

# I Concurso “Los nabos na cocina” para Escuelas de Hostelería

Organizado por la Cofradía “Amigos de Los Nabos” de la Foz de Morcín  
(Asturias) y la Escuela de Hostelería del IES Valle de Aller



## **BASES:**

1. Organizado por La Cofradía de los Amigos de Los Nabos y el IES Valle de Aller

Podrán participar en el concurso todos los alumnos que estén cursando en la actualidad CFGM en Cocina y Gastronomía o CFGS en Dirección de Cocina en cualquier escuela de hostelería.

2. Los alumnos que deseen participar en este concurso tendrán que enviar hasta dos recetas de cocina creativa, de su creación, cuyo ingrediente principal sean los nabos.

Las recetas se presentarán a concurso mediante e-mail explicadas de forma detallada, y acompañadas de su fotografía en color de cada ración presentada del plato terminado, a esta dirección de correo electrónico:

[lacarisadeliesdemoreda@gmail.com](mailto:lacarisadeliesdemoreda@gmail.com)

Información: 985480469

3. Sólo se podrán presentar 2 recetas por alumno.

4. El plazo para la recepción de las recetas finalizará el 10 de enero de 2014 a las 14:00.

5. Un jurado compuesto por prestigiosos cocineros y profesores seleccionará hasta 8 recetas finalistas entre todas las presentadas.

El fallo del jurado sobre los finalistas se hará público a partir de las 16.00 del mismo día 10 de Enero de 2014 y como tope el mediodía del día 11 de enero y se informará personalmente a los alumnos seleccionados y a sus respectivas escuelas.

6. La final del I Concurso “Los nabos na cocina” se celebrará el miércoles 15 de Enero de 2014 y tendrá lugar en las instalaciones del Departamento de Hostelería del I.E.S. Valle de Aller de Moreda.

7. En la final del concurso, los 8 alumnos finalistas deberán elaborar las recetas por la cuales han sido seleccionados, en un tiempo máximo de dos horas y media. Se realizará un plato de presentación con una ración de cada receta y otros tres con tres raciones de ambas para su degustación (el formato del plato es de libre elección por los participantes).

Los Nabos así como los ingredientes básicos para la elaboración en la final de las recetas finalistas serán facilitados por la organización salvo que se trate de ingredientes específicos, que correrían por cuenta de los participantes.

### **El Horario de la Final es el siguiente:**

9:00; Recepción de los finalistas

9:15; Sorteo de puestos de trabajo

9:30; Comienzo de la Final

Los alumnos finalistas tendrán que realizar una explicación de su plato ante el jurado.

8. La puntuación de los platos se hará por dos jurados: un jurado interno, formado por un representante de La Cofradía de Los Nabos y un cocinero o especialista en Seguridad e Higiene, que valorarán la calidad del trabajo, el aprovechamiento de géneros, la destreza y la limpieza en la elaboración, y un jurado externo, compuesto por un miembro del equipo directivo del I.E.S. Valle de Aller, un miembro de la Cofradía de Los Nabos, críticos gastronómicos y profesionales del sector, que valorarán la presentación, la originalidad y los sabores del plato a la hora de degustarlo, y en la que el voto del Presidente tendrá carácter decisivo en caso de empates .

La suma de las votaciones de ambos jurados determinará los ganadores del concurso.

9. Se concederán los siguientes premios:

1º premio: trofeo, diploma y lote gastronómico

2º premio: trofeo, diploma y lote gastronómico

3º premio: trofeo, diploma y lote gastronómico

Además, los cinco alumnos finalistas no premiados en las categorías anteriores recibirán un diploma acreditativo de su participación, así como la Escuela de procedencia de cada uno de ellos.

Los premios no podrán declararse desiertos.

El resultado del Concurso se hará público al final del mismo y la entrega de premios se llevará a cabo el domingo 19 de enero en el marco del Certamen del Queso Afuega'l Pitu que se celebra en la Foz de Morcín.

10. El IES Valle de Aller y La Cofradía de Amigos de Los Nabos se reservan el derecho de uso de las recetas presentadas para lo que considere oportuno.

11. El hecho de presentar las recetas al concurso significa la aceptación del alumno de todas las condiciones del mismo.