

TEMPORALIZACIÓN:

La final del concurso será el 17 de noviembre de 2020

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

Natura Escuela de Hostelería, situada en calle del Río Gritos, nº 5, de Cuenca

BASES DEL CONCURSO:

- Pueden participar todos los profesionales de la cocina, con un mínimo de 3 años de experiencia profesional. Para ello deberán enviar al correo de la Secretaría Técnica info@cuencaabstracta2016.com su currículum profesional y la receta (con ingredientes, cantidades y preparación) del plato que van a cocinar y dos fotografías en color de dicha receta elaborada. La fecha límite para recibir las recetas es el 6 de noviembre.
- De todas las solicitudes recibidas, el Jurado seleccionará un total de 4 participantes para el concurso. El 9 de noviembre se darán a conocer los nombres de los finalistas.
- Los cocineros seleccionados deberán elaborar durante el concurso un plato basado en casquería de cordero (lengua, mollejas, sesos, hígado o riñón), vino DO Ribera del Júcar, Ajo morado de las Pedroñeras y pistacho e inspirado en el cuadro del Museo de Arte Abstracto de Cuenca titulado *Número 396*, de Antonio Lorenzo. Dispondrán de 120 minutos.
- Los concursantes, tras sorteo previo, iniciarán su participación en el concurso de 10 en 10 minutos. Serán penalizados con 0,5 puntos por minuto de demora aquellos participantes que no cumplan dicho requisito. La organización concede 2 minutos de cortesía, y si no se ha terminado el trabajo transcurridos estos 2 minutos, se podrá presentar únicamente tras el trabajo del siguiente concursante, y con penalización en la puntuación.
- Cada Concursante preparará 4 raciones del plato elaborado que serán presentadas en el soporte que considere adecuado.
- Los participantes dispondrán cada uno en su área de trabajo de 1 fogón con 2 fuegos. Además tendrán a disposición como zona común: 1 Horno Rational, 1 microondas y servicio de agua / fregadero. El resto de menaje, herramientas de trabajo o utensilios necesarios, serán aportados por cada uno de los concursantes.
- Todos los ingredientes para la confección, elaboración y presentación de los platos deberán ser frescos, no pudiendo traer productos elaborados. Todas las recetas deben poder cocinarse íntegramente durante el tiempo del concurso. Se primará el uso adecuado de productos denominación de origen conquense.
- Todos los Concursantes y Ayudantes se verán obligados a ir vestidos, obligatoriamente, con uniforme de cocinero.
- Cada Concursante podrá llevar al concurso un Ayudante, en cuyo caso deberá confirmar su asistencia a la Organización.

- El Jurado estará compuesto por profesionales de reconocido prestigio; en ningún momento podrán ver a los concursantes hasta la entrega de los premios, a excepción del jurado observador. A cada miembro del Jurado se le entregará una hoja de calificación en la que se puntuarán del 1 al 5 los siguientes aspectos:
- Jurado Observador:
 - Destreza /técnica
 - Orden / Limpieza
 - Jurado Degustador:
 - Presentación.
 - Originalidad.
 - Interacción de sabores.
- Uno de los miembros del Jurado puntuará con décimas, con el objeto de deshacer un posible empate, siendo éstas de 0,1 a 0,9. Cada miembro del Jurado puntuará individualmente y según su criterio.
- Los gastos de alojamiento, así como el almuerzo del día del concurso correrán a cargo de la organización. Cualquier otro gasto derivado de la participación en el concurso, correrá por cuenta del participante.
- Todos los concursantes están obligados a aceptar estas Bases, siendo el fallo del Jurado inapelable. Cualquier problema que surja, no especificado en las Bases, será resuelto a juicio de la Organización.
- Los concursantes ceden, los derechos de sus recetas a la organización, pudiendo ser utilizarlas libremente en publicaciones, blogs..., citando el nombre de los autores.
- El concurso está dotado con 2250 euros en premios, distribuidos en 2 categorías: 1500 € para el primero y 750 € para el segundo que se entregarán al término del Concurso.

Número 396, de Antonio Lorenzo

