

### II CONCURSO DE COCINA MAC-GASTROTUR 2010

#### **Introducción**

Los productos y la gastronomía española siempre han mostrado un alto nivel de calidad, igualmente los profesionales de la cocina nacidos en nuestro país han participado en la alta restauración tanto local como nacional e incluso a nivel internacional, por eso este concurso pretende ser un escaparate donde dar a conocer y al mismo tiempo reconocer el trabajo de nuestros cocineros.

#### **Organización del Evento**

FERMASA . Feria de Muestras de Armilla - GRANADA

#### **Fecha y Lugar de Celebración**

17 de noviembre de 2010 en Feria de Muestras de Armilla- Granada, Recinto Ferial Santa Juliana.

#### **Requisitos para la participación**

Podrán participar todos aquellos cocineros profesionales que lo deseen, independientemente del puesto de cocina que ocupen.

#### **Como Inscribirse**

Los participantes deberán enviar los siguientes datos:

Ficha de inscripción debidamente cumplimentada

Receta con la que deseen concursar indicando cantidades para cuatro personas

Fotografía del plato

Cada participante podrá enviar tantas recetas como estime oportuno cuyo ingrediente principal sea Carré de Cordero Segureño.

#### **Procedimiento de Selección**

La organización designará un comité técnico, formado por profesionales del sector de la hostelería y la restauración, que será el responsable del procedimiento de selección.



## GASTROTUR

Este comité será el encargado de elegir las 12 mejores recetas de las presentadas a concurso.

El día 7 de noviembre se hará público en los diarios locales la designación de los participantes finalistas para esta segunda edición de los premios MAC-GASTROTUR de cocina, así como personalmente a los seleccionados

### Desarrollo del concurso

La final se desarrollará el 17 Y 18 DE NOVIEMBRE a las 15:00. Los doce finalistas dispondrán de 2 horas para realizar y presentar 7 raciones de su receta de carré de Cordero Segureño.

La organización proporcionará los ingredientes necesarios, siendo el ingrediente principal carré de Cordero Segureño y aceite de Oliva de la D.O. Montes de Granada.

Deberán personarse convenientemente uniformados media hora antes del comienzo de la prueba, para la puesta a punto de su puesto y sus ingredientes.

Deberán aportar el utillaje, batería o material necesario para la elaboración de sus platos.

Se podrán utilizar elaboraciones que por su sistema de preparación no sean posibles realizar en las dos horas que dura la final, previa autorización de la organización.

El orden de presentación se hará por sorteo previo el mismo día de la final

Cada finalista puede contar con la colaboración de un ayudante.

La organización proporcionará los platos de presentación, que serán blancos de 32 cm.

### Jurado y Premios

El jurado lo compondrán 5 profesionales de reconocida labor, del sector de la hostelería, restauración y turismo.

El Comité de Selección otorgará un primer premio al plato que haya obtenido mayor puntuación, atendiendo a su degustación, presentación y originalidad. Un segundo premio al plato que le siga en puntos y un premio especial al ayudante más destacado en su labor.

### Plazo de Inscripción

El plazo de inscripción comprenderá desde la publicación de estas bases hasta el 28 de OCTUBRE DE 2010

### Dotación

- Para el 1<sup>er</sup> puesto: Trofeo MAC- Gastrotur de cocina.  
2.000 €  
El peso del participante en Aceite de Oliva Virgen Extra. D.O. Montes de Granada.
- Para el 2<sup>er</sup> puesto: Trofeo MAC-Gastrotur de cocina.  
1.000 €
- Para el ayudante: Trofeo  
50 % de su peso en Aceite de Oliva Virgen Extra D.O. Montes de Granada.
- Todos los finalistas: Diploma  
Lote de productos.

### Entrega de Premios

La entrega de premios se realizará durante ceremonia al finalizar el concurso de cocina.

### Aceptación de las Bases

La mera participación en este concurso, supone la aceptación de las bases. Así como la autorización a Fermasa de la utilización de las recetas presentadas para posibles promociones, publicidad o publicaciones.

### Concurso Patrocinado por la DO. MONTES DE GRANADA.



Consejo Regulador  
Denominación de Origen  
Montes de Granada



## INSCRIPCION II CONCURSO DE COCINA MAC-GASTROTUR

Nombre y Apellidos	
D.N.I.	
Cargo	
Establecimiento	
Dirección	
CP/ Localidad	
Provincia	
Teléfonos contacto	
Correo electrónico	
Nombre del plato:	
Lugar, fecha y firma:	

Debe de adjuntarse receta y fotografía.