



INTERATUN
Organización Interprofesional del ATUN

VIII CONCURSO GASTRONÓMICO



I.E.S. Mediterrània **Benidorm**

19 de Mayo de 2009

Dirigido a los alumnos de las escuelas oficiales de hostelería

www.interatun.com

BASES DEL VIII CONCURSO GASTRONÓMICO INTERATÚN

1. Podrán participar en el concurso todos los alumnos que estén cursando en la actualidad cocina o restauración en cualquier escuela de hostelería de España. Asimismo, también lo podrán hacer los alumnos pertenecientes a escuelas de hostelería de la Unión Europea.

2. Los alumnos que deseen participar en este concurso tendrán que enviar una receta de su creación, cuyo principal ingrediente sea **CONSERVA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA, EMPLEANDO, COMO MÍNIMO, 50 GRAMOS DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA POR RACIÓN.**

La receta se presentará a concurso dentro del sobre oficial, explicada de forma detallada en la ficha oficial del concurso, escrita a máquina o a mano en letras mayúsculas, y acompañada de una fotografía en color de una ración presentada del plato terminado.

No se admitirá a concurso ningún sobre que no sea el expresamente creado al efecto, ni tampoco recetas que aún estando contenidas en el sobre oficial no hayan sido escritas en la ficha oficial.

3. Sólo se podrá presentar un trabajo por alumno.

4. El plazo para la recepción de las recetas finalizará el 17 de abril de 2009.

5. Un jurado compuesto por prestigiosos cocineros y profesores seleccionará las 10 recetas finalistas entre todas las presentadas

El fallo del jurado sobre los finalistas se hará público el día 7 de mayo de 2009 y se informará personalmente a los alumnos seleccionados y a sus respectivas escuelas.

6. La final del **VIII CONCURSO GASTRONÓMICO INTERATÚN** se celebrará el martes 19 de mayo de 2009 y tendrá lugar en las instalaciones del I.E.S. Mediterrània en Benidorm, Alicante.

Todos los gastos de desplazamiento y alojamiento de los finalistas y de sus profesores acompañantes correrán por cuenta de la organización del concurso.

7. En la final del concurso, los 10 alumnos finalistas deberán elaborar la receta por la cual han sido seleccionados, en un tiempo máximo de tres horas.

Se realizará un plato de presentación con una ración y una fuente con cuatro raciones para degustación.

Los ingredientes necesarios para la elaboración en la final de las recetas finalistas serán facilitados por la organización.

8. La puntuación de los platos se hará por dos jurados: un jurado interno, formado por profesores de cocina, que valorará la calidad del trabajo, la destreza y la limpieza en la elaboración, y un jurado externo, compuesto por profesores de cocina y profesionales del sector, que valorará la presentación, la originalidad y los sabores del plato a la hora de degustarlo. La suma de las votaciones de ambos jurados determinará los ganadores del concurso.

9. Se concederán los siguientes premios*:

- 1º premio: trofeo y 3.000 €**
- 2º premio: trofeo y 2.000 €**
- 3º premio: trofeo y 1.000 €**

Además, los siete alumnos finalistas no premiados en las categorías anteriores recibirán una placa conmemorativa y 300 € por su participación.

Los premios no podrán declararse desiertos.

La entrega de premios se realizará después de la comida de clausura del concurso.

10. Interatún se reserva el derecho de uso de las recetas presentadas para lo que considere oportuno.

11. El hecho de presentar una ficha oficial del concurso significa la aceptación del alumno de todas las condiciones del mismo.

*Los tres primeros premios se abonarán con la retención de IRPF, según la ley vigente.



INTERATUN
Organización Interprofesional del ATUN

www.interatun.com



UNION EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca (FEP)



GOBIERNO
DE ESPAÑA



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO



FRM