
**PRIMERA EDICIÓN DEL CONCURSO
"El Duelo"
INTERPROFESIONAL DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA: ORIVA**

El 29 de marzo del 2019 se celebrará la final en Madrid, en el IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo, Paseo Puerta del Ángel, 5, 28011, Madrid.

BASES DEL CERTAMEN

1.-INTRODUCCIÓN.

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, convoca el 1^{er} Concurso de Cocina "El Duelo", donde se seleccionará al "Experto en Frituras" del curso escolar 2018-2019, de entre las escuelas participantes de toda España.

Un concurso dirigido a alumnos de último curso de escuelas de hostelería, que nace con el objetivo principal de promover el conocimiento entre los futuros profesionales del sector acerca del potencial gastronómico del Aceite de Orujo de Oliva, así como de sus demostradas características como el mejor aceite del mundo en lo que a frituras se refiere.

2.- ORGANIZACIÓN

"El Duelo" será organizado por la INTERPROFESIONAL DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA (ORIVA) y se desarrollará el día 29 de marzo del 2019, en el IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo, Paseo Puerta del Ángel, 5, 28011, Madrid, en horario de 8.30 a 15h.

La organización convocará a todos los finalistas el día de antes (28 de marzo) a las 21h, en el hotel Tryp Atocha a la cena previa al concurso, donde asistirán los participantes y su acompañante, el Comité organizador y el Jurado.

ORIVA correrá con los gastos de los desplazamientos, hotel y manutención del alumno y su acompañante.

El Jurado Técnico de la final estará formado por TRES COCINEROS ESTRELLA MICHELIN, NACHO MANZANO, JULIO FERNÁNDEZ e IVÁN CERDEÑO y la Presidenta del Jurado la cocinera embajadora de ORIVA, MARÍA JIMÉNEZ.

Asimismo, el Jurado permanecerá en las cocinas durante todo el transcurso del certamen para velar por el cumplimiento de las presentes bases durante la competición.

3.- PARTICIPANTES:

La final del certamen “El Duelo” está destinada a los alumnos finalistas de último curso de las escuelas de hostelería donde ORIVA ha realizado la Masterclass.

Los participantes de la Final “El Duelo”, serán aquellos que previamente han sido valorados por los profesores de su centro y han enviado la receta ganadora de su escuela, cumpliendo las bases de la semifinal del concurso.

4.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO

Todos los finalistas están obligados a realizar la receta enviada previamente a la Organización, sin poder alterar ninguno de los ingredientes o mecánica de la misma.

Los concursantes dispondrán de 2 horas de cocina, La entrada de cada concursante se realizará cada 5 minutos con los turnos establecidos por el Comité, por riguroso orden de sorteo, realizado la noche anterior en la cena conjunta. La presentación de los platos será por el mismo orden de entrada.

Planning:

- **8.00h a 8.30h:** Llegada de los participantes.
- **8.30h a 11.35h:** Cocina, entrada de cada finalista cada 5 minutos.
- **10.30h a 11.35h:** Presentación de platos al Jurado. La presentación se realizará por orden de entrada.
- **12:00h:** Deliberación del Jurado.
- **12.30h a 13:00h:** Entrega de premios.
- **13:30h:** Comida en la escuela.

Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de la final serán traídos por los alumnos, a excepción del ACEITE DE ORUJO DE OLIVA e ingredientes básicos (sal, huevos, azúcar, harina de trigo, pimienta molida, pimienta en grano, vinagre, vino tinto, vino blanco, brandy, leche, ajo y cebollas).

Todos los platos serán examinados por los jueces antes de comenzar la competición.

La puntuación final se establecerá una vez finalizada la inspección de la cocina en la que se han elaborado los platos para valorar los puestos de trabajo.

Los siguientes productos pueden estar preparados de la siguiente manera:

- Vegetales – setas – frutas (limpios, pero no cortados o torneados).
- Patatas (limpias y peladas, pero no cortadas o torneadas).
- Cebollas (peladas, pero no cortadas).
- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o semi-elaboradas.
- Fondos o caldos base pueden traerse ya preparados o semielaborados.
- Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos.
- El pescado puede estar descamado o fileteado, sin espinas y por supremas.
- La carne puede estar previamente deshuesada y por raciones.

Todos los participantes deben usar como ingrediente principal el Aceite de Orujo de Oliva para realizar las frituras incluidas en las elaboraciones que presenten al Jurado.

Las recetas que necesiten alguna otra pre elaboración deberá ser consultadas con la secretaría técnica para su previa autorización.

La vajilla empleada para el concurso será de libre elección por los participantes, sin ningún logotipo ni distintivo.

En la preparación de los platos todos los ingredientes han de ser comestibles, en caso contrario serán descalificados.

Cada participante concursará sin ayudante, estando solamente en cocina el alumno, el Jurado, integrantes de la organización y medios de comunicación.

Todos los concursantes se harán cargo de traer sus herramientas y utensilios. En la escuela podrán disponer del siguiente material a compartir: 1 batidor, 2 Thermomix, bolsas para envasadora, 2 microondas, neveras, salamandra, maquina hielo, 2 mandolinas, olla a presión, minipimer, exprimidor, pasapuré, mangas pasteleras, horno a vapor, mortero.

Los concursantes deberán ir vestidos con el uniforme reglamentario; el gorro, delantal y chaquetilla.

La inscripción en el concurso supone la aceptación de las presentes normas y bases por parte de los participantes.

4.- PUNTUACIÓN

El Jurado compuesto por consolidadas profesionales de la restauración valorará los platos del concurso, controlará la elaboración en cocina y puntuará la forma de trabajo de los participantes.

A cada miembro del Jurado se le entregará una hoja de calificación en la que se puntuará de la siguiente forma:

- Calidad en la elaboración: se puntuará del 1 al 20.
- Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 20.
- Frituras y sabores: se puntuará del 1 al 20.
- Originalidad: se puntuará del 1 al 20.
- Limpieza y destreza del 1 al 20.

Los miembros del Jurado puntuarán con décimas con el objeto de deshacer un posible empate, siendo éstas de 0 a 10. Cada miembro del Jurado puntuará individualmente y según su criterio.

Una vez que cada miembro del Jurado haya rellenado su hoja de calificación, sumadas las puntuaciones y firmada, se la entregará al Presidente del mismo en sobre cerrado, pasándose a sumar las puntuaciones para obtener los resultados definitivos.

Los concursantes están obligados a preparar y presentar un total de CINCO platos de su elaboración (CUATRO para el Jurado y UNO para el set donde se realizan las fotografías oficial del concurso).

Todos los concursantes están obligados a aceptar estas Bases, siendo el fallo del Jurado inapelable.

6.- PREMIO:

El campeón del certamen recibirá un premio consistente en un viaje a Estados Unidos para conocer el lugar en el que la fritura es la protagonista: El Rodeo de Houston, en su edición de 2020.

Disfrutará de un viaje de cinco días a Houston, Texas, donde documentará a través de sus perfiles en RRSS, bajo el hashtag #Houstontenemoslafrituraperfecta, las curiosidades culinarias que allí se fríen: galletas, chocolatinas, helados, espaguetis, etc...

El ganador se compromete con la aceptación del premio a compartir durante su estancia en Houston un mínimo de tres publicaciones diarias en sus perfiles en RRSS utilizando diferentes formatos: vídeo, foto, live...

El premio incluye desplazamientos para el ganador y un acompañante, así como alojamiento en hotel de cuatro estrellas, entrada al Rodeo de Houston y manutención.

7.- LEGALIDAD:

El presente certamen se registrará y desarrollará por las presentes bases y reglamento.

Si durante el transcurso del certamen se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador las estudiará y solventará en tiempo y forma.

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación en el presente Reglamento. Asimismo, se reserva el derecho a cancelar el Certamen si las condiciones lo exigieran. En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización de cualquier tipo de responsabilidad.

8.- MOTIVOS DE DESCALIFICACION

Los platos presentados en el menú deberán ser originales creados por el propio chef del concurso.

Los finalistas no podrán recibir ayuda de externos u acompañantes a la final.

9.- DERECHOS DE IMAGEN:

ORIVA se reserva el derecho de publicar o ceder a terceros las recetas e imágenes del certamen para su difusión en medios de comunicación, RRSS, colaboradores, asociaciones e incluso utilizarlas para la publicación de libros y recetarios.