

BASES

1 Campeonato Nacional de Cistoria Grupo Norteños/ Grupo Gourmets

Convocatoria:

Lunes 8 de abril de 2019, en el Aula Gourmets, situada en el pabellón 10 de IFEMA.

El Concurso se registrará de acuerdo a las siguientes bases:

- Está dirigido exclusivamente a cocineros profesionales, que ejerzan una actividad en España.
- La preinscripción es gratuita. Se realizará una selección entre todas las solicitudes recibidas para elegir a los finalistas que competirán en el 1 Campeonato Nacional de Cistoria Grupo Norteños / Grupo Gourmets.
- Los candidatos seleccionados deberán acudir el lunes 8 de abril al Salón Gourmets, Aula Gourmets, Pabellón 10 de IFEMA, Madrid. En la comunicación oficial a los participantes se concretará la hora exacta y el número de pabellón si hubiera cambios.
- La primera fase del concurso consiste en despiezar un solomillo de vaca. Cada uno de los concursantes dispondrá de un solomillo de vaca del Grupo Los Norteños de peso y características similares colocado sobre la mesa de trabajo. La adjudicación de cada solomillo de vaca a los concursantes se realizará por sorteo previo al inicio del concurso.
- El nombre de cada concursante figurará en su mesa de trabajo. Se les atribuirá un número, que sea desconocido para los miembros del jurado.
- Los cuchillos de corte para el despiece serán entregados a los participantes por parte de la organización. Podrán llevar guantes o alguna protección en las manos y deberán vestir la indumentaria adecuada (chaquetilla). El delantal será proporcionado por la organización.
- No se permitirá la participación de ayudantes.
- Los concursantes deben haber cumplido la mayoría de edad.
- Cada concursante dispondrá de su mesa de trabajo.
- La tabla de corte será proporcionada por la organización.
- Para la valoración del rendimiento obtenido, los concursantes dispondrán de un recipiente donde deberán introducir todos los desperdicios.
- Los participantes indicaran que han finalizado la primera fase (despiece) soltando el cuchillo y levantando las manos, no deberán tardar más de 27 minutos, que es el tiempo límite establecido. El concurso empezará una vez el presidente del jurado autorice el comienzo del mismo.

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

- Los concursantes deben cumplimentar una *Ficha de inscripción a través de la página web del Salón Gourmets, además de presentar la receta que llevarán a cabo durante la segunda fase del concurso.
- Excepto el solomillo de vaca, los productos/ingredientes para la receta, serán aportados por el concursante.
- Cada concursante tendrá que elaborar 7 raciones de steak tartar, 6 a modo degustación para el jurado y una más abundante como muestra para la prensa y fotógrafos.
- El plato para la presentación del steak tartar será proporcionado por la organización.
- Premios, el fallo del jurado será inapelable. El primer premio consistirá en una comida o cena en el Restaurante Mugaritz, del chef vasco Andoni Luis Aduriz, ubicado en Errenteria, Gipuzkoa, acompañado de una noche de hotel más diploma de ganador y juego de cuchillos. Para el segundo clasificado habrá una caja de vino, juego de cuchillos y diploma. Para el tercer clasificado habrá caja de vino, juego de cuchillos y diploma. Los tres restantes obtendrán un diploma de participación y un juego de cuchillos.
- En el concurso, el jurado puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos:

1ª fase: Cisoria

- Corte limpio de las piezas.
- Técnica.
- Rapidez del trabajo, habilidad y destreza.
- Limpieza y orden del área de trabajo.
- En caso de herida sangrante de un concursante este será descalificado.

2ª fase: Receta

- Fase visual (presentación).
- Originalidad.
- Sabor / gusto.