

CONCURSO DE COCINA TOP CUINER JÚNIOR - NAVIDAD 2023

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

1. PARTICIPANTES

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

2. FORMA Y PLAZO DE INSCRIPCIÓN

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

Todos los interesados tendrán que enviar un único correo a topcuiner@santaeularia.com adjuntando su receta antes del día 22 de diciembre 2023 con los siguientes datos:

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

Documentos que adjuntar:

- Autorización de participación 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 o tutora
- 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.



AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀRIA DES RIU
(BALEARSI)

Las pruebas serán de los días 23 al 30 de diciembre del 2023 y se irá comunicando a las personas seleccionadas el sitio de las pruebas.

Para más información pueden llamar al teléfono 628 852 289.

3. 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, técnica empleada, los productos utilizados y cómo los fusione, 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

Cada participante dispondrá de 35 minutos para cocinar su receta.

Para esta prueba los participantes tendrán que traer los productos que necesitarán, evitando la mención o exposición de marcas comerciales, y no podrán llevar ningún producto preelaborado.

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

Los 60 concursantes llevarán a cabo la prueba de sabor de los cuales 30 serán clasificados para la semifinal y de estos, 5 pasarán a la final.

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

Segunda prueba

Los 30 concursantes harán una prueba en la que cada uno deberá ceñirse a la especialidad del restaurante donde se lleve a cabo la prueba. Por ejemplo:

En una pizzería se esperaría un plato de pizza o pasta. De esta prueba se clasificarán 10 concursantes.

Tercera prueba

Se clasificarán 5 concursantes de los 10 que participan en esta prueba.

30 de diciembre. Final

Los 5 clasificados participarán en la final.

4. 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 la resolución de los casos no contemplados, de acuerdo con su mejor criterio.

Se espera que los participantes acepten las decisiones del jurado.

5. PREMIOS

Se establecen los siguientes premios:

1º Lote valorado en 400 euros

2º Lote valorado en 250 euros

3º Lote valorado en 150 euros

6. 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.

7. INFORMACIÓN SOBRE EL 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 Mari.

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.



AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀRIA DES RIU
(BALEARIS)

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