

# 8<sup>o</sup> CERTAMEN



## BASES DEL CERTAMEN FICHA DE INSCRIPCIÓN

Inscripción del 15 de julio al 2 de septiembre

Concejalía de Turismo

Calle San Juan, 3

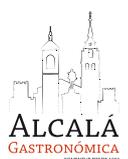
Tel.: 91 888 33 00 • Ext.: 6271/6272

[turismoalcala@ayto-alcaladehenares.es](mailto:turismoalcala@ayto-alcaladehenares.es)

Abierto a todos los establecimientos de hostelería de Alcalá de Henares

### FINAL Y GALA DE ENTREGA DE PREMIOS 26 DE SEPTIEMBRE

Desarrollo del Certamen -platos degustación a disposición del público- del 19 al 25 de septiembre



Patrocinadores:



# Ficha de Inscripción

Nombre del Bar/Restaurante:
Dirección:
Teléfono del establecimiento:
Correo electrónico:
Página web:
Nombre y apellidos de la persona de contacto:
Teléfono de contacto:
Días de cierre del establecimiento:
Descripción del establecimiento:

## NOMBRE DEL PLATO:

INGREDIENTES	CANTIDADES	INGREDIENTES	CANTIDADES
1)		10)	
2)		11)	
3)		12)	
4)		13)	
5)		14)	
6)		15)	
7)		16)	
8)		17)	
9)		18)	

## FICHA TÉCNICA DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA RECETA

**Elaboración**

**Presentación**

**Precio coste materia prima / Precio venta al público**

Es imprescindible adjuntar a esta ficha una fotografía del plato con estos requisitos técnicos: La fotografía debe tener una calidad mínima de resolución de 2.000 x 2.000 px, y una iluminación adecuada para poder imprimirse en la guía de este certamen.

# Bases del Certamen

## 1. PRESENTACIÓN

**ALCALÁ Gastronómica** tiene como objetivo incentivar la cultura de la gastronomía en la ciudad y fomentar la calidad de la misma.

El Primer Certamen **ALCALÁ Gastronómica** nació en el año 2014 con el fin de impulsar el turismo enogastronómico en Alcalá de Henares.

## 2. INSCRIPCIONES Y CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

**2.1.** Podrán participar en el Certamen todos aquellos establecimientos de hostelería establecidos en el término municipal de Alcalá de Henares que lo deseen, siempre que estén en posesión de las licencias oportunas o acreditación de haber presentado correctamente toda la documentación para la concesión de la misma.

**2.2. Los interesados en participar en el Certamen podrán inscribirse del 15 de julio al 2 de septiembre, rellenando y enviando la ficha de inscripción al correo electrónico [turismoalcala@ayto-alcaladehenares.es](mailto:turismoalcala@ayto-alcaladehenares.es) o entregándola personalmente en la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Alcalá de Henares. Calle San Juan, 3 (Junto a la Plaza de los Santos Niños).**

Se puede descargar la ficha de inscripción junto con las bases del Certamen en las webs:

[www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)

[www.ayto-alcaladehenares.es](http://www.ayto-alcaladehenares.es)

Para más información se puede llamar al teléfono 91 888 33 00 / Extensiones 6271/6272

**2.3.** Cada establecimiento podrá presentar al certamen un máximo de un *plato en formato degustación*.

**2.4. Del 19 al 25 de septiembre, ambos inclusive, los participantes admitidos en el Certamen ofertarán en su establecimiento el plato presentado en formato degustación (Aproximadamente media ración). El precio de venta al público debe aparecer en la ficha de inscripción.**

**2.5.** Todos los establecimientos que participen en el Certamen estarán incluidos en la **Guía Gastronómica** que se editará por parte de la Concejalía de Turismo, tras reunir las fichas técnicas que se presenten al Certamen y aceptadas en la fase previa por un Equipo de Preselección integrado por profesionales de **la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares (EHT Alcalá)**.

## 3. FASES DEL CERTAMEN

**3.1. Fase de inscripción: del 15 de julio al 2 de septiembre**

**3.2. Fase de aceptación: del 2 al 9 de septiembre**

Antes del inicio del Certamen, el Equipo de Preselección de la Escuela de Hostelería analizará las fichas de inscripción y decidirá cuáles participan en el Certamen.

Este Equipo de Preselección valorará todas las recetas presentadas a través de la correspondiente ficha, con todos los campos cumplimentados y fotografía incluida. Este Equipo valorará que las propuestas respondan al concepto de gastronomía y no serán aceptadas:

- Aquellas en las que no haya concordancia entre ficha técnica y fotografía.
- Aquellas que en realidad sean raciones completas de restaurante.
- Las que a su juicio no ofrezcan una calidad mínima.
- No serán válidos para el Certamen los platos degustación que habitualmente se sirvan gratis en los establecimientos.

La Organización comunicará a los establecimientos cuyos *platos degustación* no hayan sido admitidos al Certamen. En caso de informe negativo, quedan excluidas por no ajustarse a las bases.

### 3.3. Fase de Promoción del VIII Certamen: del 19 al 25 de septiembre

Los *platos degustación* admitidos deberán figurar en la oferta habitual del establecimiento del 19 al 25 de septiembre, exceptuando los días oficiales de cierre del establecimiento, que deberán ser detallados en la ficha que se adjunta. Pasado el Certamen, los *platos degustación* presentados podrán seguir formando parte de la oferta de cada establecimiento.

La Organización establece el número de locales participantes en un máximo de 40, inscritos por riguroso orden de inscripción.

### 3.4. Fase de Semifinales: semana del 13 de septiembre

El primer Jurado, estará formado por personal docente de la EHT Alcalá y seleccionará 10 platos finalistas. Para asegurar que todos los platos son valorados en las mismas condiciones esta selección se llevará a cabo en las instalaciones de la Escuela de Hostelería por un jurado compuesto por profesores de la misma. Los participantes llevarán la elaboración prácticamente terminada a falta del emplatado final. En este mismo acto se seleccionarán los 10 finalistas y se llevará a cabo la presentación a la prensa del Certamen.

La Organización comunicará el fallo del jurado a los establecimientos finalistas y se dará difusión en los medios de comunicación.

### 3.5. Fase Final y Gala de Entrega de Premios: 26 de septiembre

La final y la gala de entrega de premios del Séptimo Certamen Alcalá Gastronómica se celebrarán el 26 de septiembre, en horario de tarde. Un jurado profesional y de reconocido prestigio elegirá los tres ganadores entre los platos seleccionados para la final.

El Jurado catará y valorará los platos finalistas y los premiados se darán a conocer en la misma Gala.

## 4. PREMIOS DEL CONCURSO

### PREMIOS DEL JURADO OFICIAL

Entre todos los platos seleccionados para la final del Certamen, el Jurado elegirá un ganador para cada una de las siguientes categorías.

#### ▪ Finalistas:

- Diploma.
- Mención en la guía **ALCALÁ Gastronómica** de la siguiente edición.

#### ▪ Primer Premio del Jurado

- Mención destacada en la Guía **ALCALÁ Gastronómica** de la siguiente edición, así como en [www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)
- Premios AEDHE:
  - Cuota y alta gratuita de socio durante seis meses .
  - En el caso de pertenecer a AEDHE, se realizará un spot publicitario de la empresa ganadora en la página web del periódico de Empresarios del Henares, que se emitirá durante tres meses totalmente gratuito.
  - Campaña de promoción y comunicación de la empresa ganadora entre asociados de AEDHE.
  - Entrevista en el periódico Empresarial de Empresarios del Henares.
- Premios PARADOR DE ALCALÁ:
  - Una estancia en el Parador de Alcalá para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.
- Premios MAKRO:
  - Vale de 400 € para gastar en Makro en el mes de octubre.
- Premios PROYECT 360:
  - Instalación gratuita de un Punto de Desarrollo de Negocio en el establecimiento y cuota gratuita durante tres meses.
  - Elaboración de un spot publicitario del establecimiento que aparecerá en la pantalla del PDN.
- Premios FINCA RÍO NEGRO:
  - Visita para 2 personas a la Bodega de Fincas Río con degustación y aperitivo, y estuche con botellas de regalo.
- Premios PALACIOS VINOS DE FINCA:
  - Estuche de 3 botellas Trus y un Magnum Trus de Roble.
- Premios VINOS JEROMÍN-VINOS DE MADRID:
  - Estuche con tres botellas Félix Martínez-Grego Garnacha y Puerta del Sol fermentado en barrica.
- Premios CAVINSA:
  - Magnum de Familia Luis Cañas.

#### ▪ **Segundo Premio del Jurado**

- Mención destacada en la Guía **ALCALÁ Gastronómica** de la siguiente edición, así como en [www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)
- Premios AEDHE:
  - Cuota y alta gratuita de socio durante seis meses .
  - En el caso de pertenecer a AEDHE, se realizará un spot publicitario de la empresa ganadora en la página web del periódico de Empresarios del Henares, que se emitirá durante tres meses totalmente gratuito.
  - Campaña de promoción y comunicación de la empresa ganadora entre asociados de AEDHE.
  - Entrevista en el periódico Empresarial de Empresarios del Henares.
- Premios PARADOR DE ALCALÁ:
  - Una estancia en el Parador de Alcalá para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.
- Premios MAKRO:
  - Vale de 300 € para gastar en Makro en el mes de octubre.
- Premios PROYECT 360:
  - Instalación gratuita de un Punto de Desarrollo de Negocio en el establecimiento y cuota gratuita durante dos meses.
  - Elaboración de un spot publicitario del establecimiento que aparecerá en la pantalla del PDN.
- Premios FINCA RÍO NEGRO:
  - Visita para 2 personas a la Bodega de Fincas Río con degustación y aperitivo, y estuche con botellas de regalo.
- Premios PALACIOS VINOS DE FINCA:
  - Estuche de 3 botellas Trus y un Magnum Trus de Roble.
- Premios VINOS JEROMÍN-VINOS DE MADRID:
  - Estuche con tres botellas Félix Martínez-Grego Garnacha y Puerta del Sol fermentado en barrica.
- Premios CAVINSA:
  - Magnum de Familia Luis Cañas.

#### ▪ **Tercer Premio del Jurado**

- Mención destacada en la **Guía ALCALÁ Gastronómica** de la siguiente edición, así como en [www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)
- Premios AEDHE:
  - Cuota y alta gratuita de socio durante seis meses .
  - En el caso de pertenecer a AEDHE, se realizará un spot publicitario de la empresa ganadora en la página web del periódico de Empresarios del Henares, que se emitirá durante tres meses totalmente gratuito.
  - Campaña de promoción y comunicación de la empresa ganadora entre asociados de AEDHE.
  - Entrevista en el periódico Empresarial de Empresarios del Henares.
- Premios PARADOR DE ALCALÁ:
  - Una estancia en el Parador de Alcalá para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.
- Premios MAKRO:
  - Vale de 200 € para gastar en Makro en el mes de octubre.
- Premios PROYECT 360:
  - Instalación gratuita de un Punto de Desarrollo de Negocio en el establecimiento y cuota gratuita durante un mes.
  - Elaboración de un spot publicitario del establecimiento que aparecerá en la pantalla del PDN.
- Premios FINCA RÍO NEGRO:
  - Visita para 2 personas a la Bodega de Fincas Río con degustación y aperitivo, y estuche con botellas de regalo.
- Premios PALACIOS VINOS DE FINCA:
  - Estuche de 3 botellas Trus y un Magnum Trus de Roble.
- Premios VINOS JEROMÍN-VINOS DE MADRID:
  - Estuche con tres botellas Félix Martínez-Grego Garnacha y Puerta del Sol fermentado en barrica.
- Premios CAVINSA:
  - Magnum de Familia Luis Cañas.

Los premios del Jurado son excluyentes entre sí: no podrán concurrir en el mismo plato.

## **5. JURADO OFICIAL DEL CONCURSO**

**5.1.** El Jurado Oficial (Semifinalista y Finalista) valorará los platos en función de los criterios de puntuación propuestos por la Organización para cada uno de los premios establecidos. La puntuación final se obtendrá como resultado de la media de la suma de los puntos obtenidos de cada uno de los miembros. El jurado estará coordinado por un secretario/a que velará por la unanimidad en los criterios de valoración y selección. El jurado tendrá en cuenta no solo la elaboración y sabor de los platos presentados, sino también su presentación y la calidad.

**5.2.** El jurado estará compuesto por profesionales del ámbito de la hostelería, el turismo, el periodismo gastronómico, intelectuales y entidades relacionadas con la promoción enogastronómica, de modo que se garantice un veredicto que redunde en la excelencia y credibilidad del concurso.

**5.3.** Siguiendo los criterios de la organización, el jurado oficial se diferenciará de dos formas:

- a. Un Jurado Semifinalista: será el encargado de hacer la selección de los 10 platos finalistas en la selección que se llevará a cabo en la Escuela de Hostelería.
- b. Un Jurado Finalista: será el jurado final que decida los premiados.

### **CRITERIOS DE VALORACIÓN DEL JURADO**

**5.4.** Los criterios de valoración del jurado oficial (tanto el Jurado Semifinalista como el Jurado Finalista), serán los siguientes:

- a. Elaboración del plato teniendo en cuenta al menos tres técnicas, se puntuará de 0 a 5 puntos.
- b. Sabor, se puntuará de 0 a 5 puntos.
- c. Presentación, se puntuará de 0 a 5 puntos.

Sumados todos los puntos, se eliminará la puntuación del juez que hiciera una valoración más alta y la del juez que hiciera la valoración más baja y se hará la media aritmética de las puntuaciones restantes.

### **FALLO DEL JURADO**

**5.5.** El fallo del jurado se dará a conocer el 26 de septiembre en la Gala que se celebrará en el Parador de Alcalá de Henares.