

BASES DEL CONCURS DE CUINA

19 de gener de 2013

- 1- És imprescindible que els concursants no siguin professionals restauradors.
- 2- Es poden presentar plats a concurs en tres apartats:
Plats Calents - Plats Postres - Còctels.
- 3- El mateix concursant pot participar en els tres apartats.
- 4- Els ingredients i estris per presentar el plat, van a càrrec del concursant.
- 5- Els plats per valorar-los el Jurat i poder fer la degustació el públic, han de ser suficient per a 5 persones.
- 6- Es valorarà la qualitat i la presentació.
- 7- **Les inscripcions es faran a l'Ajuntament en horari de 9 a 14 del matí, fins el dia 17 de gener a les 14:00. Al moment de fer la inscripció s'haurà d'omplir una butlleta on consti el nom de l'autor o autors, el del plat i els ingredients. Els plats que no estiguin inscrits prèviament seran acceptats però no entraran a concurs.**
- 8- La recepció dels plats es farà a El Centre el dia 19 de gener entre 2/4 de 8 i les 8 del vespre. Els plats que es presentin fora d'aquest horari restaran fora de concurs
- 9- Tots els plats que entrin a concurs seran puntuats pel Jurat. Un cop elaborat el veredicta i fet el repartiment de premis, passaran a ser degustats pels assistents.
- 10- És imprescindible que els concursants no siguin professionals restauradors.
- 11- Qualsevol incidència que es pugui presentar, serà resolta a criteri de l'organització.



CATEGORIA INFANTIL / JUVENIL

- 1 Els participants al concurs han de tenir entre 7 i 15 anys.
- 2 Per aquesta categoria el tipus de plat és lliure, queden excloses únicament les receptes que inclouen begudes alcohòliques.



Els punts del 3 al 10 de les Bases Generals, son els que regiran també en aquesta categoria, entenent que el punt 1 donada l'edat dels concursants no els afecta.

PREMIS

Premis pels tres primers classificats de cada Categoria i obsequi per a tots els participants.

En la categoria Infantil i Juvenil tots els concursants tenen premi.

El preu de l'entrada que dóna dret a la posterior degustació és de 3 € , llevat els concursants que tenen entrada lliure

COMPONENTS DEL JURAT QUALIFICADOR

Jaume Saumell	Restaurant Tall de Conill	Capellades
Pere Santos	Restaurant Xarops	Jorba
	President del Gremi de Restauradors de l'Anoia	
Josep Guixà	Restaurant El Marino	Castellolí
Teresa Puig	Restaurant Nou Urbisol	Castellolí
Miquel Solanelles	Restaurant Cal Vint-i-sis	Castellolí
Francesc Berenguer	Cal Betes	Castellolí
Enric Brunet	Cafè la Brillante	Castellolí

Sergi Vila
Regidor de Festes de Castellolí
Secretari del Jurat

Organitza:



Ajuntament de Castellolí
Comissió de Festes