

CONCURSO GASTRONÓMICO

AIGUÁ... “UN GUSTO” 2019

2da. Edición

COMPETENCIA PLATO DE JABALÍ

REGLAMENTACIÓN

- Competencia para aficionados de la cocina (amantes del arte culinario mayores de 15 años a la fecha de certamen).
- La competencia se desarrollará de forma individual o por pareja según criterio de los aspirantes a concursar.
- Los concursantes confeccionaran un plato fuerte frio o caliente con foco de carne de jabalí, el corte será lomo con un peso en bruto de 300 grs. que será proveído por la organización para confeccionar la receta.
- Los concursantes deben presentar la receta con antelación al día de la competencia.
- Los concursantes deben estar correctamente vestido con indumentaria de cocineros (chaqueta, delantal o mandil, gorro, bayetas de producción y de higiene).
- La competencia tendrá un tiempo de producción de dos horas y en orden numérico progresivo la presentación del plato en tres muestras de tamaño degustación.
- El jurado tiene potestades de adelantar la hora de presentación de platos y orden de competidores, de común acuerdo con los concursantes involucrados y el supervisor del evento.
- Los concursantes empezaran a competir en conjunto y a la hora señalada.
- Los horarios serán preestablecidos de común acuerdo o sorteados con anterioridad a la fecha de la competencia.
- Los competidores obtendrán un certificado de asistencia al evento una vez culminada su participación.
- Los concursantes deberán suministrarse los insumos y el equipamiento necesario para desarrollar la receta en tiempo y forma.

- La organización dispondrá para cada equipo concursante de un módulo equipado con una cocina de cuatro hornallas con horno convencional y una mesada de trabajo.
- La organización dispondrá de horno microonda, unidades de refrigeración y congelación suficiente para uso colectivo de los equipos concursantes.
- La organización dispondrá de bachas de higiene con los productos y accesorios inherentes a la sanidad, para uso colectivo de los equipos concursantes.
- Los lugares de producción serán estipulados previo al concurso.
- El jurado será integrado por personalidades de la gastronomía invitados especialmente para la ocasión.
- El jurado calificara de acuerdo con su visión y siguiendo las normativas básicas expuesta en el reglamento oficial de la competencia.
- El jurado tendrá en cuenta el siguiente ítem: técnicas de preparación, arte en la creatividad, sabores y aromas, higiene y orden, presentación de platos.