



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 SALA

PLAÇ D'INSCRIPCIÓ FINS AL 14 DE FEBRER DE 2025

Les inscripcions es podran realitzar enviant el full d'inscripció i el qüestionari 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.
- QÜESTIONARI OMLERT amb totes les respostes

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. **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 SALA PRESENCIAL

L'alumne realitzarà de forma individual totes les proves de sala escollides 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 serà cada 15 minuts i per rigorós ordre de sorteig.

Els participants disposaran de 5 minuts per fer cada prova.

El concursant trobarà tots el productes dels patrocinadors més un joc de destil·lats bàsics: un alcohol blanc sec, un envellit sec, un licor de cítrics, una crema blanca, un licor d'herbes i fruita variada per l'elaboració que es presentarà al jurat i per la foto.

Els participants disposaran de **30 minuts** per fer el següent:

- Presentació del vi escollit, realitzar l'obertura i servei d'una ampolla de vi
- Elaboració d'un còctel realitzat amb els següents productes:
 - Tònica Royal Bliss
 - Licor d'arròs de "segadors del delta" (no obligatori)
 - Destil·lats de la llista
- Tiratge d'una cervesa San Miguel amb ampolla o tirador
- Tall de pernil: tècnica i presentació del tall de pernil
- Muntatge de la taula
- Identificació de cerveses (fent servir els teus sentits, a definir)

4. REGLAMENT CONCURS CATEGORIA SALA - ALUMNES

Els concursants portaran:

- Uniformitat adequada als riscos laborals
- Identificació al pit amb el número de participació (obtingut al 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).
- Cabells recollits 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
- El concursants tindran que fer servir l'equipament que l'organització posarà al seu abast i podran portar els estris que prèviament a validat el jurat
- 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 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.

5. REGLAMENT CONCURS CATEGORIA SALA - ORGANITZACIÓ

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

Un cop finalitzades les proves, el concursant 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 DE LES PROVES

6.1 PUNTUACIONS

CRITERIS PRESENTACIÓ

(Puntuació màxima 10 punts).

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

CRITERIS PUNTUACIÓ TALL DE PERNIL

(Puntuació màxima 10 punts).

1. Destresa i qualitat del tall (del 1 al 5)
2. Presentació del plat (del 1 al 5)

CRITERIS PUNTUACIÓ DEL CÒCTEL

(Puntuació màxima 20 punts).

1. Elaboració (del 1 al 5)
2. Tècnica (1 al 5)
3. Degustació (del 1 al 5)
4. Presentació (del 1 al 5)

CRITERIS PUNTUACIÓ TIRATGE DE CERVESA

(puntuació màxima 10 punts)

1. Consistència de la crema (del 1 al 5)
2. Tècnica (del 1 al 5)

CRITERIS PUNTUACIÓ DEL VI

(Puntuació màxima 15 punts).

1. Explicació i presentació del vi escollit (del 1 al 5)
2. Apertura del vi (del 1 al 5)
3. Servei de vi (del 1 al 5)

CRITERIS PUNTUACIÓ MUNTATGE DE LA TAULA

(puntuació máxima 10 punts)

1. Pulcritud al muntatge (del 1 al 5)
2. Presentació final de la taula (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 a l'hora corresponent.

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 participa 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 sala realitzaran un còctel 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.

10. CANALS OFICIALS DELS PREMIS LLADONOSA

www.premislladonosa.com

premisjoseppladonosa.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 promocionarlo 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 demás 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 pogués correspondre.

Tarragona, 9 de desembre de 2024