

**BASES DO**

# **1º CONCURSO**

**NOVEMBRO 2018**

**XANEIRO 2019**



# **MASTERCHEF PATAÇA DE GALICIA**

**PARA ALUMNOS DE CENTROS DE FORMACIÓN  
DE HOSTELERÍA DE GALICIA**

\* \* \*

**INSCRICIÓN DO 1 AO 12 DE NOVEMBRO  
NA SECRETARIA DO CENTRO**

## 1. OBXECTIVOS

- Promocionar a **IXP Pataca de Galicia**.
- Fomentar a participación dos alumnos en actividades relacionadas cos produtos da nosa terra.

## 2. PARTICIPANTES

Poderán participar ata un máximo de 12 concursantes por centro, propostos polo profesorado do mesmo, ou realizando unha convocatoria de inscrición libre no propio centro.

A única condición para participar é ser alumno matriculado no centro no curso presente, que deberán cubrir a ficha de inscrición, aceptando as bases do concurso.

## 3. INSCRICIÓNS

- Unha vez que o centro teña seleccionados aos alumnos participantes, enviará unha única inscrición por centro.
- A inscrición será de balde e farase via email. Deberá enviarse un mail a [info@remollo.gal](mailto:info@remollo.gal) coa ficha de inscrición cuberta.

## 4. DATA E LUGAR DE CELEBRACIÓN

- Cada centro, poderá indicar 3 datas de preferencias entre o 1 de novembro e o 15 de xaneiro (de luns a sábado). O concurso realizarase nunha única xornada, que será reconfirmada co centro tras recibir a ficha de inscrición.
- A gran final, terá lugar no Centro Superior de Hostelería de Galicia na segunda quincena de xaneiro (a data será comunicada en canto se determine).

## 5. PROBAS

En cada centro terá lugar unha xornada eliminatória entre o 1 de novembro de 2018 e o 15 de xaneiro de 2019, na que participarán 12 alumnos (2 equipos de 6 participantes) propostos polo profesorado do centro.

### 1ª FASE / PROBA DE EQUIPO (90 min.)

un capitán de equipo seleccionará un menú a preparar (entre dous), o equipo contrario preparará o menú alternativo, o equipo gañador pasará á segunda fase.

### 2ª FASE / PROBA DE PRESIÓN (60 min.)

6 participantes deberán reproducir un prato proposto polo xurado coa maior fidelidade posible. Pasarán os dous mellores á Semifinal.

### 3ª FASE / SEMIFINAL (60 min.)

2 participantes desenvolverán unha receita libre baseada na Pataca de Galicia. O responsable do mellor prato pasará á final, que terá lugar no Centro Superior de Hostelería de Galicia.

## **6. MATERIAL, PRODUCTOS E EQUIPAMENTOS PRECISOS**

- As probas levaranse a cabo na aula de cociña que cada centro determine, empregando os equipamentos e materiais propios das aulas.
- O ingrediente principal, **A Pataca de Galicia**, será aportada en todos os casos pola **IXP Pataca de Galicia**.
- O resto de consumibles será aportado pola empresa organizadora Remollo (proba de equipo + proba de presión) a excepción das probas libres (semifinal e final) onde cada concursante, deberá ter preparados os seus ingredientes (xa que pode ser una receta pensada ou traballada con anterioridade, non é unha proba de improvisación).

## **7. XURADO**

- O xurado estará composto por: un representante da **IXP Pataca de Galicia**, un Chef profesional convocado por Remollo e un docente ou representante en cada centro.
- O xurado valorará: Orixinalidade da proposta de menú ou fidelidade na reprodución do prato (na 2ª fase), complexidade, traballo en equipo, limpeza, protagonismo, presenza e equilibrio da **Pataca de Galicia** na globalidade do menú proposto, execución técnica, sabor e presentación.

## 8. PREMIO A ESCOLLER ENTRE:

- 1 Premio económico valorado en 500 €.
- Ou 1 Bautismo Profesional nun evento gastronómico de carácter nacional, presentando a receita gañadora nun *showcooking* ante un aforo de público especializado: p.e.: Gourmets / Fruit Attraction (gastos de viaxe e aloxamento incluídos, así como gastos derivados da súa presentación).

## 9. CONDICIÓNS DE PARTICIPACIÓN

- A participación neste concurso implica a aceptación das presentes bases, así como a decisión do xurado.
- Autorízase a organización do concurso a realizar fotografías das diferentes probas, así como á súa publicación en diferentes medios de difusión (prensa, redes sociais...)

\* \* \*

### ORGANIZAN



remollo

### COLABORAN



FEADER:  
Europa inviste no rural



galicia

