

CONCURSO GASTRONÓMICO "AIGUA... UN GUSTO" 2022 3era. Edición COMPETENCIA DE REPOSTERÍA -BASES

1-Competencia para aficionados del mágico mundo dulce de la cocina (amantes del arte culinario mayores de 15 años a la fecha de certamen).

2-La competencia se desarrollará de forma individual o por pareja según criterio de los aspirantes a concursar.

3-Los concursantes prepararan un postre confeccionado con ingredientes y metodología a su elección (versión libre).

4-Los concursantes deben presentar la receta con antelación al día de la competencia, en los plazos determinados por la organización, a través del mail aiguaungusto2022@gmail.com

5-Los concursantes tendrán un plus en la puntuación del jurado por el uso de productos locales de miel, frutos nativos , quesos y dulce de leche.

6-Los concursantes deben estar correctamente vestido con indumentaria de cocineros (chaqueta, delantal o mandil, gorro, bayetas de producción y de higiene).

7-La competencia tendrá un tiempo de producción de dos horas y en orden numérico progresivo la presentación del plato, que se realizara en dos muestras de tipo gourmet (jurado/foto)

8-El jurado tiene potestades de adelantar la hora de presentación de platos y orden de competidores, de común acuerdo con los concursantes involucrados y el supervisor del evento.

9-Los concursantes empezaran a competir en conjunto y a la hora señalada.

10-Los horarios de competencia serán preestablecidos de común acuerdo o sorteados con anterioridad a la fecha de la competencia.

11-Los competidores obtendrán un certificado de asistencia al evento una vez culminada su participación.

12-Los concursantes deberán suministrarse los insumos y el equipamiento necesario para desarrollar la receta en tiempo y forma.

13-La organización dispondrá para cada equipo concursante de un módulo equipado con:1) cocina de cuatro hornallas universales con horno convencional familiar 2) una mesada de trabajo 3) una mesa de apoyo para alimentos y equipamiento.

14-La organización dispondrá de horno microonda, horno industrial de producción, unidades de refrigeración y congelación suficiente para uso colectivo de los equipos concursantes.

15-La organización dispondrá de bachas de higiene con los productos y accesorios inherentes a la sanidad, para uso colectivo de los equipos concursantes denominada "Zona Mixta".

16-Los concursantes serán responsable directos de la higiene y orden del modulo y de la zona mixta de higiene que le corresponda, siendo fiscalizado y computado por el jurado.

17-Los lugares de producción serán sorteados previo a la hora de inicio de la competencia.

18-El jurado será integrado por personalidades de la gastronomía invitados especialmente para la ocasión

19-El jurado calificara de acuerdo con su visión y siguiendo las normativas básicas expuesta en el reglamento oficial de la competencia.

20-El jurado tendrá en cuenta el siguiente ítem: técnicas de preparación, arte en la creatividad, sabores y aromas, higiene y orden, presentación de platos.

Las inscripciones se realizaran vía mail a aiguaungusto2022@gmail.com, o personalmente en el Centro de Información Turística de la ciudad de Aiguá en el horario comprendido entre las 10 y las 17 hs.

El plazo de inscripción sera desde el viernes 22 de abril de 2022 al 15 de mayo de 2022. Cupos limitados.

El concurso se realizara el día 22 de mayo en el horario de 8 a 21:30 horas, en el Club Unión y Progreso de la ciudad de Aiguá.

La premiación se efectuara el mismo día de la competencia a las 19:30 hs con presencia del jurado, publico y autoridades.