



01

OBJECTE DEL CONCURS

L'àmbit temàtic de les XV Jornades Gastronòmiques de la Galera de Cambrils, és la Cuina marinera, especialment la que es deriva de les aplicacions amb galeres.

02

REQUISITS DELS PARTICIPANTS I ACCEPTACIÓ DE LES BASES DEL CONCURS

Aquesta convocatòria està oberta a estudiants de cuina i direcció de cuina 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).

La participació és gratuïta i voluntària.

L'enviament de receptes en aquest concurs significa l'acceptació implícita d'aquestes bases, sense reserves, i l'acceptació dels criteris establerts per l'organització quant a la resolució de qualsevol problema relacionat amb el concurs, així com la submissió expressa a les decisions interpretatives del jurat. Les decisions que adopti l'organització del concurs sobre aspectes recollits en aquestes bases són inapel·lables.

03

INSCRIPCIÓ I PRESENTACIÓ DE RECEPTES

Per a participar cal presentar el currículum vitae i una recepta segons model normalitzat que es facilitarà per l'organització, elaborada amb la galera com a ingredient principal d'un plat.

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

En la recepta cal detallar els ingredients, les quantitats i el material necessari. Les proporcions es calcularan per a 6 mitges racions i 2 de senceres, i el temps màxim per a realitzar-los serà de dues hores.

Les inscripcions (currículum vitae i recepta), es poden presentar per correu electrònic a l'adreça peconomica@cambrils.org o en format paper per registre d'entrada al Servei d'Atenció al Ciutadà de l'Ajuntament de Cambrils (plaça de l'Ajuntament, 4, de Cambrils). Cal indicar la següent referència a l'assumpte: concurs de la mar als fogons 2019.

No s'acceptarà cap recepta que no estigui en el format corresponent (veure model fitxa tècnica i currículum vitae).

Termini de presentació: 31 de gener de 2019.

04

CALENDARI DEL CONCURS

Aquest concurs de cuina s'organitza en dues fases:

1) Primera fase: Selecció de les receptes semifinalistes.

El dia **6 de febrer de 2019**, el jurat es reunirà per valorar totes les receptes que concursen i seleccionarà 8 receptes semifinalistes.

2) Segona fase: Concurs.

Els seleccionats elaboraran les seves receptes el dia **22 de febrer de 2019** 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.

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 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 d'aportar el concursant.

Es valorarà el fet d'utilitzar productes de la zona a l'hora de configurar la recepta.

Es seleccionaran 2 finalistes. Entre aquest dos, el jurat es tornarà a reunir i decidirà el guanyador de les XV Jornades de la Galera de Cambrils.

El jurat premiarà l'elaboració, l'originalitat, el gust, així com la presentació del plat.

05

JURAT

La composició del jurat del concurs quedarà definida per l'organització i estarà integrat per les persones següents:

Jurat extern de taula (6 membres)

- › Un/a representat de la Cooperativa Agrícola de Cambrils.
- › Un/a representant de la Confraria de Pescadors de Cambrils.
- › Una persona de la societat civil que es seleccionarà entre les entitats de Cambrils.
- › Un/a professional del món de la cuina.
- › Un/a representat del teixit empresarial de Cambrils.
- › Un/a representant de l'Ajuntament de Cambrils.

Jurat intern de cuina (6 membres)

- › Dos professors/es de cuina de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.
- › Dos professors/es d'altres escoles d'hoteleria i turisme, representants dels alumnes finalistes (es durà a terme un sorteig entre tots els professors acompanyats el dia del concurs)
- › Un/a representant de l'Associació d'Empresaris d'Hoteleria de Cambrils.
- › Un/a professional del món de la restauració.

06

PREMIS

Per tots els finalistes: inscripció gratuïta al taller participatiu, organitzat per la fundació Alícia per aprendre, practicar i compartir coneixements amb els seus experts, organitzat especialment per als finalistes del Concurs de la Mar als fogons 2019. Aquesta experiència també inclou la visita guiada a totes les instal·lacions del Món Sant Benet, així com l'entrada en la Cuina del Complex, reservada a molt poques visites. També està inclosa la inscripció del professor acompanyant de cada centre.

Per al primer i segon finalista:

- › Un dinar per a dues persones en un dels restaurants amb estrella Michelin de Cambrils.
- › Dues entrades al parc d'atraccions PORTAVENTURA
- › **Primer finalista:** una estada d'una nit en règim d'allotjament i esmorzar, entrada a l'espai lúdico-termal AQUATONIC vàlid per a dues persones i un xec regal per a la compra d'estris de cuina, valorat en 150€
- › **Segon finalista:** una estada d'una nit en règim d'allotjament i esmorzar i entrada a l'espai lúdico-termal AQUATONIC vàlid per a dues persones

Per als professors acompanyants dels dos primers finalistes:

- › Una estada d'una nit en règim d'allotjament i esmorzar i entrada a l'espai lúdico-termal AQUATONIC vàlid per a dues persones
- › Dues entrades al parc d'atraccions PORTAVENTURA

Per a tots els professors acompanyants:

- › Inscripció gratuïta al taller participatiu, organitzat per la fundació Alícia.
- › Lot de productes gourmet de la nostra terra com a gentilesa de la Cooperativa Agrícola de Cambrils.

07

DRETS D'AUTOR

Els participants cediran gratuïtament els drets de propietat intel·lectual en exclusiva sobre l'ús de les receptes a l'Ajuntament de Cambrils, que se'n reserva el dret d'ús sense cap ànim de lucre i citant sempre l'autoria de la recepta.

Per tant, les receptes no poden tenir compromesos els drets amb tercers i el text no pot ser còpia de receptes ja editades o publicades.

08

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.

09

ORGANITZACIÓ

S'anirà informant 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.

10

INFORMACIÓ**Departament de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Cambrils**

Plaça de l'Ajuntament, 4

43850 Cambrils

Tel. 977 79 46 79

Adreça electrònica: peconomica@cambrils.org

Selecció 8 semifinalistes

Febrer											
						01	02	03			
04	05	06	07	08	09	10					
11	12	13	14	15	16	17					
18	19	20	21	22	23	24					
25	26	27	28								

Concurs finalistes



ANNEX

CISTELLA D'INGREDIENTS

El dia del concurs, el 22 de febrer de 2019, l'organització facilitarà als/les concursants/es una cistella d'ingredients per a l'elaboració de la recepta composta de:

> Oli d'oliva	l.
> Cebes	Kg.
> Alls	Kg.
> Tomàquet madur	Kg.
> Pa (barra 250g)	Unitats
> Avellanes, ametlles i pinyons	Kg.
> Julivert	Manat
> Pelut	Kg.
> Pebre blanc i pebre negre	Kg.
> Sal	Kg.
> Pebre vermell dolç	Kg.
> Carxofa	Kg.
> Calçots	Unitats
> Sucre	Kg.
> Galera	Kg.
> Pebrot de romesco	Unitats
> Arròs	Kg.
> Fideus del número 2	Kg.
> Llimona	Kg.
> Taronja	Kg.
> Farina de blat	Kg.
> Vi blanc	l.
> Brandi	l.

A l'hora de redactar la fitxa tècnica, caldrà posar les unitats de mesura que es necessiten per a cada ingredient, així com els al·lèrgens existents en la recepta.

A més, cada concursant podrà afegir a aquesta cistella 6 ingredients, que haurà de portar el dia del concurs.

