

3^o CERTAMEN



BASES DEL CERTAMEN FICHA DE INSCRIPCIÓN

Inscripción del 1 al 29 de febrero

Concejalía de Turismo

Antiguo Hospital de Santa María la Rica

Calle San Juan, 3

Tel.: 91 888 33 00 • Ext.: 6271/6272

turismoalcala@ayto-alcaladehenares.es

Abierto a todos los establecimientos de hostelería de Alcalá de Henares

FINAL Y GALA DE ENTREGA DE PREMIOS 21 DE ABRIL

Desarrollo del Certamen -platos degustación a disposición del público- del lunes 21 de marzo al domingo 10 de abril



Patrocinadores:



Ficha de Inscripción

Nombre del Bar/Restaurante:
Dirección:
Teléfono del establecimiento:
Correo electrónico:
Página web:
Nombre y apellidos de la persona de contacto:
Teléfono de contacto:
Días de cierre del establecimiento:
Descripción del establecimiento:

NOMBRE DEL PLATO:

INGREDIENTES	CANTIDADES	INGREDIENTES	CANTIDADES
1)		10)	
2)		11)	
3)		12)	
4)		13)	
5)		14)	
6)		15)	
7)		16)	
8)		17)	
9)		18)	

FICHA TÉCNICA DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA RECETA

Elaboración

Presentación

Detalles importantes a tener en cuenta

Es imprescindible adjuntar a esta ficha una fotografía del plato con estos requisitos técnicos: La fotografía debe tener una calidad mínima de resolución de 2.000 x 2.000 px, y una iluminación adecuada para poder imprimirse en la guía de este certamen.

3^o CERTAMEN ALCALÁ Gastronómica

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**.

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 1 al 29 de febrero, rellenando y enviando la ficha de inscripción al correo electrónico 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.ayto-alcaladehenares.es

www.turismoalcala.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 21 de marzo al 10 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 1 al 29 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 21 de marzo al 10 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 válidas para el Certamen las tapas 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 III Certamen: 21 de marzo al 10 de abril

Los *platos degustación* admitidos deberán figurar en la oferta habitual del establecimiento del 21 de marzo al 10 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 100, inscritos por riguroso orden de inscripción.

3.4. Fase de Semifinales: Semana del 14 al 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: 21 de abril

La final y la gala de entrega de premios del Segundo Certamen Alcalá Gastronómica se celebrarán el 21 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.

- **Premio del Jurado al plato más innovador**
 - Mención destacada en la Guía **ALCALÁ Gastronómica** de la siguiente edición, así como en www.turismoalcala.es
 - Diploma de AEDHE y campaña de publicidad en el periódico "Empresarios del Henares".
 - Trofeo otorgado por la Cámara de Comercio de Madrid.
 - Vale de 300 € para gastar en Makro en el mes de mayo.
 - Una salamandra eléctrica de Aliberinox valorada en 573 euros.
 - Una estancia en el Parador de Alcalá para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.

- **Premio del Jurado al plato más tradicional**
 - Mención destacada en la Guía **ALCALÁ Gastronómica** de la siguiente edición, así como en www.turismoalcala.es
 - Diploma de AEDHE y campaña de publicidad en el periódico "Empresarios del Henares".
 - Trofeo otorgado por la Cámara de Comercio de Madrid.
 - Vale de 300 € para gastar en Makro en el mes de mayo.
 - Una salamandra eléctrica de Aliberinox valorada en 573 euros.
 - Una estancia en el Parador de Alcalá para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.

- **Premio del Jurado al mejor plato adaptado a la temática del Certamen en este año: Cocina Cervantina**
 - Mención destacada en la Guía **ALCALÁ Gastronómica** de la siguiente edición, así como en www.turismoalcala.es
 - Diploma de AEDHE y campaña de publicidad en el periódico "Empresarios del Henares".
 - Trofeo otorgado por la Cámara de Comercio de Madrid.
 - Vale de 300 € para gastar en Makro en el mes de mayo.
 - Una salamandra eléctrica de Aliberinox valorada en 573 euros.
 - Una estancia en el Parador de Alcalá para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.

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 21 de abril en la Gala que se celebrará en el Parador de Alcalá de Henares.