



I Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

Bases Premis Gastronòmics Josep LLadonosa

INSCRIPCIÓ FINS AL 18 DE FEBRER. Les inscripcions es podran realitzar enviant el full d'inscripció, la recepta, fotografia i vídeo a l'e-mail info@premislladonosa.com fins al 18 de febrer.



LES
BORGES
BLANQUES

CAPITAL
DE
L'OLI



Ajuntament de
les Borges Blanques



I Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

1. REQUISITS DE PARTICIPACIÓ:

- Ser una escola d'Hostaleria o de cuina pública o privada Catalunya, sigui reglada o no.
 - Cada escola d'Hostaleria o cuina escollirà i presentarà els alumnes que consideri oportuns com els seus representants.
 - Els drets de participació són totalment gratuïts.
 - Ser estudiant de cicles formatius d'hoteleria i turisme, restauració, cuina, etc, que tinguin com a durada un curs lectiu com a mínim, i tenir una edat màxima de 25 anys.
 - L'alumne elaborarà de forma individual els plats per a la preselecció provincial així com els de la final del concurs (plat principal i tast del jurat).
 - És responsabilitat dels centres que aportin alumnes al concurs, la impecable presència dels concursants, així com la uniformitat adequada als riscos laborals propis de la professió, respectant en tot moment els valors que la dignifiquen i tenint cura del més accentuat sentit de la higiene i de les formes que comporta aquest ofici.
 - Cal complir amb les mesures per a la contenció de la transmissió de la COVID-19 per al sector de la restauració, amb la qual cosa s'han de portar els 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, pearcings, anells, rellotges, etc.). Cal utilitzar mascareta en tot moment i especialment en la preparació d'aliments de consum en cru i en l'emplatat.
 - Els concursants, a més, hauran de complir amb els següents requisits:
 - Jaqueta blanca d'ús professional
 - Calçat adequat d'ús professional (anti-lliscant)
 - Davantal amb l'emblema del concurs (aportat per l'organització)
 - Barret blanc (aportat per l'organització)
-



I Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

- Seguir el protocol de seguretat de la COVID19 marcat per l'organització, així com dur la mascareta i la resta dels EPI'S (equips de protecció individual).
- Organització, destresa i higiene (al lloc de treball).
- Presentació acurada de l'aperitiu i la seva degustació.
- Exposició verbal dels plats i productes per part dels participants al jurat.
- Presentació acurada del plat principal i safata o cassola per la degustació del jurat.
- Respecte en l'elaboració de l'entitat autòctona del plat.
- El dia dels concursos els alumnes vindran acompanyats del seu mestre o tutor.
- Serà obligatori elaborar els plats del concurs amb oli d'oliva Verge Extra d'algun dels productors amb seu social al municipi de les Borges Blanques inclosos a la carta d'olis.

- Cooperativa Sant Isidre
- Cooperativa la Borgenca
- Cooperativa Ramon Chicó
- Productor Olinunllum
- Productor Art / Germans Benet

- Els alumnes aspirants a concursar enviaran en el moment de la inscripció una recepta de creació pròpia i lliure, juntament amb fotografia del plat acabat i un vídeo d'1 ó 2 minuts de durada (màxim) on exposaran les seves inquietuds culinàries i el què els ha motivat a presentar aquest plat i participar al concurs. S'enviarà un dossier amb les qüestions a respondre en el vídeo.
 - El jurat utilitzarà aquest material per seleccionar els participants de cada demarcació que passaran a la semifinal.
 - El concurs funcionarà amb un sistema d'eliminatòries per províncies en les quatre demarcacions (Tarragona, Barcelona, Lleida i Girona) on dels alumnes que participaran en l'eliminatòria provincial s'escolliran els tres primers qualificats de la demarcació que disputaran la final catalana. En cas que l'organització per la quantitat d'alumnes presentats a les eliminatòries creu que es pugui fer un torn de matí o de tarda es portaria a cap si l'organització així ho considera. En aquest cas, l'organització avisarà prèviament als participants a quin torn (matí o tarda) els correspondrà concursar.
 - Aquesta eliminatòria provincial es realitzarà en una escola d'Hostaleria i turisme o en un espai similar de la província on estigui situada l'escola, el qual estarà equipat i preparat per a cuinar.
 - Els 12 millors alumnes de tota Catalunya que surtin de les eliminatòries participaran a la gran final catalana que es realitzarà al Pavelló de l'Oli de Les Borges Blanques. L'organització es reserva el dret de canviar l'espai si ho considera oportú.
 - La manutenció dels participants anirà a càrrec de la organització el dia de les preliminars dels concursos i de la final exclusivament.
 - Les despeses de desplaçament i allotjament aniran a càrrec del participant.
 - Totes les persones candidates seleccionades per la final seran contactats abans del
-



I Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

20 d'abril del 2021, sempre i quant les circumstàncies de la COVID19 ho permetin.
• Tots els participants als premis rebran un lot de productes.

2. PROCÈS D'INSCRIPCIÓ

- **Les inscripcions es podran realitzar enviant el full d'inscripció, la recepta, fotografia i vídeo a l'e-mail info@premislladonosa.com fins al 18 de febrer.** Posteriorment, els alumnes seleccionats per participar a la semifinal rebran un correu de confirmació per part de l'organització (Ajuntament de Les Borges Blanques), amb la recepta del plat que hauran de cuinar, així com la carta d'olis de Les Borges Blanques per tal de conèixer les característiques dels olis, i el llistat de productes disponibles per a ser utilitzats per elaborar l'aperitiu i el plat principal.
- Els concursants NO podran portar productes alimentaris de casa o de l'Escola, a excepció dels fons (brous) necessaris per a elaborar el plat principal i/o l'aperitiu.

3. REGLAMENT DELS PREMIS

- Es cuinarà una recepta de Cuina Catalana Contemporània escollida pel jurat.
- Els concursants estaran identificats amb un número de participació i començaran el treball després de comprovar els productes que tindran per la elaboració dels plats. No tindrà cap persona ajudant-lo, ja que el seu tutor estarà al marge del concurs.
- A les preliminars i la final de cada demarcació es realitzarà el sorteig dels torns de participació al concurs.
- No es permetrà el canvi de torn de participació, excepte per causes majors que hauran de ser justificades.
- Els participants s'hauran de presentar 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.
- Els concursants hauran de fer ús d'eines pròpies (ganivets) pel treball, així com dels estris que considerin necessaris i no puguin ser facilitats per l'organització.
- L'organització facilitarà als concursants el llistat de material disponible per tal que cada participant pugui dur els que li manquin i no els disposi l'organització.
- L'entrada de cada concursant a cuines serà cada 20 minuts i per rigorós ordre de sorteig.
- Els participants disposaran de 2 ½ h per cuinar el següent:
 - un aperitiu en forma de "tapa" (elaboració lliure), basant-se amb els productes que el concursant trobarà al bufet (supermercat) per unes 8 persones, 7 pel jurat que portarà a terme la degustació i una de presentació per la fotografia pertinent.
 - un plat principal per a 6 degustacions i una ració completa emplatada per presentació i fotografia pertinent. En total unes 4 racions normals.
- L'organització es reserva el dret de modificar els temps en funció de les necessitats.





I Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

En cas de modificació, els participants seran notificats de dit canvi.

- L'elaboració de l'aperitiu es farà amb els productes variats que trobaran al bufet (supermercat), sempre amb els criteris i creativitat del concursant.
- Al bufet del "Supermercat dels Premis" hi trobaran:

1. Hortalisses variades, tubèrculs, bolets, herbes fresques i seques, nyores, fruits secs, etc.
2. Espècies: safra, pebre en gra i molt, pebre vermell, etc.
3. Licors: brandi, vins blanc, negre, vi ranci, etc.
4. Altres: farina, xocolata, pedra, maizena, pa de barra, pa de motllo, etc.
5. Oli d'Oliva Verge Extra de les Borges Blanques.

- Durant el temps de treball els "comissaris" designats per l'organització degudament acreditats controlaran de forma continua el lloc de treball, destresa, organització, relació entre companys i higiene.
- 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.
- 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 dura a terme la seva presentació/oratòria.
- Una vegada el jurat tingui la deliberació de cadascuna de les 4 eliminatòries, es seleccionarà un màxim de 12 alumnes per la final, que es realitzarà al Pavelló de l'Oli de Les Borges Blanques i aquests alumnes seran contactats des de la organització (per confirmar la seva acceptació o exclusió del concurs) a través del correu i li serà tramesa tota la informació adequada per al concurs; Horaris, productes a tractar, etc.

4. CRITERIS DE VALORACIÓ DELS PLATS PRESENTATS

La puntuació de valoració per a la obtenció del guanyador s'establirà segons els següents criteris del 1 al 5 de menys a més puntuació i del 1 al 10 de l'apartat de degustació del plat principal:

Criteris (1-5) – Puntuació màxima 30 punts

- Destresa en el treball
 - Exposició verbal dels plats
 - Presentació de l'aperitiu
 - Presentació del plat principal
 - Respecte a la identitat autòctona del plat
 - Tècnica, originalitat, protagonisme i respecte en l'ús de l'oli d'oliva verge extra de l'aperitiu
-



I Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

Criteris (1-10) – Puntuació màxima 70 punts

1. Degustació de l'aperitiu:

- Gust
- Equilibri del conjunt de l'aperitiu
- Puntuació extra del jurat

2. Degustació del plat principal:

- Lluentor, color, textura i sabor de la salsa
- Cocció / gust / aroma
- Valors nutricionals
- Temperatura a la cata

*El jurat disposarà d'un màxim de 20 minuts per valorar el plat del concursant.

Penalitzacions

Serà penalitzat amb dos (2) punts menys el no presentar l'aperitiu i el plat a la hora corresponent. Primer es portarà l'aperitiu i uns 10 minuts més tard el plat, 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.

5. MEMBRES DEL JURAT

El jurat estarà formada per les següents persones:

Josep Lladonosa i Giró - President

Sergio Torres de "Cocina Hermanos Torres" 2 Estrellas Michelin.

Xavier Torres "Cocina Hermanos Torres" 2 Estrellas Michelin.

Pep Moreno "Restaurant Deliranto" 1 Estrella Michelin.

Xavier Benet "Restaurant Hostal Benet" Guia Michelin.

Carne Picas del Restaurant El Ginjoler.

Pere Chias "President del gremi de restauradors de Barcelona".

El Jurat aixecarà acta en presència d'un funcionari autoritzat de l'Ajuntament de les Borges Blanques, que verificarà i efectuarà el control de les butlletes de votació.

El president del Jurat gaudirà del "Vot de qualitat" en cas d'empat.

Dins la cuina hi haurà la presència d'un professional del sector que supervisarà el desenvolupament del concurs.



I Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

6. PREMIS

La proclamació dels premis tindrà lloc a la Gala de Lliurament dels Premis, prevista entre l'abril i maig de 2021 a les Borges Blanques.

1.El primer classificat tindrà el guardó que l'acredita com a tal i un premi d'una estada d'una any de practiques al restaurant "Cocina Hermanos Torres" de Barcelona.

Beca de l'Escola Superior d'Hoteleria de Barcelona (ESHOB)

2.El segon classificat tindrà el guardó que l'acredita com a tal i un premi d'una estada de 6 mesos de practiques al restaurant "Deliranto" de Salou.

3.El tercer classificat tindrà el guardó que l'acredita com a tal i un premi d'una estada de 3 mesos de practiques al restaurant "El Ginjoler" de Sant Feliu de Guíxols.

- L'organització podrà fer ús permanent dels plats qualificats, publicar-los i fer menció del seu autor.
- Els tres guanyadors dels "Premis Gastronòmics Josep Lladonosa" realitzaran una recepta amb el vi seleccionat per l'empresa Clos Galena (Domini de la Cartoixa S.L.) i la cediran per la seva promoció, les despeses d'aquest acte aniran a càrrec de l'empresa.
- Els tres guanyadors participaran en una jornada gastronòmica a concretar a les instal·lacions del GRUPO RULL (Lleida)
- Els tres guanyadors tindran un Lot de productes de la marca Llet Nostra: llet, iogurts i postres.
- Els tres guanyadors tindran una estada gratuïta a allotjaments rurals de granges de Llet Nostra.
- Les escoles dels tres guanyadors tindran tres visites de grup (25 persones) al Centre del Coneixement i Innovació de la llet (CCILLET) a Monells, Baix Empordà per als alumnes.

7. MODIFICACIONS DE LES BASES I 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'Ajuntament de les Borges Blanques.





I Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

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, de 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'Ajuntament de les Borges Blanques amb domicili al carrer del Carme, 21 de les Borges Blanques, 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. Amb la finalitat abans esmentada, les dades seran conservades durant el temps legalment establert.

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 el Concurs 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. 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.

Pàgines web Oficials:

www.capitaldeloli.cat
www.premislladonosa.com
premisjoseplladonosa.blogspot.com
www.lesborgesblanques.cat

Xarxes socials d'Instagram i Facebook (premislladonosa)



I Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

Notes de premsa, anuncis promocionals, catàlegs i mitjans socials a nivell mundial en qualsevol format (televisió, radio, premsa escrita, pàgines web, xarxes socials etc.) Els participants accepten expressament el tractament de les seves dades conforme a l'establert.

8. ACCEPTACIÓ DE LES BASES.

La participació en el concurs implica l'acceptació total de les bases i de l'objectiu principal del concurs per part del participant. 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.

S'autoritza a l'organització com a gestor del concurs a incloure les dades del participant a la base de dades pel seu propi us o dels patrocinadors del concurs.

9. 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 pugues correspondre.

Les Borges Blanques, 21 de desembre de 2020
