

BASES Y CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN 2019

Porta Hnos. S.A., División Casalta Vinagres y Acetos desarrolla consecutivamente la 10ma edición del Concurso Casalta Cocina, 2019.

La convocatoria está dirigida a estudiantes regulares que hayan cursado al menos 6 (seis) meses en escuelas e institutos de cocina del país convocados desde la empresa.

Para participar del concurso, los estudiantes deberán concursar individualmente, en equipos de dos ó tres personas, completar previamente el formulario de inscripción y ficha técnica, el detalle y fotografía de una receta (plato principal ó postre) de autoría propia bajo el concepto "**Cocina Creativa**", cuyo únicos requisitos excluyente es utilizar de manera original y creativa al menos 2 (dos) productos de la línea Casalta (ver línea de productos en www.concurso.casalta.com.ar).

- * Sólo participarán las recetas recibidas hasta el día **6 de septiembre**
- * La selección de las recetas ganadoras se efectuará con un jurado de profesionales referentes convocados desde la empresa el día **10 de septiembre.**
- * Se informará a los institutos y a los concursantes de las recetas pre - seleccionadas el día **12 de septiembre.**
- * La final y entrega de premios de la competencia será el día **25 de septiembre.**

PARTICIPANTES

Pueden participar todos los estudiantes regulares de las carreras de gastronomía y/o pastelería que hayan cursado al menos 6 (seis) meses en los institutos convocados desde la empresa.

Para concursar, podrán participar: individualmente ó en equipos de 2 (dos) ó 3 (tres) personas.

MODALIDADES DE PARTICIPACION

Podrán participar alumnos bajo las categorías de Pastelería o Cocina, con la colaboración de un entrenador profesional ó tutor, no excluyente, como ser, chef instructor, profesional que se desempeñe en restaurantes, hoteles, empresas de catering, entre otros.

REQUISITOS

1. Completar 1 (un) formulario de inscripción por equipo y ficha técnica con la receta estándar, el detalle y fotografía de una receta original y creativa, cuyo único requisito excluyente es utilizar de manera original y creativa al menos 2 (dos) productos de la línea Casalta, (Vinagres, Acetos, Salsa de Soja y Aceites).
El formulario estará disponible en la web del concurso (www.concursocasalta.com.ar)
2. Se deberá incluir 1 (una) foto color de la receta.

3. Solo participarán las recetas recibidas hasta el **6 de septiembre**.

PARA CONCURSAR

Los participantes concursarán con una receta (plato principal ó postre)

El objetivo del concurso es premiar la originalidad de la receta y la creatividad en la utilización de los productos **Casalta**.

Cada receta será evaluada por un miembro jurado, que seleccionará a las recetas finalistas.

CRITERIOS DE EVALUACION:

- Diseño **Receta de Autor Creativa** incorporando 2 (dos) ingredientes de la línea Casalta.
- Organización de la ficha técnica de la receta estándar.
- Técnicas culinarias implementadas.
- Utilización de términos correctos.
- Creatividad en la utilización de productos Casalta.
- Equilibrio y proporción en las materias primas.
- Estética en el montaje.

PREMIACION:

Quienes resulten ganadores, recibirán premios de empresas destacadas, inherentes a su actividad profesional.