

# 4<sup>o</sup> CERTAMEN



## BASES DEL CERTAMEN FICHA DE INSCRIPCIÓN

Inscripción del 3 al 28 de febrero

Concejalía de Turismo

Calle San Juan, 3

Tel.: 91 888 33 00 • Ext.: 6271/6272

[turismoalcala@ayto-alcaladehenares.es](mailto:turismoalcala@ayto-alcaladehenares.es)

Abierto a todos los establecimientos de hostelería de Alcalá de Henares

### FINAL Y GALA DE ENTREGA DE PREMIOS 20 DE ABRIL

Desarrollo del Certamen -platos degustación a disposición del público- del sábado 25 de marzo al domingo 16 de abril



Patrocinadores:



# Bases del Certamen

## 1. PRESENTACIÓN

**ALCALÁ Gastronómica** tiene como uno de sus objetivos incentivar la cultura de la gastronomía en la ciudad y fomentar la calidad de la misma.

El Primer Certamen **ALCALÁ Gastronómica** nació en el año 2014 con el fin **de impulsar el turismo enogastronómico en Alcalá de Henares**. En 2016 cuarenta restaurantes de Alcalá participaron en el Certamen.

## 2. INSCRIPCIONES Y CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

**2.1.** Podrán participar en el Certamen todos aquellos establecimientos de hostelería establecidos en el término municipal de Alcalá de Henares que lo deseen, siempre que estén en posesión de las licencias oportunas o acreditación de haber presentado correctamente toda la documentación para la concesión de la misma.

**2.2.** Los interesados en participar en el Certamen podrán inscribirse del 3 al 28 de febrero, rellenando y enviando la ficha de inscripción al correo electrónico [turismoalcala@ayto-alcaladehenares.es](mailto:turismoalcala@ayto-alcaladehenares.es) o entregándola personalmente en la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Alcalá de Henares. Calle San Juan, 3 (Junto a la Plaza de los Santos Niños).

Se puede descargar la ficha de inscripción junto con las bases del Certamen en las webs:

[www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)

[www.ayto-alcaladehenares.es](http://www.ayto-alcaladehenares.es)

Para más información se puede llamar al teléfono 91 888 33 00 / Extensiones 6271/6272

**2.3.** Cada establecimiento podrá presentar al certamen un máximo de un *plato en formato degustación*.

**2.4.** Del 25 de marzo al 16 de abril, ambos inclusive, los participantes admitidos en el Certamen ofertarán en su establecimiento el plato presentado en *formato degustación*. *El precio es libre, desde la organización del Certamen recomendamos que sea promocional*.

**2.5.** Todos los establecimientos que participen en el Certamen estarán incluidos en la **Guía Gastronómica** que se editará por parte de la Concejalía de Turismo, tras reunir las fichas técnicas que se presenten al Certamen y aceptadas en la fase previa por un Equipo de Preselección integrado por profesionales de **la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares (EHT Alcalá)**.

## 3. FASES DEL CERTAMEN

**3.1. Fase de inscripción: del 3 al 28 de febrero**

**3.2. Fase de aceptación: 2 y 3 de marzo**

**ALCALÁ Gastronómica** tiene como uno de sus objetivos incentivar la cultura de la gastronomía en la ciudad y fomentar la calidad de la misma. Con este fin, y para poder promocionar el *plato degustación* presentado al Certamen, los participantes deberán ofertarlo del 25 de marzo al 16 de abril en sus establecimientos. Antes del inicio del Certamen, el Equipo de Preselección de la Escuela de Hostelería analizará las fichas de inscripción y decidirá cuáles participan en el Certamen.

Este Equipo de Preselección valorará todas las recetas presentadas a través de la correspondiente ficha, con todos los campos cumplimentados y fotografía incluida. Este Equipo valorará que las propuestas respondan al concepto de gastronomía y no serán aceptadas:

- Aquellas en las que no haya concordancia entre ficha técnica y fotografía.
- Aquellas que en realidad sean raciones completas de restaurante.
- Las que a su juicio no ofrezcan una calidad mínima.
- No serán válidos para el Certamen los platos degustación que habitualmente se sirvan gratis en los establecimientos.

La Organización comunicará a los establecimientos cuyos *platos degustación* no hayan sido admitidos al Certamen. En caso de informe negativo, quedan excluidas por no ajustarse a las bases.

### 3.3. Fase de Promoción del IV Certamen: 25 de marzo al 16 de abril

Los platos *degustación* admitidos deberán figurar en la oferta habitual del establecimiento del 25 de marzo al 16 de abril, exceptuando los días oficiales de cierre del establecimiento, que deberán ser detallados en la ficha que se adjunta. Pasado el Certamen, los platos *degustación* presentados podrán seguir formando parte de la oferta de cada establecimiento.

La Organización establece el número de locales participantes en un máximo de 60, inscritos por riguroso orden de inscripción.

### 3.4. Fase de Semifinales: jueves 16 de marzo

El primer Jurado, estará formado por personal docente de la EHT Alcalá y seleccionará 10 platos finalistas. Para asegurar que todos los platos son valorados en las mismas condiciones esta selección se llevará a cabo en las instalaciones de la Escuela de Hostelería por un jurado compuesto por profesores de la misma. Los participantes llevarán la elaboración prácticamente terminada a falta del emplatado final. En este mismo acto se seleccionarán los 10 finalistas y se llevará a cabo la presentación a la prensa del Certamen.

La Organización comunicará el fallo del jurado a los establecimientos finalistas y se dará difusión en los medios de comunicación.

### 3.5. Fase Final y Gala de Entrega de Premios: 20 de abril

La final y la gala de entrega de premios del Segundo Certamen Alcalá Gastronómica se celebrarán el 20 de abril, en horario de tarde. Un jurado profesional y de reconocido prestigio elegirá los tres ganadores entre los platos seleccionados para la final.

El Jurado catará y valorará los platos finalistas y los premiados se darán a conocer en la misma Gala.

Todos los establecimientos participantes están invitados a asistir a la gala final.

## 4. PREMIOS DEL CONCURSO

### PREMIOS DEL JURADO OFICIAL

Entre todos los platos seleccionados para la final del Certamen, el Jurado elegirá un ganador para cada una de las siguientes categorías.

- **Finalistas:**

- Diploma.
- Mención en la guía **ALCALÁ Gastronómica** de la siguiente edición.

- **Primer Premio del Jurado**

- Mención destacada en la Guía **ALCALÁ Gastronómica** de la siguiente edición, así como en [www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)
- Premios AEDHE:

- Cuota y alta gratuita de socio durante seis meses .
- En el caso de pertenecer a AEDHE, se realizará un spot publicitario de la empresa ganadora en la página web del periódico de Empresarios del Henares, que se emitirá durante tres meses totalmente gratuito.
- Campaña de promoción y comunicación de la empresa ganadora entre asociados de AEDHE.
- Entrevista en el periódico Empresarial de Empresarios del Henares.
- Entrega de un diploma acreditativo como ganador del concurso.

- Premios PARADOR DE ALCALÁ:

- Una estancia en el Parador de Alcalá para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.

- Premios MAKRO:

- Vale de 400 € para gastar en Makro en el mes de mayo.

- Premios PROYECT 360:

- Instalación gratuita de un Punto de Desarrollo de Negocio en el establecimiento y cuota gratuita durante tres meses.
- Elaboración de un spot publicitario del establecimiento que aparecerá en la pantalla del PDN.

- Premios FINCA RÍO NEGRO:

- Visita para 2 personas a la Bodega de Fincas Río con degustación y aperitivo.

- Premios CÁMARA DE COMERCIO DE MADRID:

- Trofeo

- Premios BE WELL ORGANIC:

- 1 hora de Spa en privado para 2 personas+30 minutos de masaje+ dos copas de cava y bombones.

## ▪ Segundo Premio del Jurado

- Mención destacada en la Guía **ALCALÁ Gastronómica** de la siguiente edición, así como en [www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)
  - Premios AEDHE:
    - Cuota y alta gratuita de socio durante seis meses .
    - En el caso de pertenecer a AEDHE, se realizará un spot publicitario de la empresa ganadora en la página web del periódico de Empresarios del Henares, que se emitirá durante tres meses totalmente gratuito.
    - Campaña de promoción y comunicación de la empresa ganadora entre asociados de AEDHE.
    - Entrevista en el periódico Empresarial de Empresarios del Henares.
  - Premios PARADOR DE ALCALÁ:
    - Una estancia en el Parador de Alcalá para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.
  - Premios MAKRO:
    - Vale de 300 € para gastar en Makro en el mes de mayo.
  - Premios PROYECT 360:
    - Instalación gratuita de un Punto de Desarrollo de Negocio en el establecimiento y cuota gratuita durante dos meses.
    - Elaboración de un spot publicitario del establecimiento que aparecerá en la pantalla del PDN.
  - Premios FINCA RÍO NEGRO:
    - Visita para 2 personas a la Bodega de Fincas Río con degustación y aperitivo.
  - Premios CÁMARA DE COMERCIO DE MADRID:
    - Trofeo
- Premios BE WELL ORGANIC:
- 1 hora de Spa compartido para 2 personas+ 30 minutos de masaje

## ▪ Tercer Premio del Jurado

- Mención destacada en la **Guía ALCALÁ Gastronómica** de la siguiente edición, así como en [www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)
  - Premios AEDHE:
    - Cuota y alta gratuita de socio durante seis meses .
    - En el caso de pertenecer a AEDHE, se realizará un spot publicitario de la empresa ganadora en la página web del periódico de Empresarios del Henares, que se emitirá durante tres meses totalmente gratuito.
    - Campaña de promoción y comunicación de la empresa ganadora entre asociados de AEDHE.
    - Entrevista en el periódico Empresarial de Empresarios del Henares.
  - Premios PARADOR DE ALCALÁ:
    - Una estancia en el Parador de Alcalá para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.
  - Premios MAKRO:
    - Vale de 200 € para gastar en Makro en el mes de mayo.
  - Premios PROYECT 360:
    - Instalación gratuita de un Punto de Desarrollo de Negocio en el establecimiento y cuota gratuita durante un mes.
    - Elaboración de un spot publicitario del establecimiento que aparecerá en la pantalla del PDN.
  - Premios FINCA RÍO NEGRO:
    - Visita para 2 personas a la Bodega de Fincas Río con degustación y aperitivo.
  - Premios CÁMARA DE COMERCIO DE MADRID:
    - Trofeo
- Premios BE WELL ORGANIC:
- 1 hora de Spa en privado para 2 personas+ dos copas de cava y bombones.

## \*Mención especial del jurado al plato más innovador dentro de la cocina cervantina.

- Premios AEDHE:
    - Entrevista en el periódico Empresarial de Empresarios del Henares.
    - Entrega de un diploma acreditativo como ganador del concurso.
  - Premios FINCA RÍO NEGRO:
    - Visita para 2 personas a la Bodega de Fincas Río con degustación y aperitivo.
- Premios BE WELL ORGANIC:
- 1 hora de Spa compartido para dos personas.

Los premios del Jurado son excluyentes entre sí: no podrán concurrir en el mismo plato.

## **5. JURADO OFICIAL DEL CONCURSO**

**5.1.** El Jurado Oficial (Semifinalista y Finalista) valorará los platos en función de los criterios de puntuación propuestos por la Organización para cada uno de los premios establecidos. La puntuación final se obtendrá como resultado de la media de la suma de los puntos obtenidos de cada uno de los miembros. El jurado estará coordinado por un secretario/a que velará por la unanimidad en los criterios de valoración y selección. El jurado tendrá en cuenta no solo la elaboración y sabor de los platos presentados, sino también su presentación y la calidad.

**5.2.** El jurado estará compuesto por profesionales del ámbito de la hostelería, el turismo, el periodismo gastronómico, intelectuales y entidades relacionadas con la promoción enogastronómica, de modo que se garantice un veredicto que redunde en la excelencia y credibilidad del concurso.

**5.3.** Siguiendo los criterios de la organización, el jurado oficial se diferenciará de dos formas:

- a. Un Jurado Semifinalista: será el encargado de hacer la selección de los 10 platos finalistas en la selección que se llevará a cabo en la Escuela de Hostelería.
- b. Un Jurado Finalista: será el jurado final que decida los premiados.

### **CRITERIOS DE VALORACIÓN DEL JURADO**

**5.4.** Los criterios de valoración del jurado oficial (tanto el Jurado Semifinalista como el Jurado Finalista), serán los siguientes:

- a. Elaboración del plato teniendo en cuenta al menos tres técnicas, se puntuará de 0 a 5 puntos.
- b. Sabor, se puntuará de 0 a 5 puntos.
- c. Presentación, se puntuará de 0 a 5 puntos.

Sumados todos los puntos, se eliminará la puntuación del juez que hiciera una valoración más alta y la del juez que hiciera la valoración más baja y se hará la media aritmética de las puntuaciones restantes.

### **FALLO DEL JURADO**

**5.5.** El fallo del jurado se dará a conocer el 20 de abril en la Gala que se celebrará en el Parador de Alcalá de Henares.