

## IX. EUSKADIKO OSTALARITZA ESKOLEN EUSKO LABEL LEHIAKETA

### ARAUAK

Aurtengo ikasturtean, IX. EUSKADIKO OSTALARITZA ESKOLEN ARTEKO EUSKO LABEL LEHIAKETA ospatuko da, eta zuzendua dago Euskadiko Ostalaritza Eskoletako ikasle guztiei.

Lehiaketa hori Hazi Fundazioak duen trebakuntza proiektuaren baitan antolatzen da. Lehiaketa parte hartu nahi duten ikasleek plater goxo (ez gazia) bat prestatu beharko dute ondorengo produktuak erabiliz: Eusko Labela duten Ezlia, Esne eta Euskal Baserriko Arrautzak.

Lehiaketa parte hartu ahal izateko, ikasleek, bakarka, 2018ko otsailaren 8a baino lehen, gutun-azal baten sartuta, ondorengo dokumentuak aurkeztu beharko dituzte:

- Zein eskoletan ikasten duten
- Izen-abizenak
- Telefonoa
- Plateraren fiba tekniko zehaztua:
  1. Plateraren izena.
  2. Errezetaren argazkia.
  3. Osagarrien fitxa.
  4. Sukaldeko prozedurak.
  5. Prestaketaren deskribapena.
  6. Errezetaren osagarriak.
  7. Errezeta egiteko beharrezkoak diren tresnak eta materiala.

Eskola bakoitzak, bere irizpideen arabera, aukeratu du finalean parte hartuko duen platerrik onena, eta, ondoren, 2018ko otsailaren 15a baino lehen Hazi Fundazioari jainarazi beharko dio emalek zein den plater irabazlea eta nork egina dagoen.

Hazi aurkeztutako errezeta guztiak erabiltzeko eskumena izango du.

Hautatutako sukaldariak 2018ko otsailaren 20an, arratsaldeko 15:30ean, Egibide-Mendizorrotza Ostalaritza Eskolan ospatuko den finalean parte hartuko dute. Egun horretan, hautatutako sukaldariak aurkeztu beharko dute beraien eskolan irabazle atera zen plater berdina.

Finalean 2 ordu (plateraren jartzea barne) izango dituzte platerak prestatzeko.

### PLATERAK PRESTATZEKO ARAUAK

- Lehengaien gehienezko prezioa jankideko 7 eurokoa izango da.
- Finalean, epaimahalkide bakoitzeko anoa erdi prestatuko da, eta beste anoa erdia erakusgai jartzeko izango da. Aurkezpenetako platerak Bilboko Goi Mailako Ostalaritza Eskolak jarriko ditu.
- Plateraren osagai nagusiak izango dira Eusko Labela duten Ezlia, Esnea eta Euskal Baserriko Arrautzak.
- Lehiakideak adierazitako denboran (2 ordutan) bukatu beharko du bere platera. Bi ordu horietan sartuta dago produktua plateraren jartzea. Ezin izango da aurrez prestatutako ezer eraman.
- Lehiakideak aurrez zozketa bidez erabakitako hurrenkeran sartuko dira sukaldean, eta partehartzaleen artean 10 minutuko tarte utziko da.
- Lehiakideak behar bezala uniformatuta egongo dira prestaketa-prozesu osoan zehar.
- Jarduerak irauten duen bitartean sukaldaritzan aditua den epaimahai tekniko batek ebaluatuko ditu partehartzaleak, eta nota guztiak beraien artean adostuko dituzte.
- Beharrezkoak diren jakiak eta tresneria lehiakideak eramango ditu; aitzitik, ezlia, esnea, arrautzak, olio eta gatza Hazi Fundazioak jarriko ditu.

### PUNTUAKETA SISTEMA

#### PROPOSAMENA

Epaimahai teknikoak Ostalaritza Eskoletako ordezkariak osatuko dute, eta une oro zainduko da probaren bilakaera, honako alor hauek puntuatuz:

- Higijenea
- Antolaketa
- Trebetasuna
- Garbitasuna
- Fitxa teknikoa

Alor horien balioa puntuazio osoaren % 35 izango da.

Dastatze-epaimahai osatuko dute sektoreko profesionalak.

Honako hau baloratuko da:

- Aurkezpena
- Zaporea
- Sormena
- Temperatura
- Osagaien harmonia

Alor horien balioa puntuazio osoaren % 65 izango da.

#### PENALIZAZIOAK

- Aurrez prestatutako elkargailak eramateak zigorra izango du. Hain justu, puntu negatibo batekin zigortuko da.
- Fiba teknikoan azaldutako plateraren eta finalean egindakoaren artean alde nabarmenak badaude, aldaketa horiek zigortu egingo dira. Hain zuzen, puntu negatibo batekin.
- Aurrez zehaztutako ordenan platerak aurkeztu ezean, zigorra ondorengoak izango da:
  - Puntu negatiboa hiru minutu beranduago aurkeztuz gero.
  - Bi puntu negatibo sei minutu beranduago aurkeztuz gero.

Hortik aurrera, txanda hurrengo partehartzaleari emango zaio, eta partehartzale horrek platera auzeratu ahal izango du txanda guztiak bukatutakoan.

Nota guztiak jaso ondoren, epaimahalkideak bilduko dira lehiakideen lanak baloratzeko, aztertzeko ea penalizazioirik izan duten, beste ekarpenen bat egiteko... Ondoren, batzbestekoa aterako da. Epaia apelazina izango da.

## IX CONCURSO EUSKO LABEL CON LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE EUSKADI

### BASES

Durante el presente curso académico, se celebrará el IX. CONCURSO EUSKO LABEL CON LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE EUSKADI dirigido a tod@s l@s alumn@s matriculad@s en estas escuelas.

L@s alumn@s de los diferentes centros que participen, tendrán que elaborar un plato dulce utilizando *Miel, Leche y Huevo de Caserío Vasco, todos ellos productos con Eusko Label.*

Para poder presentarse al concurso, l@s alumn@s se presentarán de manera individual entregando los siguientes documentos, dentro de un sobre, antes del 8 de febrero de 2018, en la secretaria de su escuela indicando:

- Escuela en la que estudian.
- Nombre y apellidos.
- Teléfono de contacto.
- Ficha técnica detallada del plato:
  1. Nombre del plato.
  2. Foto de la receta.
  3. Ficha de ingredientes.
  4. Procedimientos culinarios.
  5. Descripción de la elaboración.
  6. Escandallo de la receta.
  7. Utensilios y material necesario para llevar a cabo la receta.

*Cada escuela, bajo su criterio, elegirá al mejor plato de tod@s sus alumn@s presentad@s para competir en la final. Mandará un e-mail a Hazi, antes del 15 de febrero de 2018, indicando el plato elegido con los datos del cociner@ que lo ha elaborado y adjuntando la ficha técnica.*

Hazi se reserva el derecho de uso de las recetas presentadas para lo que considere oportuno.

*Est@s cociner@s seleccionad@s acudirán a la final que se celebrará en la Escuela de Hostelería Egibide-Mendizorrotza, el 20 de febrero de 2018 a las 15.30 horas, elaborando el mismo plato por el que fue seleccionado en su escuela.*

*En dicha final, l@s participantes dispondrán de dos horas para elaborar el plato presentado (incluido el emplato).*

## NORMAS DE ELABORACIÓN

- El precio máximo de la materia prima, no podrá sobrepasar los 7 euros por comensal.
- En la final se elaborará una 1/2 ración para cada miembro del jurado y otra 1/2 ración para exponer.
- Para la elaboración del plato han tenido que utilizar leche, miel y huevo de caserío con Eusko Label.
- El concursante deberá realizar en el plazo estipulado de 2 horas todas las elaboraciones. Aquí está incluido el emplatado. No podrán llevar nada preparado o elaborado.
- El orden de entrada a la cocina será asignado por sorteo y se realizará con un espacio de 10 minutos entre los participantes.
- El concursante estará debidamente uniformado durante todo el proceso de elaboración.
- Los participantes serán evaluados por un tribunal técnico en cocina durante el desarrollo de la actividad. La nota será consensuada entre ellos.
- El concursante se encargará de llevar tanto los utensilios como la materia prima necesaria, a excepción de los huevos, la leche, la miel, el aceite y la sal que los llevará Hazi.

## SISTEMA DE PUNTUACIÓN

### PROPUESTA

El **jurado técnico** estará compuesto por representantes de las Escuelas de Hostelería participantes y vigilará en todo momento el desarrollo de la prueba, puntuando:

- Higiene
- Organización
- Destreza
- Limpieza
- La ficha técnica

Su valor será el **35%** de la puntuación total.

El **jurado de cata** estará compuesto por profesionales del sector.

Se valorará:

- La presentación
- El sabor
- La creatividad
- La temperatura
- La armonía de los ingredientes

Su valor será el **65%** de la puntuación total.

### PENALIZACIONES

- En el caso de llevar algo preparado o elaborado se podrá penalizar con un punto negativo.
- En el caso de existir cambios significativos entre el plato presentado en la final y el que aparece en la ficha técnica, se penalizará con un punto negativo.
- En el caso de no presentar el plato en el turno establecido se penalizará:
  - Con 1 punto negativo pasados hasta tres minutos desde su hora de presentación.
  - Con 2 puntos negativos pasados hasta seis minutos.

A partir de aquí se correrá turno y presentará su plato al final.

Una vez obtenidas todas las notas habrá un encuentro entre todos los miembros del jurado para comentar, aportar, valorar si se ha cometido alguna penalización.

A posteriori, se realizará la media, siendo el veredicto inapelable.

## SARIAK

Lehenengo saria: 700€  
Bigarrena: 500€  
Hirugarrena: 400€

**Gainerakoentzat:**  
Diploma eta Euskadiko Kalitatezko bermea duten produktuez osaturikoko otzara.

## PREMIOS

Primer puesto: 700 €  
Segundo: 500 €  
Tercer puesto: 400 €

**Todos los finalistas:**  
Diploma y una Cesta de Productos con Distintivo de Calidad de Euskadi.



LANEA, BIKASERTZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA  
DESARROLLO RURAL, URBANO Y ALIMENTARIO



Goi-mailako  
elikagaiak  
Alimentos de  
calidad superior



Escuela de Hostelería - Ostalaritza eskola  
Centro de Estudios Superiores de Turismo y Gastronomía



guzonakozko goi-mailako ostalaritza eskola  
Escuela Superior de Hostelería y Gastronomía



Ostalaritza eta Turismo Eskola  
Escuela de Hostelería y Turismo  
O A H A R R A



leioako  
ostalaritza eskola  
escuela de hostelería  
de leioa



I.E.S. OSTALARITZA B.H.L.  
GALDARAO  
Escuela Superior de Hostelería y Gastronomía  
OSTALARITZA B.H.L. GALDARAO



Unibertsitate Lanbide Heziketa Institutua  
Instituto de Formación Profesional de Ouzarria

## IX. EUSKADIKO OSTALARITZA ESKOLEN EUSKO LABEL LEHIAKETA

### IX CONCURSO EUSKO LABEL CON LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE EUSKADI



Goi-mailako  
elikagaiak  
Alimentos de  
calidad superior



LANEA, BIKASERTZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA  
DESARROLLO RURAL, URBANO Y ALIMENTARIO