

CONCURSO NACIONAL DE COCINA

#DAOVE

EL FOTÓGRAFO - EL CHEF DEL AOVE - AOVESPAIN.ES

B A S E S



CONCURSO NACIONAL DE COCINA

#DAOVE

bases

OBJETIVO

Promocionar y motivar a todos los cociner@s profesionales al uso del Aceite de Oliva Virgen Extra en cocina, desarrollando recetas dentro del marco de la Dieta Mediterránea.

PARTICIPANTES

Podrá participar todos los cociner@s de ámbito nacional.

PARTICIPACIÓN

Mediante la elaboración de una RECETA DE COCINA original y propia en la que de forma obligatoria y exclusiva se utilice como grasa principal el ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA de cualquier tipo de variedad. La idea es demostrar que el virgen extra tiene cabida en todo tipo de elaboraciones, técnicas y cocinas, pasando de la cocina dulce a la salada, frío o caliente, o cualquier receta, debiendo estar basada en la Dieta Mediterránea y en la salud como elementos básicos.

* El AOVE a usar debe ser obligatoriamente el de nuestros patrocinadores.

**FECHA LÍMITE DE
INSCRIPCIÓN
15 DE JULIO 2.020**



Documentación requerida

La documentación que deben incluir las propuestas de los participantes será la siguiente:

1. Solicitud de participación y envío de documentación será dirigida al correo electrónico info@danipeinado.com
2. Receta de cocina con la cual solicita la participación en el concurso. La misma contendrá los siguientes apartados, todos ellos redactados en español:

- Nombre del plato.
- Nombre del participante.
- Nombre del establecimiento.
- Ingredientes.
- Aceite/s de OLIVA VIRGEN EXTRA utilizado/s obligatorios que sean de la página de www.aovespain.es
- Elaboración.
- Montaje del plato.
- Utensilios utilizados.
- El tiempo de realización

3. Una fotografía del plato elaborado y emplatado, con buena resolución en soporte digital junto a la botella de aove del patrocinador usado dentro de la web www.aovespain.es

**FECHA LÍMITE DE
INSCRIPCIÓN
15 DE JULIO 2.020**

COSTES

LA INSCRIPCIÓN SERÁ GRATUITA.

CONCURSO NACIONAL DE COCINA

#DAOVE

PREMIOS

Habrán TRES premios

- Primer premio: Colección Oro 30 uds de los mejores aoves de España www.aovespain.es y 3 meses de marketing digital y asesoría gastronómica.
- Segundo premio Colección Plata 15 uds de los mejores aoves de España www.aovespain.es y 2 meses de marketing digital y asesoría gastronómica.
- Tercer premio: Colección Bronce 8 uds de los mejores aoves de España www.aovespain.es y 1 mes de marketing digital y asesoría gastronómica.

Todos los premios estarán sujetos a las pertinentes deducciones de impuestos aplicada según la Ley

JURADO

Estará formado por especialistas y profesionales del sector oleícola y culinario especializados en el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra.

SELECCIÓN DE RECETAS

Una vez terminado el plazo de recepción de RECETAS (15 de Julio 2020), el JURADO las analizará y de acuerdo a los siguientes criterios procederá a la elección de 18 de ellas, las cuales serán filmadas y grabadas en el lugar de residencia o trabajo del participante. Es en ese momento donde el participante deberá mostrar al jurado cómo cocina con AOVE y así como sus habilidades y valores como embajador del virgen extra. De esas 18 recetas se seleccionarán a los 6 finalistas quienes se medirán en la final del concurso.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Las recetas han de estar elaboradas con AOVE cosecha 2019/2020 que tengan su información nutricional vigente.*
- Han de ser escritas de forma legible y fácil de entender.*
- Los ingredientes que se utilicen cuanto más se reconozcan como "saludables" mejor y siempre dentro de la Dieta Mediterránea. Se valorará que los ingredientes que se utilicen se reconozcan como saludables y siempre bajo el contexto de la Dieta Mediterránea.*
- La innovación será apreciada y la composición del plato en cuanto a sus ingredientes y armonización también. Se valorará la innovación y la composición del plato, atendiendo a sus ingredientes y a la armonización de los mismos.*
- La explicación detallada paso a paso es fundamental. Será fundamental la explicación detallada y a paso a paso de la receta.*
- La presentación será importante a la hora del criterio final*
- Los factores organolépticos, olores y sabores junto con la apreciación del AOVE jugarán un papel importante sin olvidar el respeto de su parte saludable. Se valorará los factores organolépticos de la preparación, junto con la apreciación del AOVE y sus características saludables.*

FASE FINAL

CONCURSO EN DIRECTO (1 DE SEPTIEMBRE 2.020)

1. De los concursantes que presenten RECETAS (18 semifinalistas), el JURADO seleccionará con los criterios anteriormente expuestos, las SEIS que a su juicio sean más notables, siendo las que participen en el "Concurso en vivo y en directo", debiendo realizar las mismas ante el Jurado.
2. Los Cocineros seleccionados elaborarán sus recetas en el restaurante designado para tal ocasión (información dada a los finalistas mediante correo electrónico), el martes 1 de Septiembre frente a los miembros del jurado y la prensa especializada.
3. La organización se pondrá en contacto con los participantes para dar las indicaciones oportunas y organizar los tiempos del concurso. Los finalistas serán publicados en la prensa especializada y redes sociales.
4. Los finalistas dispondrán de 2 horas para elaborar la receta. Podrán disponer de ayudante y tendrán que elaborar SEIS raciones; una ración para cada uno de los miembros del Jurado y una más, para la exposición al público y medios de comunicación.
5. Los concursantes empezarán a cocinar a las 10'00 h de la mañana y terminarán a las 12'00. A continuación el Jurado deliberará y emitirá el fallo del concurso, que se conocerá a las 12'30 aproximadamente. En caso de empate, el presidente del jurado determinará la decisión final. Según los criterios expuestos.
6. El jurado establecerá el orden de participación y ubicación, dando las instrucciones al efecto, 1 hora antes al inicio de la Competición.
7. Los SEIS cocineros que participan en la final, elaborarán sus recetas en una cocina dotada de todos los elementos necesarios (horno, fuegos de gas, cámara, etc). La Cocina podrá ser visitada el día anterior a la COMPETICION para familiarizarse con ella.

#FASE FINAL

CONCURSO EN DIRECTO

(1 DE SEPTIEMBRE 2.020)

8. El resto del equipamiento, los utensilios de trabajo y la vajilla, así como alimentos necesarios para la receta, los utensilios de trabajo y la vajilla deberá ser aportado por cada cocinero.

9. Los participantes tienen la obligación de usar ropa profesional adecuada: chaquetilla blanca de cocina, pantalón oscuro y calzado adecuado.

10. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario, excepto su nombre y en su caso el del restaurante donde trabaja.

11. La presencia física, limpieza, higiene y aseo a la hora de elaborar los platos y la forma de desenvolverse en la cocina, también serán valoradas por el Jurado. Igualmente, dejarán la parte de cocina utilizada en perfecto estado.

12. Todas las elaboraciones se prepararán en el sitio al efecto. Los cocineros aportarán todas las materias primas en cantidad suficiente para la preparación de las SEIS raciones que deberán hacer, con la excepción del/los aceite/s seleccionado/s que serán aportados por los patrocinadores del evento.

13. Los 18 semifinalistas serán grabados en video en su restaurante, mostrando al chef del AOVE como cocinan su receta; el cual podrá ayudar a corregir posibles fallos.

PROPIEDAD

RECETAS FINALISTAS

El Fotógrafo, el chef y AOVE Spain se reservan los derechos de publicación, difusión o grabación a los medios o para cualquier otro fin relacionado con la misma de las RECETAS participantes y sus fotografías o vídeos. Pudiendo comercializar y ceder libremente en exclusiva y sin ninguna limitación los referidos derechos a favor de cualquier persona o entidad, con carácter gratuito.

Se entiende por tanto que la solicitud de participación supondrá la cesión de los mencionados derechos al fotógrafo, el chef y AOVE Spain

Anterior a la entrega de los Premios a los ganadores PRIMERO, SEGUNDO Y TERCER PREMIO en su caso, los finalistas deberán suscribir el documento correspondiente que contendrá entre otros aspectos sus datos personales, el importe del premio y las retenciones fiscales correspondientes.

NOMBRE

APELLIDOS

FECHA DE NACIMIENTO

LUGAR

DIRECCION RESTAURANTE DONDE TRABAJA

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA DONDE TRABAJA

TELÉFONOS DE CONTACTO

DIRECCIÓN EMAIL

PAGINA WEB (PERSONAL/RESTAURANTE)

SOLICITO PARTICIPAR en dicha COMPETICIÓN CULINARIA y DECLARO que cumplo con todos los requisitos necesarios para ello y acepto el resultado y las decisiones del Jurado y de la Organización de la Competición.

El fallo del jurado será inapelable, el veredicto y la entrega de los premios se hará en un acto público el mismo día de la final.

La presentación al concurso supone la aceptación de estas bases y de las decisiones del jurado en los supuestos no contemplados en las mismas, sin que contra sus decisiones proceda reclamación alguna.

FECHA

Se adjunta la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI, NIF, Pasaporte o documento similar, según proceda
- Datos de la receta según bases de convocatoria.
- Fotografías del plato. (4)

En _____ a _____ de _____ 2020

Fdo.:



#DAOVE

EL FOTÓGRAFO | EL CHEF DEL AOVE | AOVESPAIN.ES