

**II CONCURSO
GASTRONÓMICO
“ESPÍRITU DE EQUIPO”**



**ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERIA Y TURISMO.**

BASES

II CONCURSO GASTRONÓMICO

“ ESPÍRITU DE EQUIPO ”

- 1. Participantes:** Las Escuelas de Formación Profesional de Hostelería Turismo, formando equipos compuestos por un alumno de cada una de las siguientes especialidades: tapa, dulce y cóctel/maridaje.
- 2. La inscripción y recetas** se remitirán al correo electrónico *antonio.morales.martinez@madrid.org* o al fax 91 463 12 51, acompañadas de la declaración jurada de originalidad del trabajo y de la ficha de inscripción debidamente cumplimentada.
- 3. La fecha límite de recepción** de inscripciones y recetas para las tres especialidades será el 23 de febrero de 2010 (viernes).
- 4. La fecha de realización del concurso** será el 5 de Marzo de 2010 desarrollándose íntegramente en las instalaciones de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid, Avda. Puerta del Ángel, 5, 28011 Madrid
- 5. Cada uno de los Centros invitados,** presentará un equipo, que estará compuesto por :
 - a. Desarrollo de la receta de una tapa,** con sus ingredientes, elaboración y fotografía, que se realizará para 6 raciones presentadas individualmente.
 - b. Desarrollo de la receta de un dulce,** con sus ingredientes, elaboración y fotografía, que se realizará para 6 raciones presentadas individualmente.
 - c. Desarrollo de la receta de un cóctel,** con sus ingredientes, elaboración y fotografía, que se realizará para 4 raciones presentadas individualmente.

II CONCURSO GASTRONÓMICO

“ ESPÍRITU DE EQUIPO ”

DESARROLLO DEL CONCURSO

1. **09:00 horas:** recepción de concursantes, desayuno y visita por especialidades a las instalaciones de realización del concurso (tapa, dulce y cóctel)
2. **09:30 horas:** sorteo del orden de actuación de las tres especialidades
3. **10:00 horas:** comienzo del concurso de las tres especialidades
4. **12:00 horas:** comienzo del maridaje
5. **14:00 horas:** almuerzo de confraternización entre las Escuelas participantes.
6. La organización aportará alumnos para facilitar el material necesario.
7. A la finalización del almuerzo entrega de trofeos a los alumnos participantes y la escuela ganadora
8. ***No se podrán aportar géneros elaborados.***

II CONCURSO GASTRONÓMICO

“ ESPÍRITU DE EQUIPO ”

TAPA

1. A las 10:00 horas entrará el primer concursante a tenor del sorteo de las Escuelas.
Cada 10 minutos entrara el siguiente concursante.
2. La Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid facilitará la carne de contra de añejo necesaria para la elaboración de las 6 tapas, así como aceite, mantequilla, sal, etc. Los demás ingredientes necesarios para la elaboración de las tapas los aportará cada concursante.
(Sin elaborar)
3. A las 12:00 horas, se entregará la tapa correspondiente en seis unidades individualizadas.
La Escuela dispondrá de vajilla común para los concursantes. Caso de precisar vajilla especial, la podrá aportar cada concursante.
4. El retraso en la entrega de la tapa se penalizará con 0.1 punto por minuto de la suma de las medias del jurado interno y externo.



II CONCURSO GASTRONÓMICO

“ ESPÍRITU DE EQUIPO ”

DULCE

1. A las 10:00 horas entrará el primer concursante a tenor del sorteo de las Escuelas.
Cada 10 minutos entrara el siguiente concursante.
2. La Escuela Superior de Hostelería y Turismo Madrid facilitará los ingredientes comunes, harina, azúcar, cobertura, etc. según la receta presentada.
3. A las 12:00 horas se entregará el dulce correspondiente en seis unidades individualizadas.
La Escuela dispondrá de vajilla común para los concursantes, caso de precisar vajilla especial, la podrá aportar cada concursante.
4. El retraso en la entrega del dulce se penalizará con 0.1 punto por minuto de la suma de las medias del jurado interno y externo.



II CONCURSO GASTRONÓMICO

“ ESPÍRITU DE EQUIPO ”

CÓCTEL

1. A las 10:00 horas entrará el primer concursante a tenor del sorteo de las Escuelas, realizando el cóctel y presentándolo en 4 vasos o copas. La Escuela dispondrá de cristalería común para los concursantes. Caso de precisar alguna especial, la podrá aportar cada concursante.
2. Cada 10 minutos entrará el siguiente concursante.
3. La Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid le facilitará los ingredientes según la receta presentada. Caso de dificultades para la obtención de algún ingrediente, se le comunicará a la Escuela correspondiente con el tiempo suficiente para que pueda aportarlo el concursante.
4. El retraso en la entrega del cóctel se penalizará con 0.1 punto por minuto de la nota media.



II CONCURSO GASTRONÓMICO

“ ESPÍRITU DE EQUIPO”

MARIDAJE

1. A las 12:00 horas entrará el primer concursante a tenor del sorteo de las Escuelas, (que será el mismo representante de la Escuela correspondiente que haya participado en la realización del cóctel)
2. Efectuará ante el jurado el maridaje de la tapa y el dulce con los vinos, que aportará el propio concursante.
3. Cada 10 minutos participará el siguiente concursante.
4. Los vinos serán: aportados por las escuelas participantes a tenor de sus propias elaboraciones, con el fin de poder hacer las prácticas que consideren oportunas en cada escuela.



II CONCURSO GASTRONÓMICO

“ ESPÍRITU DE EQUIPO ”

PREMIOS

1. Los premios para cada especialidad serán los siguientes:
 - a. Tapa:
 - 1 *Primer premio*: Diploma, manta de herramientas y 300 Euros
 - 2 *Segundo premio*: Diploma, manta de herramientas y 200 Euros
 - 3 *Tercer premio*: Diploma, libro profesional y 100 euros
 - b. Dulce
 - 1 *Primer premio*: Diploma, manta de herramientas y 300 Euros
 - 2 *Segundo premio*: Diploma, manta de herramientas y 200 Euros
 - 3 *Tercer premio*: Diploma libro profesional y 100 Euros
 - c. Cóctel/maridaje
 - 1 *Primer premio*: Diploma, útiles de coctelería y 300 Euros
 - 2 *Segundo premio*: Diploma, útiles de coctelería y 200 Euros
 - 3 *Tercer premio*: Diploma libro profesional y 100 Euros
2. Todas las Escuelas y los alumnos tendrán Diploma de participación
3. Premio “*Tesera Hospitalis*” a la Escuela que mayor puntuación haya obtenido en conjunto de los tres alumnos que forman el equipo.

II CONCURSO GASTRONÓMICO

“ ESPÍRITU DE EQUIPO ”

PREMIOS

1. **Tapa y dulce constará de dos Jurados:**
 - a. **Interno**, que valorará la organización, limpieza, aseo personal, uniformidad y técnicas de ejecución. Controlará la entrada y los minutos de retraso en la entrega.
 - b. **Externo**, que valorará la presentación, originalidad, sabores y la presentación de la tapa o el dulce por el alumno

2. **Servicios: constará de dos actuaciones.**
 - a. **Cóctel**, que valorará la elaboración, proporciones, técnicas de servicio, presentación y cata
 - b. **Maridaje**, que valorará la descripción de la tapa y el dulce, el maridaje de vino elegido y la cata.

* *La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid se reserva el derecho de uso de las recetas presentadas para lo que considere oportuno.*

** *Los premios en metálico se abonarán con la retención de IRPF, según la ley vigente.*

**II CONCURSO
GASTRONÓMICO
“ESPÍRITU DE EQUIPO”**

**ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERIA Y TURISMO.**