



El Consejo Regulador de la Lenteja de Tierra de Campos, con el fin de dar a conocer a los alumnos de cocina, gastronomía y dirección de cocina las excelentes cualidades de la Lenteja de Tierra de Campos para la elaboración de distintos platos con lentejas, organiza

EI I CONCURSO DE COCINA “LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS”

El concurso tiene dos fases una primera intra-centros y una segunda inter-centros

Bases del concurso

PRIMERA FASE

1. Podrán participar en el concurso todos los alumnos que estén cursando Segundo curso de los ciclos formativos de grado medio (COCINA Y GASTRONOMÍA) y segundo curso de grado superior (DIRECCIÓN DE COCINA) de los siguientes centros de las provincias que ocupa la demarcación de Tierra de Campos: CIFP Ciudad de León; CFP Alcazaren (Valladolid); IES Diego de Praves (Valladolid); CIFP Ciudad de Zamora. y como centro invitado El Centro María Madre-Politecnos de Burgos.
2. Los alumnos que deseen participar deberán presentar en el departamento correspondiente de su Centro una receta de su creación, cuyo principal ingrediente sea Lenteja de Tierra de Campos, empleando como mínimo 40 gr. por ración
3. La receta se presentará en sobre, con una ficha técnica en la que se explique de forma detallada la receta: ingredientes, elaboración y presentación, e irá acompañada de una fotografía en color del plato terminado.
4. Para garantizar el anonimato se entregará junto con el sobre de la receta otro sobre donde figurará el nombre de la receta y los datos del alumno. Los documentos de ficha técnica y de datos, que tiene que rellenar el alumno, están en la página web www.lentejadetierradecampos.es
5. Sólo se presentará una receta por alumno.
6. El precio del plato no superará los 10 euros.
7. El plazo de presentación de las recetas finalizará el 30 de Noviembre de 2013
8. El jurado, compuesto por profesores del Centro, seleccionará las 10 mejores recetas. Se valorarán como criterios añadidos la correcta presentación y redacción de las mismas.
9. Entre el 10 y el 20 de Diciembre de 2013 los 10 alumnos seleccionados cocinarán, en la cocina de su Centro, las recetas seleccionadas.
10. Como regla general toda la elaboración del plato hay que hacerla *in situ*
11. El concursante dispondrá de un tiempo máximo de dos horas y media para la confección y presentación del plato, y podrá utilizar, para ello, todo el material, herramientas, maquinaria y vajilla de las instalaciones de su propio centro.

12. Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comenzar la prueba vestidos con la ropa profesional adecuada, gorro, etc...
13. El orden de participación será establecido por la organización mediante sorteo comunicándose a los interesados con suficiente antelación.
14. Los participantes iniciarán la actividad en intervalos de 10 minutos
15. El Centro pondrá a disposición del concursante las materias primas básicas que se recogen en el listado adjunto, el resto de los ingredientes serán aportados por el propio concursante.
16. Los alumnos presentarán y explicarán ante el jurado su plato. El plato saldrá, para su degustación por el jurado, siguiendo el orden de inicio del primer concursante. Se dividirá en 5 raciones que se servirán en platos blancos que serán facilitados por la organización. De los 5 platos cuatro serán para el jurado y uno para la foto final.
17. Criterios de puntuación. La clasificación de los participantes será determinada sobre 20 puntos en base a los siguientes criterios:
 - 10 puntos para calificar el gusto
 - 5 puntos para calificar la presentación
 - 5 puntos para calificar la creatividad
18. El jurado, compuesto por profesores del centro, elegirá los 2 mejores platos que representará al Centro en la final del concurso
19. El jurado regulará, según su criterio, las incidencias que se produzcan y no estén incluidas en las bases.
20. El fallo del jurado será inapelable.
21. El hecho de presentarse implica la aceptación íntegra e incondicional de las presentes bases.

FASE FINAL

A la fase final del concurso acudirán dos alumnos por centro en total diez alumnos

22. La final del I Concurso de Cocina **Lenteja de Tierra de Campos** se celebrará el 28 de enero de 2014 en el CIFP Ciudad de León.
23. La final se desarrollará con los mismos criterios que el concurso interno de cada centro
24. El jurado de la fase final estará compuesto por 5 profesores técnicos, uno de cada centro participante, y tres profesionales del sector.
25. El fallo del jurado será inapelable.
26. El jurado regulará, según su criterio, las incidencias que se produzcan y no estén incluidas en las bases.
27. El hecho de presentarse implica la aceptación íntegra e incondicional de las presentes bases.
28. Los participantes ceden, por el hecho de participar, los derechos de sus recetas a la organización, pudiendo esta utilizarlas libremente en publicaciones, citando siempre el nombre del autor.
29. Los gastos de desplazamiento al lugar de la final correrán a cargo de la Organización del Concurso.
30. Se concederán los siguientes premios.
 - 1º premio: Quinientos euros.
 - 2º premio: Trescientos euros.
 - 3º premio: Doscientos euros.

Los diez finalistas participantes recibirán un diploma conmemorativo de participación.
La entrega de los premios se realizará en el transcurso de la comida.

Listado de ingredientes genéricos que aporta el centro para la receta:

ACEITE DE GIRASOL
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
AJOS
ALCACHOFAS
ALMENDRAS
ARROZ
BERENJENAS
CANELA
CEBOLLA
CHALOTAS
CHAMPIÑONES
CIRUELAS
DATILES
ESPÁRRAGOS
GUISANTES
HARINA DE MAIZ
HARINA DE TRIGO
JUDIAS VERDES
LENTEJAS
LIMONES

MANZANAS
ÑORAS
NARANJAS
NUECES
PASAS
PATATAS BLANCAS
PERAS
PEREJIL
PIMIENTA BLANCA
PIMIENTA NEGRA
PIMIENTOS ROJOS
PIMIENTOS VERDES
PUERROS
SAL
ROMERO
TOMATE
TOMILLO
VINO BLANCO
VINO TINTO
VINO DULCE
ZANAHORIA

