

CONCURSO DE COCINA TOPCUINER JÚNIOR - NAVIDAD 2024

El Ayuntamiento de Santa Eulària des Riu convoca el Concurso de Cocina TOP CUINER JÚNIOR con las siguientes bases.

• PARTICIPANTES

El concurso va destinado a niños, niñas y jóvenes de 9 a 14 años que lo deseen.

• FORMA Y PLAZO DE INSCRIPCIÓN

Podrán participar en este concurso niños, niñas y jóvenes de 9 a 14 años, con autorización parental para participar y autorización de derechos de imagen.

Las personas que quieran participar tendrán que enviar un único correo a topcuiner@santaeularia.com junto con su receta antes del día 22 de diciembre 2024 con los siguientes datos:

- Nombre y apellidos
- Número de DNI/NIE si tiene
- Edad
- Dirección
- Teléfono de contacto
- Correo electrónico

Documentos a adjuntar:

- Autorización de padre, madre, tutor o tutora para participar en el concurso y autorización del uso de imagen firmado por padre, madre, tutor o tutora (documentos adjuntos a estas bases).
- Fotocopia del DNI de padre/madre/tutor/a.
- Título de la receta y descripción (listado de ingredientes y elaboración).

El hecho de presentar estos datos solicitando la participación en el certamen supone la aceptación de la totalidad de las bases de la presente convocatoria. La organización se reserva el derecho a introducir, si lo considera conveniente, las modificaciones necesarias para el buen funcionamiento del concurso.

Las pruebas serán del día 27 al 29 de diciembre del 2024 y se irá comunicando a las personas seleccionadas el sitio de las pruebas.

Para más información pueden llamar al teléfono 628 852 289.

- **SELECCIÓN DE PARTICIPANTES, ELIMINATORIAS Y CRITERIOS DE VALORACIÓN**

El proceso de las eliminatorias será el siguiente:

Anuncio de los concursantes seleccionados.

Se seleccionarán los 60 participantes que presenten las mejores recetas atendiendo a su originalidad, la técnica empleada, los productos utilizados, la fusión de los productos, la elaboración de la receta y la capacidad de transmitir la concordancia entre los elementos anteriores.

Se establecerá una lista de espera de la que podrán entrar concursantes en el certamen, por orden de puntuación, en caso de que se produzcan vacantes.

Primera prueba.

Los 60 concursantes realizarán la prueba de sabor y 30 se clasificarán para la siguiente.

De las 60 recetas seleccionadas, cada participante realizará su receta seleccionada y dispondrá de 35 minutos para cocinarla.

Para esta prueba los participantes tendrán que llevar los productos para realizarla, evitando la publicidad de marcas de los productos y no podrán llevar ningún producto preelaborado.

Los participantes seleccionados recibirán un delantal, una mascarilla y una caja para el desarrollo del concurso. Además, se les dará la información necesaria sobre las siguientes fases del concurso.

De los 60 participantes, se clasificarán 30 en la semifinal y de estos, cinco pasarán a la final.

En el desarrollo de las pruebas se valorarán y puntuarán la limpieza y organización.

Segunda prueba.

Los 30 concursantes realizarán una prueba en la que cada participante deberá ceñirse a la especialidad del restaurante donde se realice la prueba. Ejemplo: si es una pizzería, pizza o pasta. De esta prueba se clasifican 10 concursantes.

Tercera prueba.

Se clasifican cinco concursantes de los 10 que participan en esta prueba.

29 de diciembre. Final.

Los cinco concursantes clasificados participarán en la final.

- **JURADO**

El jurado será designado por los departamentos de Fiestas y Juventud y estará formado por profesionales del sector hotelero y restauración local.

El jurado se reserva el derecho a la interpretación de las bases del presente concurso y de resolución de los casos no contemplados, de acuerdo con su mejor criterio.

Las decisiones del jurado serán aceptadas por los participantes.

- **PREMIOS**

Se establecen los siguientes premios:

1º Lote valorado en 400 euros

2º Lote valorado en 250 euros

3º Lote valorado en 150 euros

- **DECISIÓN DEL JURADO Y ENTREGA DE PREMIOS**

Al finalizar las distintas pruebas se anunciará la decisión del jurado y la forma de entrega de los premios.

- **INFORMACIÓN SOBRE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES**

El responsable del tratamiento de los datos es el Ayuntamiento de Santa Eulària des Riu y el encargado del tratamiento es Aitor Pérez Marí.

La finalidad del tratamiento es la promoción de las actividades señaladas. La legitimación para el tratamiento se basa en su consentimiento.

Los datos serán conservados durante los plazos previstos en las disposiciones legales aplicables y el tiempo necesario para atender a posibles responsabilidades nacidas del tratamiento.

No se comunicarán sus datos a terceros salvo por obligación legal. Tiene derecho a solicitar el acceso a dichos datos personales, su rectificación, supresión o portabilidad, la limitación de su tratamiento, a oponerse al tratamiento ante la Secretaría de este Ayuntamiento situado en la plaza de España, n.º 1, Santa Eulària des Riu 07840, así como a presentar una reclamación ante una autoridad de control.