



**BASES DE LA I EDICIÓ DEL CONCURSO
INTERNACIONAL D'ARRÒS A BANDA DE
CASTELLÓ**

1. DENOMINACIÓ I OBJECTIUS

El Patronat Municipal de Turisme de Castelló convoca la I Edició del Concurs Internacional d'Arròs a Banda de Castelló, amb l'objectiu de promocionar la ciutat i valorar un dels plats més típics de la seua gastronomia.

2.- MODO DE REALIZACIÓ

Serà realitzat per les persones participants segons les condicions següents:

- Serà obligatori elaborar un "arròs a banda de Castelló", amb tots els ingredients que s'indiquen en la llista següent:

- Arròs
- Polp roquer
- Morralla
- Creïlla
- Ceba
- Calamaró/Sépia
- Alls
- Pebre roig
- Colorant
- Oli i sal
- Aigua

El/La cuiner/a haurà d'elaborar un "arròs a Banda de Castelló" de 10 racions.

L'organització proveirà els/les concursants de tots els ingredients i dels elements necessaris per a la realització de l'"arròs a banda de Castelló". Dins del recinte només es podrà accedir amb els ganivets personals, alguna beguda si es considera necessari, a part de la que facilite l'organització, i el telèfon mòbil. Qualsevol altre element podrà ser causa d'expulsió.

3.- PROCEDIMENT

Una vegada cuinat l'arròs, es passarà directament a la carpa on estiga el jurat per a procedir a la seua degustació. Tots els arrossos s'hauran d'acabar al mateix temps.

La resta de racions passaran a disposició de l'organització per a la seua degustació entre les persones assistents.

4. LLOC I DATA DEL CONCURS

La celebració del I Concurs Internacional d'Arròs a Banda de Castelló tindrà lloc el dilluns 13 de novembre de 2023, a les 11.00 h, a la plaça de la Panderola del Grau de Castelló.

**BASES I edició CONCURSO
INTERNACIONAL "ARROZ A BANDA DE
CASTELLÓN"**

1.-DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS

El Patronato Municipal de Turismo de Castellón, convoca la "Iª Edición del Concurso Internacional de Arroz a Banda de Castellón" con el objetivo de promocionar la ciudad y poner en valor, uno de los platos más típicos de su gastronomía.

2.- MODO DE REALIZACIÓN

Será realizado por los participantes según las siguientes condiciones:

- Será obligatorio elaborar un "Arroz a Banda de Castellón", con todos los ingredientes que se indican en la lista:

- Arroz.
- Pulpo roquero.
- Morralla.
- Patata.
- Cebolla.
- Chipirón/Sepia.
- Ajos.
- Pimentón.
- Colorante.
- Aceite, Sal.
- Agua.

El cocinero deberá elaborar un " Arroz a Banda de Castellón" de 10 raciones.

La Organización proveerá a los concursantes de todos los ingredientes y elementos necesarios para la realización del " Arroz a Banda de Castellón". Dentro del recinto solo se podrá acceder con los cuchillos de cada cocinero, alguna bebida si se considerará necesario a parte de la que facilite la organización y el teléfono móvil. Cualquier otro elemento, podrá ser causa de expulsión.

3.- PROCEDIMIENTO

Del arroz cocinado, pasará directamente a la carpa donde esté el jurado para proceder a su degustación. Todos los arroces se terminarán al mismo tiempo.

El resto de raciones, pasarán a disposición de la organización para su degustación entre los asistentes.

4.-LUGAR Y FECHA DE REALIZACIÓN DEL CONCURSO

La celebración del I Concurso Internacional de " Arroz a Banda de Castellón", tendrá lugar el lunes 13 de Noviembre de 2023, a las 11:00 am, en la Plaza de la Panderola del Grao de Castellón.





5. PREMIS I DIPLOMES

- Primer premi: 1.000 € + trofeu + diploma
- Segon premi: 500 € + trofeu + diploma
- Tercer premi: 300 € + trofeu + diploma

Els premis s'abonaran mitjançant transferència bancària, amb la retenció prèvia de l'Impost sobre la renda de les persones físiques (IRPF).

6. REQUISITS DE LES PERSONES PARTICIPANTS

1. Poden inscriure-s'hi totes i tots els professionals del sector, nacionals o estrangers, sempre que ho facen sota la representació d'una empresa o entitat afí a la gastronomia i ho acrediten amb la documentació corresponent.
2. El/la cuiner/a ha d'anar acompanyat d'un/a ajudant de cuina.
3. Els/les dos han de disposar del carnet (actualitzat) de manipulador d'aliments.
4. Les cuineres i els cuiners participants han de vestir l'uniforme reglamentari.

7. SOL·LICITUD D'INSCRIPCIÓ

El nombre màxim de concursants serà de 40 (els/les ajudants de cuina no computaran).

Les persones interessades hauran de remetre l'imprés de sol·licitud degudament emplenat, abans del dia 25 d'octubre de 2023 (inclòs) per seu electrònica <http://sede-turismo.castello.es>.

La selecció serà realitzada per un equip tècnic del Patronat Municipal de Turisme de Castelló, que comunicarà la llista de totes les persones admeses el 6 de novembre de 2023, en el seu web www.castellonturismo.com.

L'allotjament i les dietes dels/les concursants i els seus ajudants seran a càrrec d'aquests.

La no presentació al concurs donarà lloc a la pèrdua del dret a participar en futures edicions del present concurs, llevat que hi haja un motiu suficient que justifique l'absència.

Sol·licitud d'inscripció (vegeu full adjunt)

5.-PREMIOS Y DIPLOMAS

- Primer premio: 1.000€ + trofeo + diploma.
- Segundo premio: 500€ + trofeo + diploma.
- Tercer premio: 300€ + trofeo + diploma.

Los premios se abonarán mediante transferencia bancaria, previa retención del impuesto de retención de personas físicas (IRPF).

6.-REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

- 1º.- Pueden inscribirse todas y todos los profesionales del sector, nacionales o extranjeros, siempre que lo hagan bajo la representación de una empresa o entidad afín a la gastronomía y se acredite con la documentación correspondiente.
- 2º.- El/la cocinero/a debe estar acompañado de un ayudante de cocina.
- 3º.- Ambos, deberán disponer del carnet (actualizado) de manipulador de alimentos.
- 4º.- Las y los cocineros participantes deberán vestir el uniforme reglamentario.

7.- SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Se seleccionarán de un máximo de 40 concursantes, (los ayudantes de cocina no computarán).

Las personas interesadas deberán remitir el impreso de solicitud debidamente cumplimentado, antes del día 25 de Octubre de 2023 (incluido) por sede electrónica <http://sede-turismo.castello.es>

La selección será llevada cabo por un equipo técnico del Patronato Municipal de Turismo de Castellón, quién comunicará la lista de todas las personas admitidas el 06 de Noviembre de 2023, en su web www.castellonturismo.com.

El alojamiento y las dietas de los/las concursantes y sus ayudantes irá a cargo de los mismos.

La no presentación al concurso dará lugar a la pérdida del derecho a participar en futuras Ediciones del presente concurso, salvo que exista un motivo suficiente que justifique la ausencia.

La solicitud de inscripción (ver a n e x o)





8. EL JURAT

Els premis seran atorgats per un jurat qualificador format per xefs professionals, així com per personal qualificat dins del món de l'hostaleria, amb un total de 8 membres.

La composició del jurat qualificador es farà pública, com a mínim, abans de l'inici del concurs, en la web del patronat de Turismo

La decisió del jurat qualificador serà inapel·lable.

El jurat qualificador valorarà aspectes com: la cocción de l'arròs, el sabor, la presentació, el color i que la recepta siga de l'“arròs a banda de Castelló”.

Serà desqualificat automàticament l'arròs que continga algun ingredient diferent de la fórmula presentada per l'organització.

La participació en aquest concurs suposa l'acceptació total de les bases.

9. MODALITAT PER A ESTUDIANTS

Dins del mateix concurs hi haurà una modalitat per a estudiants. Es reservaran 6 places del concurs per a estudiants d'hostaleria que vulguen participar-hi, amb les mateixes condicions que s'indiquen en les bases, llevat que:

- Podran participar-hi cuiner i ajudant, acreditant que els dos estan estudiant Cuina.
- Hi haurà un únic premi, el qual consistirà en assistir a una classe magistral, excloent la resta de premis anteriorment nomenats.

8.-EL JURADO

Los premios serán otorgados por un jurado calificador formado por chefs profesionales, así como personal cualificado dentro del mundo de la hostelería, un total de 8 miembros.

La composición del jurado calificador se hará pública, como mínimo, antes del inicio del Concurso, en la web del patronato de turismo.

La decisión del Jurado Calificador será inapelable.

El Jurado Calificador valorará aspectos como: la cocción del arroz, el sabor, la presentación, el color y que la receta sea del “Arroz a Banda de Castellón”.

Será descalificado automáticamente el arroz que contenga algún ingrediente diferente a la fórmula presentada por la organización.

La participación en este concurso supone la aceptación total de las Bases.

9.- MODALIDAD PARA ESTUDIANTES

Dentro del mismo concurso habrá una modalidad para estudiantes, se reservarán 6 plazas del concurso para estudiantes de hostelería que quieran participar, con las mismas condiciones que indican las bases, a diferencia de:

- Podrán participar, cocinero y ayudante, acreditando que los dos están estudiando cocina.
- Habrá un único premio el cual consistirá en asistir a una Master Class, quedando excluidos del resto de premios, anteriormente nombrados.

Documento firmado electrónicamente al margen,
Document signat electrònicament al marge,



**II edició CONCURS INTERNACIONAL «ARROCITO DE CASTELLÓ»
II edición CONCURSO INTERNACIONAL DE «ARROCITO DE CASTELLÓ»**

**BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ
BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN**

NOM DE L'ESTABLIMENT / NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:	
CIF/NIF:	TELÈFONS / TELÉFONOS:
ADREÇA / DIRECCIÓN:	
CP:	POBLACIÓ / POBLACIÓN:

<u>CUINER / COCINERO:</u>	
TELÈFONS / TELÉFONOS:	EMAIL:

<u>AJUDANT DE CUINA / AYUDANTE DE COCINA:</u>	
TELÈFONS / TELÉFONOS:	EMAIL:

OBSERVACIONS/ OBSERVACIONES:

Declare acceptar les Bases d'aquesta Convocatòria,
Declaro aceptar las Bases de esta Convocatoria.

