

## Bases reguladores CONCURS DE JOVES CUINERS I CAMBRERS 2007

### -1 Objecte

L'objecte del Concurs de joves cuiners/eres i cambrers/eres dels instituts d'ensenyament secundari i escoles d'hostaleria de Catalunya és promoure l'esperit participatiu i l'intercanvi d'experiències entre els futurs cuiners/eres i cambrers/eres dels instituts d'ensenyament secundari i de les escoles on s'imparteixen cicles formatius de cuina i de serveis de restaurant i bar de Catalunya així com la promoció de les tècniques bàsiques de la cuina catalana i la capacitat d'adaptar i improvisar noves propostes en el context de les realitzacions professionals de la restauració actual.

### -2 Objectius del concurs

a) Fomentar l'esperit participatiu i col·laborador entre els futurs cuiners/eres i cambrers/eres amb la creació d'equips de treball que dissenyin i estudiïn des de la mateixa escola, els plats que després executaran els seus representants en el moment del concurs.

b) Donar a conèixer els centres de Formació Professional que imparteixen els cicles formatius de cuina i de serveis de restaurant i bar a Catalunya mitjançant la difusió que es fa des de la revista Descobrir Cuina.

c) Primar, en els futurs cuiners/eres i cambrers/eres, la seva capacitat de planificació, d'organització i de treball en equip, aspectes bàsics tots ells del perfil actitudinal dels professionals del sector.

d) Potenciar el receptari de la cuina catalana com a punt bàsic de partida per evolucionar, amb personalitat pròpia, cap a una cuina adaptada als nous temps.

### -3 Característiques del concurs

3.1 Per a l'alumnat del cicle formatiu de cuina, el concurs consistirà en la reinterpretació i elaboració de dues receptes a partir de dos plats del receptari tradicional català, que es determinaran en cada convocatòria anual.

3.2 Per a l'alumnat del cicle formatiu de serveis de restaurant i bar, el concurs premiarà el muntatge de la taula, el servei i explicació dels plats, així com la presentació del vi, la seva harmonia amb els plats elaborats, i el seu servei a taula. Així mateix, es valoraran les habilitats pròpies del cambrer, que haurà de preparar (pelar, presentar i servir) una fruita del temps a la vista del comensal.

Cada centre educatiu participant haurà seleccionat prèviament un equip de 4 alumnes, dos cuiners/eres i dos cambrers/eres que representaran el seu centre en el concurs.

La data i el lloc de realització de les proves corresponents al concurs es comunicaran amb la suficient antelació a tots els instituts d'ensenyament secundari i escoles d'hostaleria de Catalunya inscrits al concurs i es publicarà al

taulell d'anuncis i al web del centre educatiu guanyador del concurs anterior en el termini que es fixarà en cada convocatòria anual.

#### -4 Requisits dels participants

Pot participar en cada convocatòria anual l'alumnat que durant el curs de què es tracti estigui matriculat en el cicle formatiu de grau mitjà de cuina o en el cicle formatiu de grau mitjà de serveis de restaurant i bar de qualsevol institut d'ensenyament secundari o escola d'hostaleria de Catalunya

#### -5 Presentació de sol·licituds i termini

5.1 Els centres educatius que desitgin concursar hauran de presentar una sol·licitud adreçada a la Direcció General d'Ensenyaments Professionals, Artístics i Especialitzats (Via Augusta, 202, planta 3B, 08021 Barcelona), comunicant el nom de l'alumnat que participa en el concurs, d'acord amb el model que estarà a la seva disposició a l'adreça electrònica <http://www.gencat.cat/educació> i al Sistema d'atenció al ciutadà.

5.2 El termini per a la presentació de sol·licituds es determinarà en cada convocatòria anual.

#### -6 Procés de selecció

6.1 L'òrgan competent per resoldre la convocatòria es determinarà a la respectiva convocatòria, així com el jurat que haurà de seleccionar els treballs.

6.2 Els membres dels jurats esmentats estan afectats per les causes d'abstenció i recusació que preveuen els articles 28 i 29 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú. El veredict del jurat serà inapel·lable.

6.3 La participació en la convocatòria implica l'acceptació de les seves bases.

#### -7 Difusió del resultat del concurs

La revista Descobrir Cuina editarà un reportatge de 5 pàgines dedicades al concurs, fent constar els instituts d'ensenyament secundari i les escoles d'hostaleria participants, els noms dels guanyadors/res i de les mencions, i també la recepta guanyadora.

Els resultats del concurs es faran públics a l'adreça electrònica <http://www.gencat.cat/educació>, al taulell d'anuncis i al web del centre educatiu guanyador de l'edició anterior i al Servei d'atenció al ciutadà abans de finalitzar el curs de què es tracti.

#### -8 Informació

Els beneficiaris del Concurs de joves cuiners/eres i cambrers/eres de Catalunya estaran obligats a facilitar tota la informació requerida per la Intervenció General de la Generalitat, la Sindicatura de Comptes o altres òrgans competents.

#### \*PREMIS

- a) Un primer premi consistent en 700,00 euros per a cadascun dels alumnes que han format part de l'equip que ha obtingut la puntuació més alta.
- b) Un segon premi consistent en 500,00 euros per a cadascun dels alumnes que han format part de l'equip que ha obtingut la segona puntuació més alta.
- c) Un tercer premi consistent en 300,00 euros per a cadascun dels alumnes que han format part de l'equip que ha obtingut la tercera puntuació més alta.
- d) S'atorgaran quatre mencions: a l'equip dels millors cuiners/eres, a l'equip dels millors cambrers/eres en el servei de taula, a l'equip dels millors cambrers/eres en l'explicació i el servei del vi, i a l'equip dels millors cambrers/eres en la preparació de la fruita del temps a la vista del comensal. El premi d'aquestes mencions consistirà en un lot de llibres del grup Sàpiens Publicacions, que aporta la revista Descobrir Cuina.