

BASES CONCURSO DE CHANFAINA

AÑO JUBILAR TERESIANO EN ALBA DE TORMES

Si eres profesional de la cocina, te invitamos a participar en esta actividad que organiza el Ayto. de Alba de Tormes y que está enmarcada dentro de la programación de la Feria de San Antonio y, a su vez, del 3^{er} trimestre Año Jubilar Teresiano.

El concurso se desarrolla el sábado 16 de junio de 2018 a partir de las 12 h. en la Plaza Mayor de Alba de Tormes, finalizando a las 13:30 h aproximadamente para el fallo del mismo, y posterior degustación de los asistentes.

Es imprescindible inscribirse en el concurso antes del 13 de junio de 2018 a través de www.albadetormes.com o en el Ayuntamiento. La participación en el concurso es gratuita. Se deberá indicar el establecimiento que representa.

La entrega de premios se llevará a cabo el domingo 17 de junio a las 19 h en la Plaza Mayor.

- 1- Podrán participar en el concurso, cualquier cocinero o persona mayor de edad, siempre que sea en representación de una empresa de hostelería y lo acredite con la documentación correspondiente.
- 2- El cocinero debe elaborar una chanfaina según la tradicional receta albense, como mínimo para 15 raciones.
- 3- Los cocineros participantes deberán vestir el uniforme reglamentario. Durante la elaboración de la chanfaina será imprescindible la perfecta identificación de la empresa o entidad concursante. Los participantes no podrán realizar durante el concurso ninguna publicidad ajena al establecimiento que representan.
- 4- Los premios a los que se puede optar son los siguientes:
 - 1er premio: 300 euros
 - 2º premio: 200 euros
 - 3er premio: 100 euros

Los premios incluyen Diploma de Honor y Estrella Jubilar

- 5- Corresponde otorgar los premios al Jurado Calificador que estará formado, a propuesta del Ayuntamiento por 3 miembros elegidos entre jefes de cocina y representantes del mundo de la gastronomía, así como personalidades reconocidas en otros campos.
- 6- La composición del Jurado Calificador se hará pública, como mínimo, antes del inicio del Concurso y su decisión será inapelable.
 - El Jurado Calificador puntuará: Cocción del arroz, sabor y presentación
- 7- Los ingredientes cárnicos serán exclusivamente de cordero.
- 8- Para que todos los concursantes estén en las mismas condiciones para optar al premio, el Ayuntamiento proporcionará a cada concursante los mismos ingredientes para su elaboración.
- 9- Se podrán añadir otros ingredientes, pero antes han de ser aprobados por el Comité Organizador.
- 10- La Organización dispondrá de contenedores de residuos y los concursantes habrán de dejar el lugar de celebración del concurso en perfectas condiciones de limpieza.
- 11- El Ayuntamiento facilitará el hornillo de gas butano.
- 12- Cualquier cuestión que pueda surgir en el desarrollo del Concurso, y no esté especificada en estas Bases, será resuelta por la Comisión Organizadora.
- 13- La participación en el concurso conlleva la aceptación de las presentes bases.
- 14- La Organización agradece de antemano a todos los participantes y espera la colaboración de todos, para que resulte un día agradable y divertido.