

I CONCURSO DE CROQUETAS ESHBI ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA BILBAO

BASES DEL CONCURSO

OBJETIVO DEL CONCURSO

Como iniciativa de un grupo de alumnas de ESHBI, la escuela organiza el **I CONCURSO DE CROQUETAS** con el objetivo de implicar y animar a todo el alumnado de la escuela a elaborar una receta propia, fomentar el compañerismo y la relación entre los alumnos y alumnas, así como invitarles a conocer un concurso de gastronomía y a su vez pasar una jornada divertida.

PARTICIPANTES

Podrá participar todo el alumnado de ESHBI en curso, tanto de ciclos de cocina como de restauración.

FORMA DE PARTICIPACIÓN

Mediante la presentación de una receta de croquetas de manera individual y voluntaria, en la cual deberá figurar

- A. Datos personales del alumn@
 - Nombre y Apellidos
 - Curso al que pertenece
 - Teléfono de contacto
 - Correo electrónico
- B. Ficha técnica de la receta con el siguiente contenido (se adjunta anexo con la plantilla de la ficha)
 - Nombre de la receta
 - Fotografía
 - Ingredientes (producto, unidad, cantidad)
 - Método de elaboración (indicar tipo de corte, sistemas de cocción a utilizar y temperatura de cocinado)
 - Utensilios necesarios para la elaboración de la receta (material empleado)
 - Montaje del plato (explicación detallada del orden en el que se colocan los diferentes ingredientes y elementos que componen el plato)
 - Comentarios nutricionales (alérgenos)
 - Observaciones

L@s participantes tendrán libertad en la elaboración de su croqueta en cuanto a presentación, ingredientes, etc. se refiere.

Se valorará la textura, el sabor, la presentación y la originalidad. Se podrá presentar un máximo de 1 receta por persona, pudiendo ser de elaboración salada o dulce.

PRESENTACIÓN DE LA RECETA

L@s participantes deberán presentar su receta en la Secretaría de ESHBI en sobre cerrado. El plazo de presentación de las recetas para el concurso comenzará el 19 de noviembre y estará abierto hasta el día 3 de diciembre.

DINÁMICA DEL CONCURSO

Una vez finalizado el plazo de recepción de concursantes, de entre todas las recetas recibidas, el jurado del concurso seleccionará un máximo de 6 recetas que participarán en la fase final.

La final se celebrará en la Escuela Superior de Hostelería ESHBI el día 17 de diciembre a las 15:00 horas.

Ese día l@s finalistas elaborarán y presentarán sus creaciones ante el jurado. Deberán acudir con la mezcla preparada para finalizar en la escuela las elaboraciones necesarias hasta terminar el plato. La escuela habilitará la cocina y el material necesario para que cada participante pueda terminar de cocinar y emplatar sus croquetas.

Cada finalista deberá elaborar 5 raciones, una ración para presentar y cuatro raciones para el jurado. Cada finalista dispondrá de una hora para presentar su plato. El jurado valorará las creaciones preparadas bajo criterios de sabor, textura, originalidad y presentación

FECHAS:

- **Recepción de inscripciones: del 19 de noviembre al 3 de diciembre**
- **Comunicación de los finalistas: 11 de diciembre**
- **Fecha de la final: 17 diciembre, 15:00 horas**

PREMIOS

1. Primer puesto: Mejor croqueta ESHBI 2018-2019

Bono para dos personas para el menú "ESHBI Slow Food" en el Restaurante La Escuela (<http://www.restaurantelaescuela.com/menu-eshbi-slow-food/>)

2. Segundo puesto

Bono para dos personas para el menú nuevo "Elige tu menú" en el Restaurante La Escuela (<http://www.restaurantelaescuela.com/menu-gastronomo/>)

3. Tercer puesto

Bono para dos personas para el menú "Gastrónomo" en el Restaurante La Escuela (<http://www.restaurantelaescuela.com/menu-gastronomo/>)

Además, las tres recetas con mayor puntuación se incluirán en la oferta gastronómica del restaurante La Escuela.