



V PREMIS
GASTRONÒMICS
JOSEP
LLADONOSA

2025
CATALUNYA,
REGIÓ
MUNDIAL
DE LA GASTRONOMIA



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

BASES PREMIS GASTRONÒMICS JOSEP LLADONOSA CATEGORIA CUINA

PLAÇ D'INSCRIPCIÓ FINS AL 14 DE FEBRER DE 2025

Les inscripcions es podran realitzar enviant el full d'inscripció, la recepta i fotografia i el vídeo a info@premislladonosa.com.

1. RELACIÓ ESDEVENIMENTS

1. INSCRIPCIÓ ONLINE (fins al 14 de febrer)
2. SELECCIÓ ONLINE DE FINALISTES (**el 3 de març informarem**)
3. FINAL BARCELONA (alumnes Barcelona i Girona)
4. FINAL LES BORGES BLANQUES (alumnes Lleida, Tarragona i Andorra)
5. FINAL SOCIAL TARRAGONA (alumnes Catalunya)
6. FORMACIÓ GASTRONÒMICA (jornada de formació obligatòria per als alumnes finalistes)
7. FINAL CATALUNYA (Barcelona). A la Final Catalunya competiran els guanyadors de les dos finals anteriors.

L'organització es reserva el dret de canviar l'espai, la ciutat o l'agrupament d'alumnes si ho considera oportú. Les dates de les finals es publicaran a l'Instagram [@premislladonosa](https://www.instagram.com/premislladonosa) i al web del concurs www.premislladonosa.com

Qualsevol dubte podeu escriure a: info@premislladonosa.com

2. INSCRIPCIÓ

Els drets de participació són gratuïts.

Per poder participar els concursants hauran de complir amb els següents requisits:

Ser alumne d'una escola d'hostaleria o de cuina pública o privada de Catalunya o d'Andorra, sigui o no reglada i tenir una edat màxima de 25 anys.

Ser alumne d'una fundació que tingui estudis de gastronomia en el seu programa acadèmic.

Les inscripcions es podran realitzar enviant a info@premislladonosa.com els següents continguts:

- FULL D'INSCRIPCIÓ OMLERT amb les dades identificatives de l'alumne i l'escola.
- LA DESCRIPCIÓ D'UNA RECEPTA GASTRONÒMICA DE LLIURE ELECCIÓ
- LA SELECCIÓ (en text o fotografia) I LA JUSTIFICACIÓ DE LA CERVESA AMB QUÈ ES MARIDARÀ aquesta recepta lliure. Tenen tres opcions: San Miguel Especial, San Miguel Magna i San Miguel Selecta.
- FOTOGRAFIA DEL PLAT ACABAT.

- UN VÍDEO ON L'ALUMNE EXPLIQUI L'ELABORACIÓ.

ELS ALUMNES TENEN DE PLAÇ FINS AL **14 DE FEBRER** DE 2025.

Posteriorment, els alumnes seleccionats pel jurat rebran un correu de confirmació per part de l'organització dels Premis, que inclourà la recepta del plat que hauran de cuinar en la següent eliminatòria (que ja serà presencial). **TOTS ELS SELECCIONATS PER LES ELIMINATÒRIES SERAN AVISATS ABANS DEL 3 DE MARÇ DEL 2025.**

Tots els participants als premis rebran de regal un lot de productes dels patrocinadors.

L'organització es farà càrrec de la manutenció dels participants durant la competició.

Les despeses de desplaçament i allotjament aniran a càrrec del participant.

Per qualsevol dubte sobre els productes enviar una mail a la següent adreça: info@premislladonosa.com

3. REPTE CONCURS CUINA PRESENCIAL

L'alumne elaborarà de forma individual un plat d'una recepta de Cuina Catalana Medieval i un postre, ambdós escollits pel jurat.

L'organització facilitarà als concursants els llistat de material disponible per tal que cada participant pugui dur els que li manquin i no els disposi l'organització.

El concurs comença amb el sorteig dels torns de participació al concurs.

L'entrada de cada concursant a cuines serà cada 15 minuts i per rigorós ordre de sorteig.

Els concursants seran avisats ½ h. abans de finalitzar el seu torn de cuina per la direcció del concurs, per informar que finalitza el seu temps de participació.

Els participants disposaran de **2:30 h** per cuinar el següent:

- Un plat principal per a 7 degustacions i una ració completa emplatada per presentació i fotografia pertinent. En total unes 4 racions normals.
- Un postre, basant-se amb la recepta que lliurarà l'organització i els productes que el concursant trobarà a la safata per 8 degustacions i una per la fotografia pertinent.

4. REGLAMENT CONCURS CATEGORIA CUINA - ALUMNES

Els concursants portaran:

- Uniformitat adequada als riscos laborals
- Identificació al pit amb el número de participació (obtingut en el sorteig)
- L'Organització entregarà la uniformitat adient (per evitar la presència de la marca de l'escola de l'alumne)
- Calçat adequat d'ús professional (anti-lliscant).
- Davantal amb l'emblema del concurs (aportat per l'organització).
- Barret blanc (aportat per l'organització).
- Cabells recollits i dins el barret de cuiner, en cas de dur barba, cal portar-la arreglada, la roba neta i no dur joies (arracades, penjolls, pírcings, anells, rellotges, etc.)

Es demana als concursants:

- Presentar-se com a mínim 1:30h abans de l'inici del concurs, per poder revisar el lloc de treball i el parament de cuina i posar-se la vestimenta corresponent.
- Organització, destresa i higiene (personal i al lloc de treball).
- Presentació i exposició acurada del postre i la seva degustació.
- Respecte en l'elaboració de l'entitat autòctona del plat.
- Elaborar els plats del concurs amb productes que trobaran al buffet de productes.
- Començaran el treball després de comprovar els productes que tindran per la elaboració dels plats.
- Els concursants tindran que fer servir l'equipament de cuina que l'organització posarà al seu abast i no podran portar cap maquinària a excepció dels ganivets.
- L'alumne no podrà ser ajudat pel seu tutor ni persona aliena a l'organització dels Premis.
- L'alumne no podrà canviar el torn de participació, excepte per causes majors que hauran de ser justificades.
- Els concursants no podran portar productes alimentaris de casa o de l'Escola, a excepció dels fons (brous) o llet d'ametlla si ho creu necessari el jurat.
- Els alumnes finalistes assistirán a la jornada de formació sobre la recepta que cuinaran a la final a les instal·lacions del Grup Rull a Lleida i a la formació de cerveses San Miguel a la fàbrica de Lleida.
- Els alumnes faran servir obligatòriament els productes definits en aquest document i que es trobaran en una safata:

- 1. Hortalisses: carabasses, herbes fresques i seques, fruits secs, etc.**
- 2. Espècies: safrà, pebre en gra i molt, pebre vermell, canyella, nou moscada, gíngebre, etc.**
- 3. Licors: vermut, vins: blanc i negre, brandi, etc.**
- 4. Altres: avellanes, ametlles, farina, xocolata, pa, mel, pa de motlle, etc.**
- 5. Altres productes: maizena, farina, panses, pinyons, oli d'oliva verge extra...**
- 6. Productes dels patrocinadors: Bayo, Vi Clos Galena, Cervesa San Miguel.**

5. REGLAMENT CONCURS CATEGORIA CUINA - ORGANITZACIÓ

L'organització controlarà de forma continua el lloc de treball, destresa, organització, relació entre companys i higiene.

Un cop finalitzat el seu procés d'elaboració, el concursant amb l'ajut d'un assistent de l'organització presentarà el seu plat al jurat i durà a terme la seva presentació/oratòria.

Una vegada es seleccioni als finalistes l'organització transmetrà tota la informació necessària per a participar a la final: Horaris, lloc, plat a elaborar, productes, etc.

L'organització es reserva el dret de:

- Modificar el nombre d'alumnes que passaran de cada demarcació a les eliminatòries, per mantenir l'esperit del concurs.
- Modificar els temps de participació en funció de les necessitats o incidències.
- Modificar les proves si ho considera oportú. En cas de modificació, els participants seran notificats de d'aquest canvi.
- Modificar el lloc i el nombre d'eliminatòries.

6. CRITERIS DE VALORACIÓ DELS PLATS

6.1 PUNTUACIONS

CRITERIS PRESENTACIÓ PLATS

(Puntuació màxima 10 punts).

1. Higiene i pulcritud a la zona de treball (del 1 al 5)
2. Exposició verbal dels plats (del 1 al 5)

CRITERIS PUNTUACIÓ PLAT PRINCIPAL

(Puntuació màxima 30 punts).

1. Respecte a la identitat autoctona del plat (del 1 al 10)
2. Presentació del plat (del 1 al 10)
3. Textura, sabor i Color del plat principal (del 1 al 10)

CRITERIS PUNTUACIÓ DEL POSTRE

(Puntuació màxima 15 punts).

1. Originalitat (del 1 al 5)
2. Presentació del postre (del 1 al 5)
3. Sabor i respecte a les normes de pastisseria (del 1 al 5)

CRITERIS PUNTUACIÓ EXTRA

(puntuació màxima 10 punts)

1. Valors nutricionals (del 1 al 5)
2. Puntuació extra del jurat (del 1 al 5)

El jurat disposarà d'un màxim de 15 minuts per valorar les elaboracions del concursant.

6.2 PENALITZACIONS

Serà penalitzat amb 2 punts menys el no presentar l'elaboració a l'hora corresponent.

Primer es portarà el plat i uns 10 minuts més tard el postre, sempre el concursant acompanyat i ajudat pels membres de la organització.

En el cas que el retard sigui de 20 minuts o més, el concursant passarà a fer la presentació en últim lloc.

7. PREMIS

7.1 PREMIS CUINA I SALA ESCOLES HOSTALERIA

PREMI CUINA:

- Guardó escultòric
- 6 mesos de pràctiques a Cocina Hermanos Torres de Barcelona
- Jaqueta xef feta a mida

- Cap de setmana per dos persones
- Lot de productes

Premi per l'escola del guanyador: lot de paelles i cassoles

PREMI SALA:

- Guardó escultòric
- 6 mesos de pràctiques a Cocina Hermanos Torres de Barcelona.
- Cap de setmana per dos persones
- Lot de productes

Premi per l'escola del guanyador: conjunt de cocteleria.

7.2 PREMIS CUINA I SALA SOCIAL (PREMI SOCIAL JOSEP RULL)

PREMI CUINA:

- Guardó escultòric
- 3 mesos de pràctiques a Deliranto de Salou
- Cap de setmana per dos persones.
- Jaqueta xef feta a mida.
- Dinar per dos persones al restaurant Deliranto.

Premi per l'escola del guanyador: lot de paelles i cassoles.

PREMIS SALA:

- Tauleta electrònica
- 3 mesos de pràctiques a Deliranto de Salou
- Cap de setmana per dos persones.
- Dinar per dos persones al restaurant Deliranto.

Premi per l'escola del guanyador: conjunt de cocteleria.

Premi cocteleria:

El millor còctel de la final tindrà un lot de productes

Premi tall de pernil:

El millor tallador de pernil de la final tindrà un lot de productes

9. AUTORITZACIÓ I DEURES DE COMUNICACIÓ, IMATGE I PROMOCIÓ

S'autoritza a l'organització dels Premis fer ús del nom, la imatge dels alumnes, dels plats, dels membres del jurat i qualsevol persona que participi als premis, per a la seva difusió (sempre en el marc de les accions del concurs). Els participants accepten expressament el tractament de les seves dades conforme a l'establert.

Els participants dels Premis (alumnes i membres del jurat) estaran a disposició de l'organització per ser fotografiats i filmats per a la comunicació del concurs.

Els guanyador de la categoria de cuina realitzarà un showcooking a l'aula de cuina de l'empresa Makro les despeses d'aquest acte aniran a càrrec de l'empresa

Els guanyadors assistiran a la presentació dels premis de l'any següent i faran una demostració gastronòmica.

10. CANALS OFICIALS DELS PREMIS LLADONOSA

www.premislladonosa.com

premisjosepLLadonosa.blogspot.com

Xarxes socials Instagram i Facebook (@premislladonosa)

11. ANNEXOS

L'organització es reserva el dret de realitzar modificacions, incloent la cancel·lació o suspensió anticipada del concurs i afegir annexos successius sobre aquestes bases si existeixen causes de força major o alienes a la voluntat de l'organització.

De conformitat amb l'establert en la legislació vigent en matèria de protecció de dades, el reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell del 27 d'abril del 2016 (RGPD), en la Llei 34/2002, d'11 de juliol, dels Serveis de la societat d'informació i comerç electrònic (LSSICE) i altres disposicions dictades en el seu desenvolupament, les dades facilitades per al participant mitjançant la inscripció en aquest concurs, seran responsabilitat de l'organització amb la finalitat de gestionar el desenvolupament del concurs de conformitat amb l'exposat en les següents bases així com promocionar-lo de forma global sense limitacions territorials ni de format.

La base jurídica que legitima aquest tractament serà el consentiment exprés atorgat al participar de forma voluntària i acceptant expressament les bases presents.

L'informem que les seves dades podran ser comunicades a altres empreses o departaments per al correcte i necessari desenvolupament del concurs i per interès legítim, per motius corporatius. Igualment podran ser comunicats aquells proveïdors que prestin algun servei relacionat amb el concurs i per al qual necessitem accedir a les seves dades personals.

Els participants del concurs garanteixen tenir la capacitat legal per poder participar en el concurs o l'autorització del tutor legal del participant, presentant consentiment exprés per el tractament de les seves dades per part de l'organització, inclosos els d'imatge i so per promocionar els Premis a tots els mitjans i suports a disposició de l'organització de conformitat a lo establert en la Llei Orgànica 1/1982 de 5 de Maig, de protecció Civil del dret a l'honor i a la pròpia imatge i demés normatives aplicables. Les fotografies i la resta de materials seran cedits a l'organització únicament per finalitats promocionals i de comunicació. La utilització d'aquest material no donarà lloc a remuneració o benefici a excepció de l' entrega del Premi guanyat, inclòs a títol enunciatiu i no limitatiu.

11. ACCEPTACIÓ DE LES BASES

La participació en el concurs implica l'acceptació total de les bases i de l'objectiu del concurs. La persona que incompleixi qualsevol clàusula continguda en el present document no podrà participar en el concurs ni tindrà dret a rebre el premi que hagués pogut guanyar.

12. CONTROVÈRSIES, LLEI APLICABLE I FUR JUDICIAL

Aquestes bases estan subjectes a la legislació espanyola. En cas de controvèrsia en l'aplicació o interpretació d' aquestes Bases i sense acord amistós consensuat, seran competents per conèixer dels litigis que puguin plantejar els tribunals de justícia de la comarca renunciant expressament els participants al fur que els hi pugués correspondre.

Tarragona, 9 de desembre de 2024