



XIII 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 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 serán dos piernas de cordero certificado I.G.P. CORDEREX**. 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:

- La receta para seis personas, donde aparezcan: 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.
- Vídeo corto grabado con móvil o cámara (máximo 2 minutos) en el que se diga el nombre del plato, contextualizando el mismo y aportando las singularidades que le aporta el cordero IGP Corderex.
- Fotocopia del D.N.I. del participante.
- Justificante del lugar actual de trabajo o del centro de estudio.

Podrán ser entregadas **hasta del día 18 de noviembre del 2020 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, Nº 47. 06800-Mérida (Badajoz).
- **Envío por correo electrónico: corderex@corderex.com**

Una vez examinadas las recetas, vídeos y documentación por parte del comité organizador, se procederá a una selección de un máximo de cinco finalistas y les será comunicado con suficiente antelación la participación en la fase final.



ARTÍCULO 5º.- LA FINAL

La final se desarrollará el día 25 de noviembre en la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX), en Mérida.

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 09.00 horas uniformados con ropa profesional adecuada. En este acto se realizará el orden de salida de los participantes.

Los participantes no podrán contar con la colaboración de un ayudante de cocina.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes dos piernas de cordero I.G.P. CORDEREX 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 un menaje básico para la confección de las recetas, que se compondrá de una mesa de trabajo, un fuego por concursante y tablas de corte. Siendo el resto del menaje aportado por el concursante.

Para la presentación de las tapas o medias raciones se permitirá que cada concursante pueda llevar su vajilla de emplate (mínimo 7 platos la tapa 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 que en este caso serán platos redondos blancos de 31 cm.

ARTÍCULO 6º.- EL JURADO

El jurado estará compuesto por cinco o 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 y video demostrativo (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 y videos 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 estos recursos, 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.

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.