

CONCURSO DE COCINA EN VIVO:

“GOOD BYE ERASMUS: DESDE OVIEDO CON BUEN SABOR DE BOCA”

BASES REGULADORAS

PRIMERA. – REGULACIÓN.-

El presente Concurso de naturaleza administrativa se regula por las siguientes bases. En lo no previsto en las mismas, se atenderá a las disposiciones administrativas y, en su defecto, a las normas de derecho privado.

SEGUNDA. – OBJETO.-

Es objeto de las presentes bases la regulación de un **Concurso de Cocina en vivo**, en reconocimiento a los estudiantes Erasmus residentes en Oviedo, actividad a desarrollar el **día 12 de junio**.

TERCERA. – REQUISITOS PARA CONCURSAR.-

1.- Podrán optar a este concurso todos aquellos estudiantes procedentes de programas de intercambio residentes en Oviedo que lo deseen, sean mayores de edad y presenten su solicitud dentro del plazo habilitado por las presentes bases. Se entiende que cumplen los requisitos cuando se tengan cumplidos los 18 años de edad a la fecha de su presentación.

2.- El número máximo de grupos participantes será de 19.

3.- En el caso de que el número de solicitudes resulte superior al número de participantes previsto, se procederá a la selección de los grupos a través de sorteo dirigido por personal municipal, en presencia de los solicitantes.

4.- El número de personas que podrán integrar cada grupo no excederá de cuatro

CUARTA. – INSCRIPCIÓN Y PLAZO DE ADMISIÓN DE SOLICITUDES.-

1.- Las solicitudes para la participación en el concurso podrán presentarse desde el día **31 de mayo y hasta el día 7 de junio a las 14:00 horas**, a través de las siguientes vías:

- Sede de la Concejalía de Centros Sociales (C/Martínez Marina, 10 3ª planta)
- Dirección de correo electrónico de la Concejalía: centrossociales@ayto-oviedo.es

2.- Los datos y la información incluida en las solicitudes serán tratados de conformidad con lo establecido en la legislación vigente en materia de protección y tratamiento de datos personales (Ley orgánica la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y su normativa de desarrollo.

QUINTA.- LUGAR Y DÍA DE CELEBRACIÓN.-

El concurso se celebrará en la Plaza de Trascorrales, el día 12 de junio en horario de 17:00 a 21:30 horas.

SEXTA.- INGREDIENTES.-

La organización facilitará a los grupos participantes una aportación económica no superior a 50 €, para los ingredientes que necesiten para la elaboración de las recetas, que se les abonará previa presentación de las facturas correspondientes. Cada uno de los platos que elaboren deberá de ser típico del país que represente.

SÉPTIMA.- DESARROLLO DEL CONCURSO.-

1.- Lugar de celebración. El concurso tendrá lugar en el interior de la Plaza Trascorrales. Los concursantes serán distribuidos a lo largo de este espacio

2.- El concurso se inicia a partir de las 17:00 horas, y finaliza a las 20:30. En función del número de grupos concursantes, se establecerán dos turnos-intervalos de tiempo para su participación.

3.- Cada grupo participante tendrá 2 horas para la elaboración del plato. Cada grupo deberá elaborar un menú típico de su país. Este plato deberá elaborarse para dos personas para la valoración del jurado, además de preparar siete raciones para su degustación entre el público asistente.

4.- Antes del día del concurso, se convocará a todos los participantes a una reunión informativa en la que se recordarán los criterios organizativos: montaje, menaje, indumentaria, etc, que la organización pondrá a su disposición.

5.- En una mesa común para todos los participantes, estos deberán presentar, además, un menú para una persona, a modo de muestra.

OCTAVA.- COMPOSICIÓN DEL JURADO.-

El jurado estará integrado por un presidente, que será la Concejala de Gobierno de Centros Sociales, Servicios Sociales y Turismo del Ayuntamiento de Oviedo, y cinco vocales:

- Concejala Delegada de Juventud del Ayuntamiento de Oviedo
- Un representante de la asociación ABACO
- Un representante de Hostelería de Asturias
- Un representante de AEGEE
- Una persona relacionada con el mundo de la restauración y la gastronomía, a designar por la Presidenta del Jurado

NOVENA.- FALLO DEL CONCURSO

1.- La valoración de las recetas se hará teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- i. Sabor.....30 Puntos
- ii. Presentación y Originalidad20 Puntos

Dentro del criterio de originalidad y presentación, el jurado considerará la indumentaria utilizada por cada grupo participante durante la realización de los platos, que será alusiva o estará relacionada con algún elemento del país de procedencia.

2.- El fallo del jurado se hará público el mismo día del concurso, tras su celebración, en la Plaza de Trascorrales, donde el jurado procederá además a la entrega de premios.

3.- El fallo del jurado será inapelable. En el caso de que el jurado considere que los platos presentados no alcanzan el nivel de calidad suficiente o no se adecuan a los contenidos del concurso, podrá declarar desierto alguno o la totalidad de los premios.

DÉCIMA.- PREMIO.-

1.- Se establecen como premios otorgados por el Ayuntamiento:

- Primer premio, consistirá en un cheque-regalo por importe de 400,00 € para cada grupo designado.
- Segundo premio, consistirá en un cheque-regalo por importe de 300,00 € para cada grupo designado.
- Tercer premio, consistirá en un cheque-regalo por importe de 200,00 € para cada grupo designado.

2.- No podrá recaer más de un premio en un mismo grupo de concursantes.

UNDÉCIMA.- ACEPTACIÓN DE LAS BASES.

El hecho de presentarse al concurso lleva implícito la aceptación de las presentes bases. En lo no previsto, la facultad resolutoria corresponde al jurado designado en las bases reguladoras.