

33 SALÓN GOURMETS

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am-7 pm



J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am-5 pm

Solo profesionales / Professionals only



XVI EDICIÓN DEL PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA “Jaén Paraíso Interior”



La Diputación Provincial de Jaén convoca la XVI Edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén Paraíso Interior” en el 33 SALÓN GOURMETS 2019. El objetivo principal de este premio es la promoción del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Jaén en el ámbito de la gastronomía, estimulando la creatividad de los cocineros nacionales e internacionales.

Participantes:

Podrán participar todos aquellos cocineros/as, personas físicas, que desarrollen su trabajo en un establecimiento de hostelería, en el momento de presentar la solicitud de participación.

Forma de participación:

Presentación de una receta de cocina elaborada, obligatoriamente, con alguno o algunos de los aceites integrantes de la última cata concurso “Jaén Selección”. Será una receta de cocina de elaboración propia.

Solo se admitirá una receta por cocinero.

La inscripción será gratuita.

Documentación, lugar y plazo de presentación:

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

1. Solicitud de participación dirigida al Sr. Presidente de la Diputación Provincial.
2. Fotocopia del DNI o documento similar, según proceda, identificativo de la personalidad del participante en este premio.
3. Documento de la empresa hostelera en el que se acredite que la persona que solicita participar en este premio, desarrolla su labor en el mismo.
4. Receta de cocina con la cual solicita la participación en este premio. La misma tendrá los siguientes apartados, todos ellos redactados en español:
 - Nombre del plato.
 - Nombre del participante.
 - Nombre del establecimiento.
 - Ingredientes.
 - Aceite/s Jaén Selección 2019 utilizados.
 - Elaboración.
 - Montaje del plato.
 - Utensilios utilizados.
 - Tiempo de realización, deberá ajustarse a una hora.
5. Una fotografía del plato elaborado y emplatado, con buena resolución.

Toda la documentación se presentará en el Registro General de la Diputación Provincial de Jaén o en cualquiera de los registros de sus Organismos Autónomos, o bien por alguno de los medios establecidos en el Art. 16 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, con la siguiente referencia:

XVI Edición del Premio Internacional de Cocina con aceite de oliva virgen extra “Jaén Paraíso Interior”

El plazo para la presentación de las recetas de cocina comenzará a contar a partir de la publicación del extracto de la convocatoria en el BOP y finalizará el 1 de marzo de 2019.

Más información:

Diputación Provincial de Jaén
Promoción y Turismo
Plaza de San Francisco, 2
23071 Jaén
Tlf: 953 24 80 00 Ext.1374
Correo electrónico: aceitedeoliva@dipujaen.es

Premios:

Se contempla la concesión de tres premios:

- Primer premio: 8.000,00 euros y trofeo.
- Segundo premio: 3.000,00 euros y placa finalista.
- Tercer premio: 1.000,00 euros y placa finalista.

Los premios se financiarán con cargo a la aplicación presupuestaria 2019.742.4390.48900, estando condicionada su concesión a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de la resolución de concesión.

Estos premios son compatibles con cualesquiera otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos procedentes de cualesquiera administraciones públicas o entes, públicos o privados, nacionales, de la Unión Europea o de organismos internacionales que pudieran serle concedidos al beneficiario después de la concesión de estos premios.

Dinámica y funcionamiento del premio:

La selección de las recetas comprende dos fases.

En la primera fase, de carácter eliminatoria, se analizarán todas las solicitudes de participación presentadas. Para ello el Jurado actuará de acuerdo con los siguientes criterios de valoración:

1. Que las recetas estén elaboradas con los aceites seleccionados en la última Cata Concurso Jaén Selección 2019. Se valorará el maridaje del aceite de oliva con los ingredientes utilizados en la receta.
2. Las recetas serán realizables y comprensibles, a criterio de los miembros del Jurado.
3. Se valorará la presentación y la innovación del plato, así como la correcta utilización de cada uno de los ingredientes, en las distintas fases de preparación del mismo.
4. Los platos deberán haber sido creados por los propios cocineros participantes en el concurso.

En esta fase se seleccionarán las 12 recetas que concursarán en la final.

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am-7 pm



J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am-5 pm

En la fase final, participarán los doce cocineros seleccionados, valorándose, en la elección del ganador, el gusto, el aspecto y el sabor final del plato elaborado.

La final tendrá lugar en el Salón Gourmets, en el escenario de la Diputación de Jaén en IFEMA, Feria de Madrid, el miércoles 10 de abril de 2019 y las demostraciones culinarias (preparaciones) se realizarán de cara al público.

Los concursantes en la final dispondrán de 1 hora para elaborar la receta. No dispondrán de ayudante y tendrán que elaborar siete raciones, una ración para cada uno de los miembros del Jurado y una más para la exposición al público y prensa. Los concursantes empezarán a cocinar a las 11:00 h de la mañana y se incorporarán a los puestos de cocina en intervalos de 10 min.

El orden de participación se establecerá por sorteo y se comunicará a los concursantes con antelación.

Cada uno de los puestos de cocina estará equipado con una encimera y una placa con un mínimo de dos zonas de cocción y en la parte trasera y para ser compartido por cada dos puestos habrá un frigorífico, una pila, un horno de convención y un horno microondas, el resto del equipamiento así como los utensilios de trabajo y la vajilla deberá ser aportado por cada cocinero.

Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada: chaquetilla blanca de cocina, pantalón oscuro y calzado adecuado. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario. En el caso de que así fuese, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del concurso. La organización facilitará un delantal con los logotipos del Campeonato y patrocinadores, que obligatoriamente deberán utilizar los concursantes. La óptima presencia, la limpieza a la hora de elaborar los platos y la forma de desenvolverse en el box, también serán valoradas por el Jurado.

Todas las elaboraciones se prepararán "in situ". Los cocineros aportarán todas las materias primas en cantidad suficiente para la preparación de las 7 raciones, con la excepción del/los aceite/s seleccionado/s que serán aportados por la Diputación Provincial de Jaén.

La Diputación Provincial facilitará tanto el transporte de ida y vuelta desde el lugar de residencia de cada finalista, así como el alojamiento de éstos para su participación en esta fase final. Esta aportación se realizará a través del crédito del contrato CO-2016/32, aplicación presupuestaria 2019.410.9200.22699.

Jurados:

El Jurado de la primera fase estará compuesto por representantes del Comité Técnico del Salón Gourmets y de la Diputación Provincial de Jaén.

El Jurado de la final estará compuesto por periodistas especializados y cocineros de prestigio, así como varios representantes de la Diputación Provincial de Jaén.

El Jurado será nombrado mediante resolución del Presidente de la Diputación Provincial de Jaén, publicándose en el Boletín Oficial de la Provincia de Jaén, con quince días de antelación, como mínimo, a la celebración de cada una de las fases de este premio.

El funcionamiento de estos Jurados se regirá por lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

Por este último Jurado se formulará propuesta de concesión, con arreglo a los criterios de adjudicación

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am-7 pm



J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am-5 pm

contenidos en esta convocatoria, dentro del plazo 15 días desde la celebración de la final de este premio. El Jurado podrá proponer declarar desierto alguno de estos premios. La propuesta de Resolución del Jurado se elevará al órgano competente de la Diputación Provincial de Jaén para su concesión dentro del mes siguiente a la formulación de la propuesta de concesión por el jurado.

Excepcionalmente, la resolución podrá apartarse de la propuesta del jurado debiendo motivarse la decisión adoptada en el expediente. La resolución será publicada en el BOP y de conformidad con lo previsto en el artículo 45 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En relación con las recetas y su fotografía, la Diputación podrá reservarse los derechos de publicación, retransmisión, radiodifusión o grabación a través de cualquier sistema, pudiendo comercializar y ceder libremente en exclusiva y sin ninguna limitación los referidos derechos a favor de cualquier persona o entidad, con carácter gratuito. A tal fin, la solicitud de participación supondrá la cesión de los mencionados derechos.

Con la entrega del premio al beneficiario, éste deberá suscribir el documento correspondiente que contendrá entre otros aspectos sus datos personales, el importe del premio y las retenciones fiscales que legalmente deban practicarse.

