

BASES DEL CONCURS D'ARROSSOS MONTSIÀ D'ESCOLES HOTELERIA DE CATALUNYA 2018

1. INTRODUCCIÓ

L'objectiu d'aquest nou concurs, a nivell de Catalunya, és el de donar a conèixer un producte originari del nostre país i d'una grandíssima qualitat als alumnes dels centres amb qui Arrossos Montsià col·labora (Escoles d'Hoteleria de Barcelona, Benicarló, Cambrils, Girona, Lleida i Tortosa).

Ja fa uns anys que Arrossos Montsià col·labora en la formació dels estudiants d'Hoteleria, realitzant xerrades tècniques sobre tots els tipus d'arrossos que comercialitza la seva cooperativa de les Terres de l'Ebre.

Després de la realització del primer concurs intern a l'INS EHTB l'any 2014, Arrossos Montsià ha decidit que vol promocionar i ampliar aquesta experiència a les sis escoles on imparteix aquesta formació.

Se celebrarà una final anual, amb l'assistència de dos participants de cadascun dels centres anteriorment esmentats. Aquesta final es durà a terme a cadascuna de les escoles amb qui Arrossos Montsià col·labora, cada any en una d'elles.

Arrossos Montsià vol col·laborar en la formació dels guanyadors d'aquest concurs amb dotacions que els ajudaran en la millora de la seva formació i en la seva inserció al món laboral.

Arrossos Montsià dota els premis següents:

- 100 euros per a cadascun dels 12 seleccionats per presentar-se a la final.
- 1.700 euros en concepte de beca d'estudis per al millor plat tradicional.
- 1.700 euros en concepte de beca d'estudis per a la millor nova visió de recepta original.
- 600 euros en concepte de finançament de ponències i xerrades per l'alumnat de l'Escola d'Hoteleria, participació de premsa o altres propostes.

Les dotacions de beques d'estudis seran lliurades als centres dels/les participants guanyadors/es, els quals seran els encarregats d'abonar als estudiants els diners, invertits en formació.

2. REQUISITS PER A LA PARTICIPACIÓ

Aquest concurs està adreçat exclusivament als/les alumnes de:

- CFGM Cuina i gastronomia (2on curs)
- CFGS Direcció de cuina (2on curs)
- DECT Cuina i gastronomia (3er curs)

3. PROCEDIMENTS DE SELECCIÓ DELS CANDIDATS

Cada centre escollirà els dos candidats/es que participaran a la final.

Els centres comunicaran a l'organització, no més tard del dia 2 de Març, quins seran els candidats/es seleccionats per participar a la final; caldrà, tanmateix, adjuntar la fitxa tècnica d'elaboració del plat creatiu.

Tan bon punt l'organització del concurs conegui els noms dels 12 candidats/es, ho comunicarà a Arrossos Montsià, qui publicarà a la seva pàgina web la relació dels/les 12 alumnes aspirants al premi.

Per aquest cinqué concurs, s'ha triat l'Arròs amb llet, extret del receptari tradicional de la cuina catalana (Corpus de la Cuina Catalana)

<http://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/receptes/?id=61>

Els alumnes hauran de realitzar una fitxa tècnica amb la nova visió d'aquesta recepta en un plat de cuina creativa.

Aquesta fitxa ha de disposar dels següents requisits:

Fitxa tècnica, proporcionada per l'organització, per a 5 comensals:

- Utilització d'una de les varietats dels arrossos de la cooperativa Montsià
- Possibilitat d'afegir fins a cinc productes que no constin a la recepta original
- Preu de cost màxim per comensal 3€
- Explicació de la recepta (terminologia i utilitatge)
- Fotografia del muntatge del plat

Amb la realització d'aquestes receptes, cadascun dels centres seleccionarà els/les dos alumnes que participaran a la final.

4. EQUIPAMENTS PEL DIA DEL CONCURS

L'organització proporcionarà a cada competidor/a un lloc de treball amb dos focs, un forn tradicional elèctric i un forn comú de convecció comú pels 6 equips.

El/la participant podrà disposar de l' utilatge habitual de què disposa el centre i del seu maletí d'eines.

En cas que el/la participant necessiti algun estri específic per a la realització de la recepta, aquest haurà de constar a l'apartat de maquinària i utilatge de la fitxa tècnica abans esmentada i haurà de ser portat pel centre participant.

Els participants hauran de portar els ingredients/productes afegits que no constin a la recepta tradicional.

Tots els/les participants aniran uniformats amb l'uniforme del centre que representin.

5. LLOC I DATA DE REALITZACIÓ

INS EHTB Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona
c/ Pintor Alsamora 3
08016 Barcelona
Tel. 93 408 00 18
www.insehtb.cat

a/e: a8044934@xtec.cat
Assumpte: **Arrossos Montsià 2018**

Data: 4 de Maig de 2018

6. JURAT I SISTEMA DE PUNTUACIÓ

JURAT

El Jurat que avaluarà els/les participants estarà format per:

1. Jurat tècnic d'interior (4 professionals del sector externs als centres participants): Valorarà sobre:
 - Higiene personal
 - Fitxa tècnica
 - *Mise-en-place* del lloc de treball
 - Ordre, pulcritud i netedat del treball
 - Tècniques emprades
 - Ús i quantitat d'ingredients correctes
 - Destressa en les execucions i emplatat
 - El servei: a temperatura, a temps i neteja
 - Presentació de l'elaboració
 - Recollida i conservació del gèneres restants
 - Endreça i tancament del lloc de treball
2. Jurat de tast dels plats:
(3 experts externs als centres participants + 2 persones d'Arrossos Montsià + 1 president del concurs). Valoraran sobre:
 - Explicació oral: expressions tècniques
 - Presentació dels plats
 - Degustació

SISTEMA DE PUNTUACIÓ

S'adjunta sistema de puntuació en excel annex.

7. REGLES DE LA COMPETICIÓ

Els/les participants es presentaran a les instal·lacions del lloc on se celebrarà la competició (en aquest cas, INS EHTB Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona) puntualment; quedaran exclosos de la competició aquells/es alumnes que arribin quan la competició ja estigui iniciada.

Durant la celebració del concurs, els participants no podran mantenir cap contacte ni entre ells ni amb els professors acompanyants, sense el permís del Jurat. L'ús de telèfons mòbils o de qualsevol altre equipament electrònic d'intercanvi d'informació està prohibit.

La prova haurà de ser realitzada en el temps que s'indiqui abans de començar la competició.

8. ELABORACIONS QUE CALDRÀ REALITZAR

5 racions de l'Arròs amb llet tradicional; emplatades de la següent manera:

- 6 mitges racions pel jurat de tast
- 1 ració per presentació del jurat intern
- 1 ració per exposició i foto del plat

5 racions de l'arròs de cuina creativa que es presentaran muntades

- 6 mitges racions pel jurat de tast
- 1 ració per presentació del jurat intern
- 1 ració per exposició i foto del plat

9. HORARI

08:30h 09:00h	Recepció dels participants. Presentació de l'acte i sorteig de la zona de treball i de l'ordre de presentació al jurat.
09:30h 13:45h	Realització de la prova. Els concursants començaran i presentaran els plats amb un lapse de 15 minuts entre cadascun d'ells.
12:30h	Inici de les presentacions al jurat.

13:45h	Fi de les presentacions.
13:45h 14:15h	Recollida per part dels participants
14:15h	Deliberacions del jurat. Lliurament de diplomes i premis.
15:00h	Dinar cloenda

Durant la realització del concurs, es realitzaran diferents ponències de cuiners i personalitats relacionades amb el món de la gastronomia i l'arròs. L'horari d'aquestes ponències serà de 10:00-14:00h.

10. RECEPTA PER A LA COMPETICIÓ

Ingredients:

200 g d'arròs
125 g de sucre
1 l de llet
1 branca de canyella
1 pela de llimona

Elaboració:

Poseu a bullir la llet amb la canyella, el sucre i la pela de llimona. Quan arrenqui el bull, afegiu-hi l'arròs i remeneu-ho de tant en tant perquè no s'enganxi. Deixeu-ho coure fins que quedi una mica pastós. Abans de servir, retireu la branca de canyella i la pela de llimona.

Variacions:

Es pot fer amb llet d'ametlles enlloc de llet. Es pot espolsar una mica de canyella per sobre a l'hora de servir-lo. Es pot servir en plats individuals o en una plata.