo individualmente.

Para la presentación de la receta ante la prensa se permitirá, de forma opcional, que cada concursante pueda traer un plato. Para el resto de las elaboraciones se utilizará un plato aportado por la organización.

### 6º.- EL JURADO

El jurado estará compuesto por cinco 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.

### 7º.- CALIFICACIONES

Se calificara

- El gusto (30%).
- Presencia del producto base del concurso (20%)
- La presentación, limpieza y orden en el trabajo (20%)
- La originalidad (30%).

El fallo del Jurado será inapelable

### 8º.- PREMIOS

Se otorgarán TRES PREMIOS consistentes en:

1º PREMIO – 800€, Jamón Ibérico de Bellota “D.O. Dehesa de Extremadura”, Trofeo y Diploma

2º PREMIO – 400€, Jamón Ibérico de Cebo de Campo “D.O. Dehesa de Extremadura”, Trofeo y Diploma

3º PREMIO – 250€, Paleta Ibérica “D.O. Dehesa de Extremadura”, Trofeo y Diploma

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

### 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 “**Cocina de la Dehesa**”

Siempre que se utilicen estas recetas, se hará mención al autor de las mismas.

### 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.

En Monesterio, a 27 de marzo de 2014

EL ALCALDE



ANTONIO GARROTE LEDESMA

# ANEXO I

## FICHA DE INSCRIPCIÓN

### I CONCURSO NACIONAL DE COCINA

“Cocina de la Dehesa”

Viernes, 6 de junio de 2014

NOMBRE Y APELLIDOS \_\_\_\_\_

DNI \_\_\_\_\_ DOMICILIO \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ POBLACIÓN \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_

TELEFONO CONTACTO \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

CENTRO DE TRABAJO/ESTUDIOS \_\_\_\_\_

DOMICILIO \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ POBLACIÓN \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_

TELÉFONO \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ E-MAIL: \_\_\_\_\_

#### RESUMEN CURRICULUM

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2014

Fdo \_\_\_\_\_

**NOTA: A la solicitud debe adjuntarse la fotocopia del DNI, curriculum y fotografía del plato**

**En el caso de ir asistido por un ayudante, deberá remitir obligatoriamente fotocopia del DNI**





## ANEXO II

### FICHA TÉCNICA DE LA RECETA

INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE 6 RACIONES

Productos principales cantidades (gramos o unidades) Observaciones:

Productos principales	cantidades (gramos o unidades)	Observaciones:
SEMANA DE LA GASTRONOMIA MONESTERIO		

#### Preparación:

Descripción de la elaboración de la receta.

--

#### Final y montaje:

Descripción del final del plato

--