

## 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 se utilizará **carne de vacuno 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 del aceite y la sal que los llevará Hazi. Para la compra de la carne de vacuno con Eusko Label la Fundación Hazi facilitará a cada escuela un listado con todos los puntos de venta.

## 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
- Ficha técnica

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

El **jurado de cata** estará compuesto por un representante de Hazi y 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.



EKONOMIAREN GARAPEN  
ETA AZPIEGITURA SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS



LANDA, ITSASERTZ ETA ELKAGAREN SUSTAPENA  
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO



Goi-mailako  
elikagaiak  
Alimentos de  
calidad superior



Escuela de hostelería - Ostalaritza eskola  
Centro de Carlos Arguilano - Carlos Arguilanoren eskola



guzuzeko goi mailako ostalaritza eskola  
escuela superior de hostelería de guzuzeko



ESKOLA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE BIZKAIA



Mendizorrotza



CIFP HOSTELERÍA  
OSTALARITZA LHII  
GALDAKAO



ostalaritza eskola - escuela de hostelería



ieioako  
ostalaritza eskola  
escuela de hostelería  
de ieioa



Urrutiko Lanbide Hoziketako Institutua  
Instituto de Formación Profesional a Distancia



Goi-mailako  
elikagaiak  
Alimentos de  
calidad superior



LANDA, ITSASERTZ ETA ELKAGAREN SUSTAPENA  
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO



EKONOMIAREN GARAPEN  
ETA AZPIEGITURA SAILA  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

2019

X. EUSKO  
LABEL  
LEHIAKETA

nirea  
PROIEKTUA

Euskadiko  
ostalaritza eskolekin

X CONCURSO  
EUSKO  
LABEL

Con las escuelas de  
hostelería de Euskadi

# X. EUSKADIKO OSTALARITZA ESKOLEN EUSKO LABEL LEHIAKETA

## ARAUAK

Aurtengo ikasturtean, X. 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. Lehiaketan parte hartu nahi duten ikasleek plater gazi bat prestatu beharko dute ondorengo produktua erabiliz: Eusko Labela duen haragia.

Lehiaketan parte hartu ahal izateko, ikasleek, bakarka, **2019ko otsailaren 14a** baino lehen, gutun-azal baten sartuta, ondorengo dokumentuak aurkeztu beharko dituzte:

- Zein eskolatan ikasten duten
- Izen-abizenak
- Telefonoa
- Plateraren fitxa 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, **2019ko otsailaren 22a baino lehen** Hazi Fundazioari jakinarazi beharko dio emailaz zein den plater irabazlea eta nork egina dagoen. Horrez gain, fitxa tekniko bidali beharko du PDF formatuan.

Hazik aurkeztutako errezeta guztiak erabiltzeko eskumena izango du.

Hautatutako sukaldariak **2019ko otsailaren 28an, arratsaldeko 15:30ean, Aiala 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, epaimahaikide bakoitzeko anoa erdi prestatuko da, eta beste anoa erdia erakusgai jartzeko izango da.
- Plateraren osagai nagusia izango da **Eusko Labela duen haragia**.
- 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 parte-hartzaileen artean 10 minutuko tarte utziko da.
- Lehiakideak behar bezala uniformatuta egongo dira prestateta-prozesu osoan zehar.
- Jarduerak irauten duen bitartean sukaldaritzan aditua den epaimahai tekniko batek ebaluatuko ditu parte-hartzaileak, eta nota guztiak beraien artean adostuko dituzte.
- Beharrezkoak diren jakiak eta tresneria lehiakideak eramango ditu. Haragia parte-hartzailea bakoitzak ekarri beharko du, eta ezinbestekoa da Eusko Labela duena izatea. Horretarako, Hazi Fundazioak saltokien zerrenda eguneratu bat helaraziko du eskola bakoitzera. Oliba Olio Birjina Estra botila bat eta gatza Hazi Fundazioak jarriko du.

## PUNTUAKETA SISTEMA

### PROPOSAMENA

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

- Higieina
- Antolaketa
- Trebetasuna
- Garbitasuna
- Fitxa teknikoa

Alor horien balioa puntuazio osoaren %35 izango da.

Dastatze-epaimahaia osatuko dute sektoreko profesionalak.

Hauxe baloratuko da:

- Aurkezpena
- Zaporea
- Sormena
- Temperatura
- Osagaien harmonia

Alor horien balioa puntuazio osoaren %65 izango da.

### PENALIZAZIOAK

- Aurrez prestatutako elikagaiak eramateak zigorra izango du. Hain justu, puntu negatibo batekin zigortuko da.
  - Fitxa 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 ondorengoa izango da:
    - Puntu negatiboa hiru minutu beranduago aurkeztuz gero.
    - Bi puntu negatibo sei minutu beranduago aurkeztuz gero.
- Hortik aurrera, txanda hurrengo parte-hartzaileari emango zaio, eta parte-hartzaile horrek platera auzeratu ahal izango du txanda guztiak bukatutakoan.

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

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

## BASES

Durante el presente curso académico, se celebrará el X. 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 salado utilizando carne de vacuno 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 **14 de febrero de 2019**, 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 22 de febrero de 2019**, indicando el plato elegido con los datos del cociner@ que lo ha elaborado y adjuntando la ficha técnica en formato PDF.

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 Aiala**, el **28 de febrero de 2019** 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 emplatado).

## 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 se utilizará **carne de vacuno 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 del aceite y la sal que los llevará Hazi. Para la compra de la carne de vacuno con Eusko Label la Fundación Hazi facilitará a cada escuela un listado con todos los puntos de venta.

## 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
- Ficha técnica

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

El **jurado de cata** estará compuesto por un representante de Hazi y 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.



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN  
ETA AZPIGERTURA SAIA  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS



LANDA, ERASERITZ ETA ELERKAGAREN SUSTAPENA  
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO



Goi-mailako  
elikagaia  
Alimentos de  
calidad superior



Escuela de hostelería - Ostalaritza eskola  
Centro de Karlos Arguiñano - Karlos Arguiñanoren eskola



guzuzeko goi mailako ostalaritza eskola  
escuela superior de hostelería de guzuzeko



ESKOLA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE BIZKAIA



Mendizkorrotza



CIFP HOSTELERÍA  
OSTALARITZA LHII  
GALDAKAO



ostalaritza eskola - escuela de hostelería



Ieioako  
ostalaritza eskola  
escuela de hostelería  
de Ieioa



Urrutiko Lanbide Hoziketako Institutua  
Instituto de Formación Profesional a Distancia



Goi-mailako  
elikagaia  
Alimentos de  
calidad superior



LANDA, ERASERITZ ETA ELERKAGAREN SUSTAPENA  
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN  
ETA AZPIGERTURA SAIA  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

2019

X. EUSKO  
LABEL  
LEHIAKETA

nirea  
PROIEKTUA

Euskadiko  
ostalaritza eskolekin

X CONCURSO  
EUSKO  
LABEL

Con las escuelas de  
hostelería de Euskadi