



Ayuntamiento
de Monesterio

CONCURSO DE COCINA



JUNIOR CHEF MONESTERIO 2024



1.- COMITÉ ORGANIZADOR

El Ayuntamiento de Monesterio y el Aula de Cocina de la UMDF "Las Moreras", convocan el **CONCURSO DE COCINA JUNIOR CHEF MONESTERIO** teniendo como objetivo divulgar la cocina entre los niños/as.



2.- PARTICIPANTES

Podrán participar en el **CONCURSO DE COCINA JUNIOR CHEF MONESTERIO**, todos aquellos niños/as de Monesterio que estén cursando 4º, 5º y 6º de Primaria.



3.- TEMA DEL CONCURSO

Se elaborará un plato en el que deberá predominar como producto principal el solomillo de cerdo ibérico.

Cada niño deberá elaborar tres platos para el jurado y un plato para la mesa de presentación. El/la participante deberá exponer a los miembros del jurado una breve explicación de la elaboración de su plato (temática, decoración, etc...)





Ayuntamiento
de Monesterio



4.- SOLICITUDES

Los participantes deberán presentar la siguiente documentación:

- Anexo I Modelo de solicitud.
- Anexo II Receta para seis personas, donde aparezcan: ingredientes, cantidades ajustadas, proceso de elaboración y fotografía en color del plato.
- Anexo III Autorización de los padres o tutores para participar en el concurso
- Fotocopia del DNI del participante y del padre o tutor que autoriza.

El plazo de presentación de solicitudes será las 14.00h del día 12 de junio en el Registro General del Ayuntamiento de Monesterio.

El modelo de solicitud pueden descargarlo en el siguiente enlace www.monesterio.es



5.- DESARROLLO DEL CONCURSO

Finalizado el plazo de presentación de solicitudes el jurado examinará las recetas, y se procederá a la selección de seis niños/as que participarán en la final





Ayuntamiento
de Monesterio



6.- LA FINAL

La final que se celebrará el viernes 21 de junio a las 19.00h en el Aula de Cocina de la UMDF Las Moreras

El tiempo máximo de elaboración de los platos será de una hora y media.

El horario de comienzo del concurso será a las 19.00h, teniendo los participantes que estar presentes a las 18.30h. En este acto se sorteará el orden de salida de los participantes, los cuales comenzarán a elaborar sus platos e irán presentando sus platos en intervalos de 10 minutos.

Nº ORDEN	HORA COMIENZO	HORA FINALIZACION
1 - 2	19:00	20:30
3 - 4	19:10	20:40
5 - 6	19:20	20:50

Cada participante dispondrá de un ayudante que será un alumno/a del curso de cocina.

La organización pondrá a disposición de cada participante 800grs de solomillo de cerdo ibérico y 500ml de aceite de oliva debiendo aportar los concursantes el resto de ingredientes necesarios, siendo estos revisados previamente por la organización.

Todas las elaboraciones deberán realizarse in situ. Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados. A pesar de esto, se podrá consultar con antelación por alguna elaboración específica, estando a criterio del comité organizador la posibilidad de aportarlo el día del concurso.

Se dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la elaboración de los platos, que se compondrá de una mesa de trabajo, dos fuegos, una tabla de corte y platos. El resto de material que cada concursante necesite deberá ser aportado por el concursante.





Ayuntamiento
de Monesterio

También se dotará al concursante de un delantal y gorro de cocina, que obligatoriamente debe utilizar.

Para la presentación del plato ante el jurado se permitirá, de forma opcional, que cada concursante pueda traer un plato. Para el resto de elaboraciones se utilizarán los platos aportados por la organización.



7.- EL JURADO

El jurado estará compuesto por tres expertos en la materia (sujetos a posibles variaciones).

La limpieza, destrezas, aprovechamiento del género y el orden en el trabajo, será supervisado por dos miembros del jurado, que estarán presentes mientras se realizan las elaboraciones; igualmente serán los encargados de supervisar el cumplimiento de las bases del concurso.

Estas personas otorgarán una puntuación de 0 a 10 que será entregada al presidente del jurado y que servirá de desempate en caso de igualdad de puntuaciones.



8.- PUNTUACIONES

Se puntuará:

- El gusto (0 a 40 puntos)
- La presencia del producto base del concurso (0 a 20 puntos)
- La originalidad (0 a 20 puntos)
- La presentación (0 a 20 puntos)

El fallo del jurado será inapelable.





Ayuntamiento
de Monesterio



9.- PREMIOS

Se otorgarán TRES PREMIOS consistentes en:

1ºPremio: Trofeo + Diploma + Lote de productos

2ºPremio: Trofeo + Diploma + Lote de productos

3ºPremio: Trofeo + Diploma + Lote de productos

Al resto de participantes se les entregará Diploma de participación y lote de productos



10.- DIFUSIÓN DEL CONCURSO

Todas las recetas presentadas a concurso podrán ser utilizadas por la organización, para la publicación y difusión en medios de comunicación del concurso y otras actividades.

Siempre que se utilicen estas recetas, se hará mención al autor de las mismas.





Ayuntamiento
de Monesterio



ANEXO
FICHA DE INSCRIPCIÓN

CONCURSO DE COCINA



JUNIOR CHEF MONESTERIO



NOMBRE y
APELLIDOS _____

DNI _____ FECHA DE NACIMIENTO _____

DOMICILIO _____

C.P. _____ POBLACIÓN _____ PROVINCIA _____

TELÉFONO

CONTACTO _____ EMAIL _____

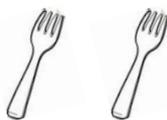
En _____, a _____ de _____ de
2024

Fdo _____

NOTA: A la solicitud debe adjuntarse la fotocopia del DNI.



Ayuntamiento
de Monesterio



ANEXO

FICHA TECNICA DE LA RECETA

**INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE 6
RACIONES**

Productos principales cantidades (gramos o unidades)



Ayuntamiento
de Monesterio

Preparación:

Descripción de la elaboración de la receta.



Ayuntamiento
de Monesterio

Final y montaje:

Descripción del final del plato



Ayuntamiento
de Monesterio



ANEXO AUTORIZACIÓN

(Nombre
Apellidos) _____ con DNI _____,
padre/madre/tutor _____ del
concurante _____ AUTORIZO a
mi hijo a participar en el CONCURSO DE COCINA JUNIOR CHEF
MONESTERIO, que se celebrará el día 21 de junio.

Monesterio, _____ de JUNIO de 2024.

Fdo.: _____ -

NOTA: A la autorización debe adjuntarse la fotocopia del DNI.