

# BASES REGULADORAS II CONCURSO “MINICHEF” DE NAVAS DE RIOFRÍO

EL Ayuntamiento de Navas de Riofrío en el marco de las **fiestas de San Antolín 2017** organiza un concurso de cocina en vivo “Minichef”

## **PRIMERA. – OBJETO.-**

Es objeto de las presentes bases, la regulación del “II Concurso Minichef” organizado por el Ayuntamiento de Navas de Riofrío.

## **SEGUNDA. – REQUISITOS PARA CONCURSAR.-**

1. Podrán optar a este concurso todos aquellos niños con edades comprendidas entre 6 y 15 años inclusive y que presenten su solicitud dentro del plazo habilitado por las presentes bases.
2. Se participará de manera colectiva. El número de personas que podrán integrar cada grupo no será superior a 4. Los niños menores de 9 años deberán participar con un mayor de 9 años. Se recomienda que se nombre un chef de equipo

## **TERCERA. – INSCRIPCIÓN Y PLAZO DE ADMISIÓN DE SOLICITUDES.-**

1. Las solicitudes para la participación en el concurso podrán presentarse **hasta el lunes 28 de agosto, a las 14 horas**, en el listado situado en el tablón de Anuncios del interior de las instalaciones del Ayuntamiento.
2. En las inscripciones deberán figurar para cada grupo el nombre y apellidos de cada participante, edad y un número de contacto por equipo.

## **CUARTA.- DESARROLLO DEL CONCURSO.-**

1. El concurso se celebrará el día 29 de agosto de 2017, a las 18 a 20 horas en el huerto del Cura.
2. El concurso tendrá dos partes:
  - La primera en la que todos los equipos realizarán **una misma receta** cuyos ingredientes serán suministrado por la organización.
  - La segunda consistirá en **una tapa a elección de los participantes**. Se elaborarán un mínimo de tres unidades, dos para la degustación del público asistente y una para la degustación del jurado que lo valorará al finalizar su elaboración.

## **QUINTA.- INGREDIENTES.-**

1. Se facilitará a los grupos participantes guantes de manipulación de alimentos e ingredientes básicos para la elaboración de las recetas, que consistirán en:
  - **Receta común:** todos.
  - **Tapas:** Pan de molde, biscotes, vegetales, frutas de temporada, frutos secos, queso de barra, aceite de oliva virgen extra, mantequilla, sal y pimienta.
2. Los participantes deberán aportar todos los utensilios para la elaboración de las recetas, tales como boles, elementos cortantes, batidoras, ralladores, peladores, tablas de cortar, moldes, etc.

3. Los participantes podrán aportar hasta **3 ingredientes adicionales para las tapas** a los facilitados por la organización para la receta y deberán indicárselo a la organización en el momento del concurso.

#### **SEXTA.- COMPOSICIÓN DEL JURADO.-**

El jurado estará integrado por un presidente, que será un representante del Ayuntamiento y tres vocales:

#### **SÉPTIMA.- FALLO DEL CONCURSO**

1. La valoración de las recetas se hará teniendo en cuenta los siguientes criterios:
  - i. Sabor.....30 Puntos
  - ii. Presentación y Originalidad..... 20 Puntos
  - iii. Trabajo en equipo y limpieza.....30 Puntos

2. El fallo del jurado se hará público el mismo día del concurso. Se entregará 1 premio.

#### **OCTAVA.- ACEPTACIÓN DE LAS BASES.**

El hecho de presentarse al concurso lleva implícito la aceptación de las presentes bases. En lo no previsto, la facultad resolutoria corresponde al jurado designado en las bases reguladoras.

Navas de Riofrío, a 17 de agosto de 2017