



III CONCURSO NACIONAL

Jóvenes Cocineros



Alimentos de PALENCIA



Alimentos de PALENCIA



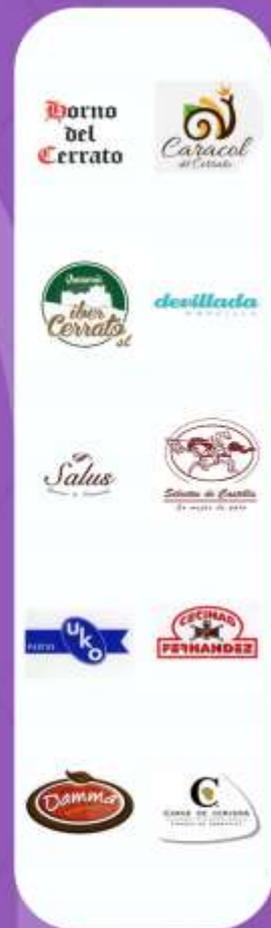
12 y 13
abril
2018

www.alimentosdepalencia.es

Lugar:

cetece
CENTRO TECNOLÓGICO

CETECE. Avda. de Madrid s/n (La Yutera), Palencia



III CONCURSO NACIONAL

Jóvenes
Cocineros

Alimentos
de PALENCIA



Alimentos
de PALENCIA

III CONCURSO NACIONAL

Jóvenes
Cocineros

Alimentos
de PALENCIA



El OBJETIVO del III Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros “Alimentos de Palencia” es promover la creatividad de los jóvenes cocineros y descubrir nuevos talentos, promocionando la marca “Alimentos de Palencia”.



- **FECHAS: 12 y 13 de abril de 2018**

- ✓ Jueves 12: 3 rondas clasificatorias (pasan 6 finalistas),
- ✓ dos por la mañana y una por la tarde.
- ✓ Viernes 13: Final

- **REQUISITOS PARTICIPANTES:**

- Jóvenes nacidos a partir del 1 de Enero de 1988, acreditándose mediante fotocopia del D.N.I.
- Proceder de Escuelas de Cocina de España (estar o haber estado matriculado) o disponer o estar en disposición de obtener certificado de profesionalidad de las siguientes especialidades: Cocina (HOTR0408), Dirección y Producción de Cocina (HOTR0110) o Dirección en Restauración (HOTR0309)

- **LUGAR DE CELEBRACIÓN:**

Avd. Madrid s/n (La Yutera)- Palencia



DINÁMICA DEL CONCURSO

■ CADA CONCURSANTE DEBE ELABORAR 3 PLATOS:

- Un 1^{ER} PLATO O ENTRANTE
- Un 2^º PLATO
- Un POSTRE

■ Único condicionante: los ingredientes principales deben ser “Alimentos de Palencia”, procedentes de las 20 empresas colaboradoras pertenecientes al Club de Calidad “Alimentos de Palencia”:



PATROCINADORES:



Lactoduro sa



Horno del Cerrato



Salus



devillada



PARTICIPANTES:

■ 18 Participantes

■ 3 Rondas clasificatorias: 6 participan en cada ronda y 6 pasan a la final

LOCALIDAD	PROVINCIA	ESCUELA DE PROCEDENCIA
GRIJOTA	PALENCIA	IES VIRGEN DE LA CALLE
PALENCIA	PALENCIA	IES VIRGEN DE LA CALLE
PALENCIA	PALENCIA	CETECE
VALLADOLID	VALLADOLID	IES DIEGO DE PRAVES
MATAPOZUELOS	VALLADOLID	IES DIEGO DE PRAVES
VALLADOLID	VALLADOLID	ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA
SALAMANCA	SALAMANCA	ESCUELA DE HOSTELERÍA SALAMANCA
SALAMANCA	SALAMANCA	ESCUELA DE HOSTELERÍA SALAMANCA
SALAMANCA	SALAMANCA	ESCUELA DE HOSTELERÍA SALAMANCA
BURGOS	BURGOS	C.C MARIA MADRE-POLITECNOS
MIRANDA DE EBRO	BURGOS	I.T. INDUSTRIAL MIRANDA
BURGOS	BURGOS	CEFE FUNDACIÓN LESMES
BURGOS	BURGOS	C.I.F.P LA FLORA
ALDEANUEVA	ÁVILA	IES JORGE SANTAYANA
MERA-OLEIROS	LA CORUÑA	IES FRAGA DO EUME
PICASSENT	VALENCIA	C.S HOSTELERÍA DEL MEDITERRÁNEO
ALMERÍA	ALMERÍA	IES ALMERAYA
SAN SEBASTIÁN	GUIPÚZKOA	ESCUELA DE COCINA LUIS IRIZAR

Este año se han recibido 33 solicitudes, 9 más que en la edición anterior, que se recibieron 24.





JURADO:

- Presidente: 4 representantes de la *Diputación de Palencia*
- El Presidente del *Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León y dos profesores. (CETECE)*
- Un profesional del sector de restauración de reconocido prestigio de Castilla y León: D. Cecilio Lera (Mesón Labrador-Castroverde de Campos).
- El representante de las *empresas productoras de Alimentos de Palencia*: D. Manuel de Prado Giraud (Selectos de Castilla).
- Un *experto en periodismo gastronómico*.
- Representantes del sector de restauración palentino: Presidentes de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Palencia y de la Asociación General de Hostelería de Palencia, CPOE (con un sólo voto).



CRITERIOS DE VALORACIÓN:

- LIMPIEZA Y DESTREZA.
- PRESENTACIÓN.
- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES



PREMIOS:

- **1^{er} Premio:** Trofeo, Diploma acreditativo, Chaquetilla bordada con el nombramiento obtenido y 700 €. Además se entregarán Alimentos de Palencia por valor de 500 € a la Escuela de Procedencia.
- **2^o Premio:** Trofeo, Diploma Acreditativo y 300 €.
- **3^{er} Premio:** Trofeo y Diploma Acreditativo.

Y para los 3 finalistas, inscripción gratuita a un curso de pastelería-panadería del cetece.



