

Per més informació
Ajuntament de Cambrils
Regidoria de Promoció Econòmica
Pl. Ajuntament, 4
43850 Cambrils
Tel. 977 79 46 79



cambrils
gastronomia



IES ESCOLA
D'HOTELERIA
I TURISME

CAMBRILS



AJUNTAMENT DE CAMBRILS
Àrea de Promoció Econòmica



concurrs de la mar als fogons

**Jornades de la
Galera de Cambrils
i de la Cuina Marinera**

Cambrils, febrer de 2012



bases participació

Objecte

L'àmbit temàtic de les VIII Jornades Gastronòmiques de Cambrils és la Cuina marinera.

Participants

Aquesta convocatòria està oberta a estudiants de cuina i restauració reconeguts pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya i als ajudants de cuina que treballin o hagin treballat en algun restaurant de Cambrils amb edats establertes entre els setze i els vint-i-sis anys (ambdues edats incloses).

Què cal presentar?

Per a participar cal presentar el CV i una recepta, segons model normalitzat que es lliurarà, elaborada amb la galera com a ingredient principal d'un plat. En la recepta cal detallar els ingredients, les quantitats i el material necessari. Les proporcions es calcularan per a 6 mitges racions i 1 sencera i el temps màxim per a realitzar-lo serà de dues hores. Els aspirants seleccionats, el dia de la celebració del concurs només podran utilitzar els ingredients que hagin detallat en la recepta presentada. En cap cas, podran portar preparat cap part del plat o ingredient.

Per poder elaborar la recepta es facilitarà una cistella d'ingredients. Cada concursant podrà afegir a la cistella un màxim de 6 ingredients més, que haurà d'aportar personalment el dia del concurs.

Per a la presentació del plat l'organització facilitarà plats trinxats blancs rodons bàsics. En el cas que es vulgui utilitzar algun altre tipus de vaixel·la l'haurà de portar el concursant.

Selecció

El 15/02/12 el jurat seleccionarà 8 semifinalistes. El veredict del jurat es farà públic oficialment el dia 24 de febrer, dia en el qual se celebrarà el concurs.

Concurs

Els seleccionats elaboraran les seves receptes el dia 24 de febrer durant el matí a les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, on es presentaran al Jurat amb una explicació del plat. Els ingredients seran facilitats per l'organització en base a les quantitats detallades en les receptes enviades. Es valorarà el fet d'utilitzar productes de la zona a l'hora de configurar la recepta. Es seleccionaran 2 finalistes. Entre aquests dos, el jurat es tornarà a reunir i decidirà el guanyador de les VIII Jornades de la Galera de Cambrils. El jurat premiarà l'elaboració, l'originalitat, el gust així com la presentació del plat.

Consentiment

Tots els participants en el concurs donen total consentiment i cessió de la seva recepta a l'Ajuntament de Cambrils, entitat que podrà fer-ne la difusió que pugui ésser convenient.

Publicitat

La relació de participants serà objecte de difusió per part de l'Ajuntament de Cambrils en els materials publicitaris en els que sigui adient.

Organització

S'anirà informar als participants sobre els actes relacionats amb aquest esdeveniment. Per tal de facilitar la comunicació es demana als participants d'incloure en el seu CV la seva adreça de correu electrònic, adreça postal, així com el telèfon de contacte on sigui més fàcil la comunicació.

Premis

S'atorgaran per part d'un cuiner de renom o autoritat, el primer i segon premi que constarà d'una placa commemorativa de l'acte com a reconeixement oficial, així com d'altres regals.

Lloc i termini de presentació:

Les receptes i els CVs s'han de lliurar abans del dia 06/02/12 a:

Adreça electrònica: pciutat@cambrils.org

Adreça postal: Àrea de Promoció Econòmica
Pl. Ajuntament, 4 - 43850 Cambrils.

Cal indicar la següent referència a l'assumpte:
CONCURS DE LA MAR ALS FOGONS 2012