



Bases III Concurs de Paelles – Escóla d'Ostalaria de Les.

Bases del Concurs de Paellas.

1. Objectiu del Concurs:

- a. Fomentar la creativitat culinària a través de la preparació de truites.

2. Participants:

- a. Obert a estudiants de “Escòla d'Ostalaria Les-Val d'Aran”.
- b. Es permet la participació en parelles o equips de fins a 4 persones.

3. Categoria:

- a. **Creativitat** - Es premiarà la creativitat i l'ús innovador dels ingredients. Es recomana als participants que experimentin amb nous sabors i presentacions.
- b. **Originalitat**- Es valora la presentació visual de les truites. Els participants han de presentar la seva creació d'una manera atractiva i apetitosa.

c. Punt de cocció i sabor.

1. Les persones participants que no puguin assistir per força major, han d'informar (**al tutor del grup**) abans del divendres 1 de Març del 2024.
2. Un tribunal conformat per docents del centre crearà els diferents grups participants atenent a variables organitzatives i informarà a l'alumnat de la composició dels mateixos.
3. Una vegada conformats els grups, els components de cada grup tindran fins el divendres 08 de Març del 2024 per informar als organitzadors (Toni Clos o Guillermo Brito, Aleix Andres) i entrega de la (fitxa tècnica) dels ingredients que necessitem per realitzar la paella.

A cada paella se li associa un nº a l'atzar (entre l'1 i el 7).

1. Jurat:

El jurat estarà format per professionals de la gastronomia i membres destacats de la comunitat educativa i gastronòmica.

2. Premis:

Lot de productes elaborat per l'escola.



Organització del concurs de Paelles.

Està organitzat en set grups cada grup estarà compost de tres o quatre participants.

El concurs començarà a les 12.00 h, on cada grup tindrà assignats fogons, forn i una cistella amb tots els ingredients sol·licitats amb la seva fitxa de treball, per a posteriori realitzar el seu escandall i lliurar-lo a Toni o Guillermo.

L'exposició i presentació serà a les 13:20h.

Tots els participants i tutors que entrin a l'aula de cuina han d'anar amb uniforme, bata, davantal, dos draps de cuina per grup i barret.

Cada grup té l'obligació de deixar els estris de cuina i la cuina neta abans de deixar l'aula. Presentació i exposició.

Dos bufets, un d'amanides variades i un altre de paelles amb l'indicador numèric del grup participant 1,2,3, etc.

Taula de postres.

Menú:

Bufet, amb diferents ofertes d'amanides i una paella elaborada per Guillermo Brito i Gala Rocabert.

Postres.

Servei de sala: Menjador (servei i muntar sala):

Servei de recollida: Tots els alumnes de primer al finalitzar l'esdeveniment.



Concurs de Paellas. 13/03/2024

1. (fins al divendres dia 01 de Març del 2024).
2. Us heu de reunir i decidir el tipus de paella que voleu realitzar i escollir un cap de grup.
3. Heu de preparar una fitxa tècnica amb tots els ingredients que necessitem i la quantitat per la seva elaboració i entregar-la a l'organització abans del dia 8 de març (Toni Clos, Guillermo Brito, aleix Andres) en grams o unitats.
4. La paella ha de ser per set persones.
5. A la fitxa tècnica heu de posar els al·lèrgens que contenen i el nom de la paella.
6. El grup que no entregui la fitxa dins del període previst, queda fora de concurs.