



Molt Il.lustre
Ajuntament de Nules



El M.I. Ayuntamiento de Nules convoca el III Concurso de Repostería “Clemenules”

Bases del concurso:

1º Podrán participar en el concurso todos los alumnos que estén cursando en la actualidad estudios de Cocina o Restauración en cualquier Escuela de Hostelería del territorio español demostrándolo con un certificado del centro donde estén matriculados.

2º Los alumnos que deseen participar en este concurso tendrán que enviar un postre de su creación cuyo ingrediente principal sea la naranja clemenules.

3º La receta se presentará en una ficha técnica, (modelo adjunto) escrito a máquina o en letras mayúsculas, explicando de forma detallada y por orden: Datos personales del concursante, Dirección obligatoria, nº de teléfono, correo electrónico, escuela por la que participa, todos los ingredientes, toda la elaboración y el montaje del plato con una fotografía del postre. Adjuntando fotocopia del DNI y fotocopia compulsada del certificado del centro donde estén matriculados, firmado por el Director del Centro o en su defecto el Secretario del Centro.

4º Sólo se podrá presentar un trabajo por alumno.

5º El plazo para la presentación de las recetas finalizará el 20 de Enero de 2010.

La participación se validará enviando un correo electrónico a la dirección:

javier.carratala@nules.es

O bien mediante presentación en el Gabinete de Alcaldía.

La inscripción es gratuita.

6º Un jurado compuesto por 5 miembros seleccionará las 10 recetas finalistas entre todas las presentadas.

El fallo del jurado con el nombre de los finalistas se hará público el día 22 de enero de 2010 y se informará personalmente a los alumnos seleccionados.

7º La final del III Concurso de Repostería Clemenules se celebrará el sábado día 30 de enero de 2010 y tendrá lugar en el Salón Multifuncional entre las 18:30 h y las 20:30 h donde los participantes deberán acudir con tiempo necesario de preparación (mise en place) y correctamente uniformados.

Todos los gastos de desplazamiento y dietas, correrán a cargo de los finalistas. Al finalizar el concurso se realizará un aperitivo frío para los concursantes y un acompañante máximo, que podrá ser un profesor del centro donde estudie.

8° En la final del concurso, los 10 alumnos finalistas presentarán la elaboración de la receta y deberán realizar el montaje y explicación de la misma en un espacio de 10 minutos.

Se preparará un plato de presentación de una ración y una fuente de 2 raciones para la degustación por parte de los miembros del jurado.

Los ingredientes necesarios y los utensilios necesarios para la preparación y presentación del plato que se elaborará en la final de este concurso, serán aportados por los participantes excepto la naranja clemenules que le será enviada con tiempo suficiente para poder realizar el plato.

En las instalaciones donde se realizará la final no se podrá realizar ninguna elaboración, solamente el montaje y decoración de los platos. Los participantes dispondrán de espacio suficiente para guardar las elaboraciones en los frigoríficos del salón multifuncional.

9° En la puntuación del jurado, se valorará la calidad del trabajo, la destreza, la técnica en la elaboración, la presentación, la originalidad y los sabores del plato a la hora de la degustación.

10° Se concederán los siguientes premios:

1°.- 400'00 €

2°.- 200'00 €

3°.- 100'00 €

El resto de alumnos finalistas no premiados recibirán un obsequio conmemorativo como premio de consolación, y 40'00 € de gastos de géneros y podrán marchar después del concurso.

De los tres ganadores, si hay alguno que vive a más de 80 km demostrables del pueblo de Nules, se le pagará el alojamiento de la noche del sábado 30 al domingo 31 de enero de 2010.

La entrega de premios tendrá lugar en el Acto de Clausura, que se celebrará el domingo 31 de Enero de 2010 a las 18:00 h en el Teatro Alcázar siendo obligatoria la asistencia única y exclusivamente por parte de los tres participantes ganadores 1°, 2° y 3° premio. La ausencia de los ganadores el domingo 31 de enero de 2010 a las 18:00 h en el lugar anteriormente descrito para la entrega de premios, conllevará la pérdida del premio, no pudiendo ser recogido por ninguna otra persona.

11° La Organización se reserva el derecho de uso de las recetas presentadas para lo que considere oportuno.

12° El hecho de presentar el modelo de comunicación para participar en el concurso, significa la aceptación del alumno de todas las condiciones del mismo.

“Bases aprobadas por Decreto de Alcaldía de fecha 30 de noviembre de 2009.”



Molt Il.lustre
Ajuntament de Nules



III Concurso de Repostería “Clemenules”

Datos personales

Nombre y apellidos:

Dirección:

DNI:

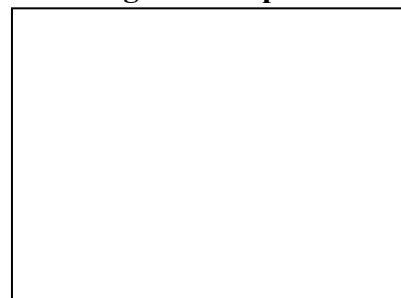
Teléfonos:

Dirección de correo electrónico:

Escuela por la que participa:

Fecha presentación:

Fotografía del plato



Nombre de la receta:

Ingredientes:

Sistema de elaboración:

Montaje o Presentación: