"1er Concurso **REPAGAS Master tapa con D.O. Castilla y León**"

Participa y Demuestra tu creatividad culinaria.

BASES DEL CONCURSO:

Repagas, fabrica y comercializa equipamiento de cocina industrial.
Organiza el "1er Concurso **Master tapa Repagas con DO Castilla León**", **con el patrocinio de Pepe Rodríguez, propietario de Restaurante el Bohío.**

Fecha de presentación de participantes antes del 12 de Noviembre.

El objetivo de este concurso es potenciar y dar a conocer la gastronomía tradicional y los productos de temporada con denominación de origen de Castilla y León 2017. En cuya despensa **los productos de cerdo LA JAMONERIA DE CARMEN y Quesos de Quesería La Antigua, son ingredientes fundamentales.** La maquinaria de cocina Repagas te ayudará a hacer que tus platos sean todo un éxito.

Castilla y León constituye una de las principales zonas cerealistas españolas. Como el dicho popular dice: «Castilla, granero de España». Además del cereal en el mes de noviembre, en el que se llevará a cabo de concurso coincide con la temporada de la manzana de reineta, las setas, castañas entre otros productos con el sello de denominación de origen de Castilla y León.

Objetivo

Repagas está muy concienciado con la formación y el uso de las máquinas que fabrica, por ello, quiere apoyar muy de cerca la promoción de estudiantes que se están formando en escuelas de Hostelería de Castilla y León.

Para ello, **Repagas** junto a la colaboración de la Escuela Hostelería de Salamanca, **LA JAMONERIA DE CARMEN y Quesos de Quesería La Antigua** pone en marcha el "1er Concurso **Master tapa Repagas con DO Castilla León".**

Con esta iniciativa, potenciará y dará a conocer la extensa y variada gastronomía de Castilla y León, en la que los **productos de cerdo LA JAMONERIA DE CARMEN, Quesos de Quesería La Antigua** son la base.

El jurado premiará la mejor tapa tradicional elaborada con productos de temporada con DO Castilla y León, presentada y cocinada por alumnos de las escuelas de hostelería de toda Castilla y León, además, con ingredientes recomendados: **productos de cerdo IBERICO y QUESO como parte del proceso de preparación de la tapa Repagas, también se recomienda el uso del Horno combinado.**

Participantes

Los participantes, personas físicas residentes en España, mayores de 16 años, han de ser alumnos matriculados en el Curso de Hostelería y/o Restauración en cualquiera de las Escuelas de Hostelería de Castilla y León: públicas, concertadas y privadas.

Desarrollo del concurso

La mecánica de la inscripción será la siguiente:

- El alumno interesado en participar lo tendrá que hacer a través de la Dirección de la Escuela. Posteriormente la dirección de la escuela se encargará de enviar el formulario de inscripción que adjuntamos a las Bases, junto con su propuesta de elaboración y la fotografía y enviarlo a Repagas, a la dirección de correo marketing@repagas.com
- Además, todo participante tiene que seguir a través de Facebook la actividad de Concurso, por eso, es imprescindible darle a "Me gusta "a la página Repagas.
- Cada una de las escuelas que lleve alumnos participantes al concurso se le hará una mención en redes sociales de **Repagas**. Con el objetivo de obtener mayor notoriedad de marca de las escuelas participantes.
- En Facebook Repagas dará la votación el Jurado online, serán los responsables del voto online una vez que Repagas publique la lista de Elaboraciones y fotos con cada nombre de participante.
- Se aceptará un máximo de 1 elaboración por participante.
- La elaboración ha de presentarse en el formato de la ficha facilitada junto con una foto del plato, en PDF o JPG: 360ppp de buena calidad para poder publicarlo en medios impresos y RRSS.
- La organización no aceptará ninguna solicitud que incumpla las normas indicadas o que se presenten fuera de plazo.
- Repagas publicará en su página de Facebook la elaboración de la receta de cada participante inscrito al concurso.

El certamen consta de 3 fases:

1. Pre- Eliminatoria. En la que los participantes han de presentar una tapa elaborada a base de ingredientes de temporada con denominación de origen de Castilla y León. Su propuesta de elaboración debe rescatar un bocado tradicional de la despensa de la región, en el que aplicarán su creatividad para adaptarlo a los gustos más actuales.

El jurado seleccionará 10 semifinalistas.

Dicho listado se publicará en la página de Facebook de Repagas el día 17 Noviembre.

Los criterios de valoración incluidos: originalidad, creatividad, presentación, representatividad y complejidad técnica.

2. <u>Semi- Final.</u>
El evento se celebrará el **23 de noviembre en la Escuela de Hostelería de Salamanca.**
En esta fase, los 4 finalistas deberán preparar la tapa que ha sido ganadora como una de las 4 finalistas.
Como criterio de análisis adicional el Jurado tanto online como físico, podrá seguir vía streaming y valorarán la sensibilidad de los participantes a la hora de resolver y poner al día una elaboración de la tapa.

Los concursantes deberán traer el plato previamente elaborado al espacio donde se desarrolla la final, de tal forma que allí puedan terminarlo y emplatarlo debidamente.

Los 4 finalistas tendrán la oportunidad de competir por el Gran Premio:

1. Un Trofeo de recuerdo firmado y grabado por Repagas y el Bohío, con el nombre de **Pepe Rodríguez, propietario de Restaurante Bohío** y Jurado de Masterchef.
2. Comida junto a acompañante en restaurante el Bohío, que cuenta con el Premio Nacional de Gastronomía, además de con 2 soles Repsol y una Estrella Michelín.

3. La final:
A continuación, en el mismo lugar, en la Escuela Hostelería de Salamanca y en presencia del jurado y una selección de profesionales de los medios de comunicación, se comunicará el ganador del concurso.
El Ganador de "1er Concurso **Master tapa Repagas con DO Castilla León** " **se llevará el siguiente premio:**
Una comida junto a 1 acompañante en el *<u>Restaurante el Bohío, donde Pepe Rodríguez le hará la entrega de Trofeo.</u>*

Los premios

El ganador recibirá el Primer Premio: comida en restaurante el Bohío junto a un acompañante y la entrega de Plato por parte de Pepe Rodriguez, jurado de programa televisivo MasterChef y además una Paletilla ibérica de Bellota de aproximadamente 5/6 Kg de **LA JAMONERIA DE CARMEN.**

Los otros 4 pre-finalistas que llegarán a la final en la Escuela de Hostelería de Salamanca el 23 de Noviembre un lote de productos ibéricos de **LA JAMONERIA DE CARMEN y Lote de Quesería La Antigua.**

El jurado

Se compone de varias personalidades relevantes del mundo de la gastronomía:

Votaciones físicas: (Peso de los votos 50%)

- **Pablo Martínez**, Chef corporativo Repagas.
- Director Comercial- **LA JAMONERIA DE CARMEN**

Votaciones virtuales: (Peso de los votos 50%)

- Cualquier persona (siempre que no sea el propio participante) podrá votar a su elaboración de Tapa preferida dando a "Me gusta".
- Pepe Rodríguez, propietario de restaurante Bohío, cuenta con el Premio Nacional de Gastronomía, además de 2 soles Repsol y una Estrella Michelín.

Calendario:

- Envío de fichas de Inscripción, elaboración y foto del concurso antes **del 12 noviembre 2017.**
- Fallo de los 10 elegidos (seleccionados por Jurado Físico y virtual que votará en Facebook, la elaboración con más número de "Me gusta" tenga. Cierre de votaciones **16 de noviembre. Comunicación de 4 semifinalistas: 17 noviembre a través de página de Facebook de Repagas.**
- Fallo de los 4 semifinalistas: El evento se celebrará el **23 de noviembre en la Escuela de Hostelería de Salamanca. El mismo se decidirá y comunicará el finalista tanto de manera física como online en la misma página de Facebook de Repagas.**
- La entrega de premio final al ganador se llevará a cabo en el Restaurante el Bohío-Illescas, Toledo: Pendiente concretar fecha con Finalista y Pepe Rodríguez (según agendas) Previsto para **11 diciembre 2017.**

Uso promocional del concurso

La participación en el concurso supone el consentimiento del participante para la difusión de sus creaciones, de su nombre y de la información facilitada por el candidato.

Los participantes autorizan a los organizadores a utilizar sus nombres y proyectos con fines publicitarios, de promoción o a través de una campaña nacional de prensa.

Confidencialidad

Los candidatos se comprometen a no divulgar las informaciones calificadas como confidenciales, incluso después de la finalización del concurso, independientemente cuales sean las causas.

Durante el periodo del concurso, los candidatos se comprometen ni a revelar ni a dejar que se revelen sus proyectos sin el permiso previo por escrito de Repagas.

Queda expresamente convenido que la confidencialidad no se aplica a la comunicación que se realice en las escuelas en las que estén adscritos los candidatos y más particularmente en las presentaciones de carácter pedagógico que se realicen en el seno de su escuela.

Otras consideraciones:

Repagas no facilitará el transporte a los estudiantes en caso de residir fuera de Salamanca, para acudir a la fase final del concurso.

La organización no se hace responsable de cualquier eventual litigio.

Los finalistas deben llevar a la final su propio equipo, ingredientes e instrumental para terminar el plato previamente elaborado por ellos y emplatarlo en las instalaciones donde se celebrará el evento. La organización informará a los finalistas en su debido momento de la dirección exacta del espacio donde se desarrollará la final, así como la fecha exacta.

La participación en este concurso implica la aceptación por parte de los candidatos de las bases de dicho certamen sin restricciones ni reserva de condiciones de participación. Los organizadores se reservan el derecho de acortar, prorrogar, modificar o cancelar este concurso si las circunstancias lo requieren. Su responsabilidad no se vería comprometida en este caso.

Los finalistas autorizan expresamente a Repagas para utilizar sus datos personales con el fin de comprobar su pertenencia a una Escuela de Hostelería de Castilla y León.

A los efectos previstos en la Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, de Protección Civil del Derecho al Honor, Intimidad Personal y Familiar y a la propia Imagen, se establece que los participantes que resulten finalistas de este concurso promocional, autorizan expresamente Repagas a difundir, en los medios que estime conveniente, su nombre y apellido completo, fotografías y en general todos aquellos datos que pudieran requerirse con motivo de difundir esta promoción en los medios y en la forma en que el Organizador disponga, sin derecho a compensación alguna diferente de la entrega del premio. La negativa implicara la renuncia automática del premio.

Asimismo, los participantes autorizan expresamente a Repagas a utilizar los nombres del ganador y finalistas o su imagen para que sean publicadas a través de Facebook, Twitter, su blog corporativo o cualquier otra plataforma en la que tenga presencia Repagas, sin que ello suponga derecho alguno de remuneración por tal reproducción o utilización.

Derecho de exclusión: Repagas se reserva el derecho de eliminar justificadamente a cualquier usuario que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario de la presente promoción.