

2ª EDICIÓN CONCURSO TAPA PASIÓN

Eurostars Hotel Company

BASES DEL CONCURSO

PARTICIPANTES

Este concurso está abierto a **estudiante de Hostelería, Turismo o Restauración**, que quieran participar con carácter individual en el reto lanzado por Eurostars Hotel Company consistente en el desarrollo de una tapa caliente o fría que cumpla con unos criterios de innovación, sabor y estética que determina el concurso.

Un jurado profesional, compuesto por representantes de **Grupo Hotusa** y profesionales del mundo de la gastronomía será el encargado de seleccionar las propuestas que mejor respondan a los criterios de valoración.

Los participantes deben cumplir las siguientes condiciones:

- Ser mayor de 18 años.
- Estar cursando el último curso de cualquier grado de Hostelería, Turismo o Restauración en centros de formación.

REQUISITOS

Para participar los candidatos deberán elaborar una única tapa, fría o caliente, **que rinda tributo a la cocina tradicional española incorporando a su vez técnicas vanguardistas en su elaboración.**

Como requisito obligatorio el **coste máximo de dicha tapa no debe superar los 3€ en materia prima** (se deberá facilitar escandallo).

CRITERIOS DE VALORACIÓN

Se tendrán en cuenta los siguientes criterios de valoración:

Originalidad del concepto: La propuesta debe estar única y exclusivamente diseñada para dicho concurso.

Innovación y creatividad: El uso de nuevos ingredientes, experimentar con los sabores y las técnicas y todo lo que aporte un valor añadido.

Diseño visual: La propuesta deberá cumplir satisfactoriamente con una estética y una composición elaborada.

Sabor y textura: Disponer de una valoración positiva en este punto resultará condición sine qua non para optar a la final.

Todas las propuestas que no cumplan estos o cualquiera de los requisitos estipulados no serán tenidos en cuenta.

PLAZOS DE INSCRIPCIÓN

Noviembre-diciembre 2024. Registro de candidatos

Lanzamiento del concurso y registro a través de la web www.tapapasion.com. La inscripción durante estos meses no será vinculante para la presentación de la tapa.

Los candidatos deberán registrarse oficialmente en el formulario que podrán encontrar en la misma web cumplimentando la ficha de inscripción. Además, deberán adjuntar su curriculum vitae y una fotografía de la presentación de la tapa.

Asimismo, será obligatoria una memoria descriptiva de la propuesta, detallando el concepto, ficha técnica de la elaboración, escandallo e ingredientes.

Febrero de 2024. Semifinal

En base a la documentación recibida en la inscripción y des de nuestra área de de F&B corporativo serán los encargados de valorar las propuestas y seleccionar los finalistas.

Las propuestas finalistas serán comunicadas de forma individual a los candidatos seleccionados y se les convocará de forma personalizada al evento final, en el que tendrá lugar la valoración por parte del jurado y su veredicto final.

Febrero de 2024. Final. Veredicto del jurado y entrega de premios

Los participantes seleccionados se someterán al veredicto final del jurado. En esta última fase, deberán llevar todos los ingredientes para la elaboración de un número determinado de tapas iguales para la degustación por parte del jurado, excepto el menaje y utensilios de cocina habituales que serán cedidos por parte del hotel. Posteriormente, se realizará la entrega oficial de premios.

El día exacto en los que se celebrarán los eventos y los lugares de celebración se indicarán más adelante de forma personalizada a los finalistas.

CONDICIONES PARA LA PARTICIPACIÓN EN LA FINAL Y SEMI FINALES

Desplazamientos

Eurostars Hotel Company únicamente asumirá el coste de desplazamiento de aquellos candidatos seleccionados para participar en la final que se celebrará en Madrid (cogiendo como punto de origen la comunidad en la que esté ubicado el centro de formación del estudiante).

Herramientas y recursos a disposición de los participantes

En la final los participantes contarán con las siguientes herramientas para la realización de los platos.

-Set de cuchillos

- Espátula
- Pinzas
- Tablas de cortar
- Sartenes antiadherentes
- Cazos
- Placas de inducción
- Soplete
- Bol
- Varilla
- Batidora
- AOVE

Los candidatos deberán traer consigo aquel instrumental que no figure en la lista y que resulte necesario para la elaboración de su tapa.

PREMIOS

Primer premio

MEJOR TAPA

Este premio se entregará a la tapa que reúna y cumpla los requisitos indicados en los criterios de valoración.

1. Experiencia stage de seis meses de duración en un establecimiento 5* (*)
2. Estancia de dos noches en régimen de alojamiento y desayuno en cualquier destino de Eurostars Hotels, tanto nacional como internacional.
3. Se valorará la incorporación de la tapa en los hoteles más emblemáticos de la cadena Eurostars Hotels durante un periodo determinado, bajo el nombre y el concepto otorgado por el ganador.
4. Galardón especial en reconocimiento al centro de formación.
5. Juego de cuchillos profesionales

Segundo premio

PREMIO A LA ORIGINALIDAD Y A LA CREATIVIDAD

Este premio se entregará a la tapa que reúna y cumpla los requisitos indicados en los criterios de valoración.

1. Estancia de una noche en régimen de alojamiento y desayuno en cualquier destino de Eurostars Hotels, tanto nacional como internacional.
2. Galardón especial en reconocimiento al centro de formación.
3. Juego de cuchillos profesional.

(*) **Condiciones para la realización del Stage**

El alumno ganador tendrá la oportunidad de realizar un stage de seis meses vinculado a un programa formativo en prácticas en uno de los hoteles 5* insignias de la cadena Eurostars Hotels.

El alumno estará supervisado y asistido en todo momento por el Chef del Hotel, quien diseñará un aprendizaje en los diferentes departamentos de cocina del hotel divididos en cuatro bloques: frío, pastelería, carnes y pescados.

Además, el alumno, trabajará en el hotel asimilando conocimientos vinculados a la gestión del departamento de cocina, la realización de horarios de trabajo, fichas técnicas, escandallos, y la confección de ofertas gastronómicas.

Al finalizar el stage habrá adquirido habilidades en:

- Gestión de stocks, pedidos e inventarios
- Óptimo manejo en todas las partidas de la cocina
- Conocimientos prácticos en todas las técnicas culinarias y maquinaria: ronner, rational, abatidor etc.
- Gestión de comandas de servicio en producción
- Elaboraciones culinarias teniendo en cuenta los procesos para su finalización y conservación.
- Manipulación en crudo: productos fríos, congelados, salados, grandes piezas de carne y pescado, etc.
- Correcta aplicación de las técnicas básicas de limpieza, eviscerado, corte y otros.
- Desarrollo de recetas y su puesta en práctica a nivel creativo.
- Organización dentro de un espacio laboral, así como control de los stocks de producto de su partida.
- Desenvoltura e integración dentro de un equipo profesional.
- Familiarización con las técnicas de showcooking.
- Adquisición de los conocimientos para poner en práctica los requisitos de APPCC.
- Control de costes.

Únicamente podrán optar al premio, y por lo tanto desarrollar el stage, aquellos alumnos que hayan cursado y dispongan del título de estudios vinculados a cocina, gastronomía o dirección de restauración.

JURADO

El jurado estará formado, en número impar, por profesionales acreditados expertos en Restauración cuyos nombres se harán públicos en la proclamación de ganadores del Certamen. Este jurado será quien decidirá el primer y segundo premio.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES LEGALES

- Los concursantes aceptan que la organización en caso de que lo desee, muestre imágenes de las tapas presentados en la página web corporativa del grupo o en las redes sociales.
- Los participantes cederán expresamente a Grupo Hotusa, en caso de que resulten premiados, la explotación de la receta en los establecimientos de Eurostars Hotel Company.
- Grupo Hotusa se reserva el derecho a declarar el premio desierto si las circunstancias así lo requieren.
- Los participantes reconocen el carácter inapelable del veredicto del jurado y renuncian expresamente a posibles acciones judiciales o extrajudiciales.
- La participación en este concurso implica de forma automática la plena y total aceptación de las presentes bases, sin reserva alguna. Para cualquier diferencia sobre la interpretación y el alcance de las presentes bases, las partes se comprometen expresamente a los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Barcelona.

Para cualquier consulta adicional contactar a info@tapapasion.com