

VERSIÓN FASE FINAL

IV Concurso Juvenil de Excelencia Cotidiana Prueba 1 – CREATIVE COOKING

Resultado esperado:

Elaboración de una receta aplicando las técnicas adecuadas de preelaboración y cocción, demostrando las destrezas personales y de equipo en el proceso de ejecución de las mismas.

Los participantes deberán aplicar la técnica adecuada a los ingredientes de la receta adjudicada. Estas son las técnicas que necesitaréis conocer:

INGREDIENTES	TÉCNICA DE PREELABORACIÓN Y COCCIÓN	
Cebolla Zanahoria Calabacín Lechuga Tomate	Pelar Corte brunoise Corte juliana Corte concasse Corte gajos	Hacer un sofrito * Aliño para ensaladas (vinagreta básica) A la plancha V. pochadas * Fritas
Patatas	Cortar	Freir Cocer Puré
Pasta	Cocción	
Salsas	Bechamel *	
Huevo	Cocido Frito Tortilla francesa Tortilla patata	
Pechugas de pollo	Filetear	Plancha Empanado y frito Relleno y frito
Arroz	Seco	
Muslos pollo (deshuesados)	Rellenar y cocinar *	
Muslos de pollo (con hueso)	Al horno	

Nota:

Las técnicas señaladas con * sólo serán pedidas a los participantes de Categoría II.

Desarrollo de la prueba:

Con el fin de facilitaros la preparación de la FASE FINAL de concurso MAKING HOME, hemos colgado en la web las recetas que deberá elaborar cada categoría.

El jurado ha seleccionado estas recetas –tras daros la oportunidad de enviar vuestra propuesta completa * y partiendo de ellas- , con el fin de que las participantes se centren en lo importante de la prueba - la **aplicación de las técnicas aprendidas-** y **disfruten** durante la participación en el Concurso.

Al facilitaros las recetas os damos también la oportunidad de que cada equipo aporte una **presentación original** y cuidada de la receta correspondiente y, jugando con los ingredientes señalados, innove en lo que estime oportuno la receta básica que marca la elaboración.

El día del Concurso, cada uno de los equipos participantes deberá realizar un emplatado con la receta y aplicando las técnicas y preelaboraciones que ha estado practicando durante la fase de preparación.

*** Nota:**

Se ha valorado la recepción de las propuestas realizadas en tiempo y forma (antes del 25 de enero, con la receta, ingredientes y material). Junto a eso, de forma personalizada, se ha coordinado con los equipos que han presentado su propuesta la oportunidad de decidir si realizan la receta prevista por la Organización o presentar debidamente la suya antes de las 14h. del 31 de enero.

Si algún equipo añade algún ingrediente que no esté contemplado en las técnicas básicas, se hará cargo de él .

Material facilitado:

- Menaje habitual para la cocina, de diversos tamaños y tipos, para facilitar el trabajo a los participantes.
- Diversos modelos y tamaños de vajilla y menaje para la presentación del plato (de cada receta se elaborará 2 emplatados –para que el jurado pueda degustar).
- Los ingredientes necesarios.
- Nota: en breve se os comunicará por una circular el material adicional que deberá llevar cada uno de los equipos participantes.

Duración de la prueba:

Dos horas. Ese tiempo incluye el necesario para dejar recogida y limpia la superficie de trabajo, así como los utensilios utilizados.

Puntuación:

El día del Concurso se valorará del 1 al 10 las siguientes habilidades:

1. Conocimiento y destreza en la aplicación de las técnicas apropiadas durante la elaboración (ver cuadro) (30 puntos)
2. Presentación: Creatividad, diseño y armonía del emplatado.
3. Trabajo en equipo.
4. Limpieza y orden en el trabajo personal y en la zona de trabajo
5. Organización del tiempo en el proceso de ejecución de la receta.
6. Sabor del plato.

El Jurado podrá tener un turno de preguntas para comentar con las participantes lo que estime oportuno sobre la elaboración de la receta.