

I CONCURSO DE REPOSTERÍA PARA RESTAURACIÓN



BASES



I CONCURSO DE REPOSTERÍA PARA RESTAURACIÓN COHEPA

Introducción

Las siguientes bases establecen las condiciones del concurso, así como los requisitos y normas que todos los aspirantes que participen, en adelante *Participantes*, deben conocer.

Primera. Organizador

La empresa responsable del certamen llamado I Concurso de Repostería para Restauración Cohepa es Distribuidora de Confitería, Heladería y Panadería COHEPA S.L, con domicilio en Málaga, calle Veracruz, nº 45, polígono San Luis, 29006. En adelante *Organización*.

Segunda. Requisitos de los Participantes

Podrá participar toda persona profesional de la repostería o chef profesional en activo que sea mayor de edad, tenga residencia legal en España y que se haya inscrito dentro del plazo indicado por la *Organización*.

Tercera. Inscripciones

Para participar en el concurso es imprescindible cumplimentar previamente el formulario de inscripción oficial y la ficha de receta facilitados por la *Organización* y enviarlo por email a juan.carrasco@cohepa.com, con el asunto '**CONCURSO DE REPOSTERÍA COHEPA**'.

Cada *Participante* podrá presentar una única receta original mecanografiada en el documento de inscripción que se aporta siguiendo los criterios indicados en las presentes bases.

El plazo de inscripción comienza el 20 de diciembre de 2019 y finaliza el 19 de enero de 2020 a las 0:00 horas.

Cuarta. Dinámica y Funcionamiento

El concurso se desarrollará en dos fases:

Eliminatoria: lunes 27 de enero en las instalaciones de COHEPA S.L.

Final: lunes 3 de febrero en el stand de COHEPA del Salón H&T, Palacio de Ferias y Congresos de Málaga

Cada *Participante* elaborará un postre cuyo emplatado y presentación sea apto para restauración cuya receta debe ser de creación propia e inédita.

Los *Participantes* deberán presentar su receta en forma y cantidad como consideren que deberían servirse en un establecimiento hostelero y en igual número a los miembros del jurado.

La receta debe contener al menos uno de estos ingredientes de cada categoría que serán suministrados por la *Organización* tanto para la Eliminatoria como para la Final:

- Chocolates Chocovic: Cobertura blanca opal, cobertura con leche Jade y cobertura negra Ocumare.
- Purés de frutas y frutas congeladas Ponthier: Frambuesa, mango, mandarina, fruta de la pasión, coco y manzana.

Cada participante deberá traer las elaboraciones ya realizadas a falta de emplatado.

El tiempo máximo en la Final para montar y explicar el postre será de 20 minutos máximo por *Participante*.

Cada *Participante* deberá traer todo lo necesario para realizar correctamente el emplatado del postre.

Los Participantes que reciban cualquiera de los tres premios de la final se comprometen a servir los postres ganadores en sus establecimientos, al menos desde el 10 de febrero hasta el 10 de marzo, ambos inclusive, con el distintivo oficial del concurso de forma visible en el local/vitrina.

Quinta. Criterios de Evaluación

Se valorará favorablemente que la receta incluya productos de proximidad, Km0 y de procedencia malagueña.

Los miembros del jurado tendrán en cuenta también:

- Cualidades Organolépticas: Sabor, aroma y textura.
- Técnicas aplicadas y explicación de los pasos de cada elaboración
- Escalabilidad y posibilidad de introducción en la hostelería
- Emplatado y presentación
- Originalidad e innovación de la receta

Sexta. Premios

Primer Premio: 500€ (quinientos euros)

Segundo Premio: 300€ (trescientos euros)

Tercer Premio: 200€ (doscientos euros)

Séptima. Miembros del Jurado y Fallo

El jurado estará compuesto por aquellos profesionales del mundo de la restauración, chefs, reposteros y otras personalidades vinculadas al mundo gastronómico, que designe la *Organización*.

Cada miembro del jurado tendrá una copia de la receta que el *Participante* presentará en el concurso, pudiendo éstos probar las diferentes elaboraciones antes de su presentación.

La decisión del jurado se conocerá tras la deliberación al terminar la fase Final, entregándose así los correspondientes premios.

La *Organización* se reserva la posibilidad de dejar desierto el certamen, si no se cumplen los criterios requeridos para la óptima participación en el concurso.

La decisión del jurado es definitiva e irrevocable. No aceptándose ningún debate ni oposición a la decisión del mismo.

Octava. Modificaciones de las Bases y/o anexos

La Organización se reserva el derecho a realizar modificaciones, cancelación o suspensión anticipada y/o a añadir anexos sucesivos sobre estas bases, difundiendo siempre con antelación dichas modificaciones y/o anexos.

Novena. Protección de Datos y Derechos de Imagen

En lo dispuesto en el Reglamento General de Protección de Datos, Distribuidora de Confitería, Heladería y Panadería (en adelante, COHEPA, S.L) le informa que: El Responsable del Tratamiento de sus datos personales es COHEPA, S.L, cuya dirección es Polígono San Luis, c/ Veracruz, 45, de Málaga, Código Postal 29006. Podrá contactar con COHEPA S.L en la dirección de email: juan.carrasco@cohepa.com. Los datos personales que nos proporciona son necesarios para los procesos de gestión del concurso, redacción de textos, realización de informes y reportajes que podrán difundirse gratuitamente, así como divulgar toda la información relativa al concurso. La base legal para el tratamiento de sus datos es el consentimiento del concursante. Usted puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad de sus datos, y de limitación u oposición a su tratamiento como se explica en la información adicional, que puede encontrar, junto con el formulario para la reclamación y/o ejercicio de esos derechos, en la siguiente dirección electrónica: juan.carrasco@cohepa.com COHEPA S.L no contempla la cesión de estos datos salvo obligación legal.

Al participar en el I Concurso de Repostería para Restauración Cohepa cada participante autoriza automáticamente a la *Organización* a la publicación de su nombre, fotografías y receta, así lo considerase oportuno.

Décima. Aceptación de las Bases

La participación en el presente concurso supone la aceptación íntegra de las presentes bases.

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Nombre y Apellidos:

DNI:

Fecha de nacimiento:

Teléfono:

Email:

Puesto actual:

Empresa en la que trabaja:

Nombre del postre:

RECETA DEL POSTRE

Ingredientes:

Descripción de la receta:
