



Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

Bases Premis Gastronòmics Josep LLadonosa

INSCRIPCIÓ FINS AL 23 DE FEBRER. Les inscripcions es podran realitzar enviant el full d'inscripció, la recepta i fotografia a l'e-mail info@premislladonosa.com fins al 23 de febrer.



LES
BORGES
BLANQUES

CAPITAL
DE
L'OLI



Ajuntament de
les Borges Blanques



Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

1. REQUISITS DE PARTICIPACIÓ:

- Ser una escola d'Hostaleria o de cuina pública o privada Catalunya, sigui reglada o no.
- Cada escola d'Hostaleria o cuina escollirà i presentarà els alumnes que consideri oportuns com els seus representants.
- Els drets de participació són totalment gratuïts.
- Ser estudiant de cicles formatius d'hoteleria i turisme, restauració, cuina, etc, que tinguin com a durada un curs lectiu com a mínim, i tenir una edat màxima de 25 anys.
- L'alumne elaborarà de forma individual els plats per a la preselecció provincial així com els de la final del concurs (aperitiu + plat principal i tast del jurat).
- És responsabilitat dels centres que aportin alumnes al concurs, la impecable presència dels concursants, així com la uniformitat adequada als riscos laborals propis de la professió, respectant en tot moment els valors que la dignifiquen i tenint cura del més accentuat sentit de la higiene i de les formes que comporta aquest ofici.
- Cal complir amb les mesures per a la contenció de la transmissió de la COVID-19 per al sector de la restauració, amb la qual cosa s'han de portar els cabells recollits i dins el barret de cuiner, en cas de dur barba, cal portar-la arreglada, la roba neta i no dur joies (arracades, penjolls, pírcings, anells, rellotges, etc.). Cal utilitzar mascareta si es necessari i especialment en la preparació d'aliments de consum en cru i en l'emplatat.
- Els concursants, a més, hauran de complir amb els següents requisits:

- Jaqueta blanca d'ús professional
 - Calçat adequat d'ús professional (anti-lliscant)
 - Davantal amb l'emblema del concurs (aportat per l'organització)
 - Barret blanc (aportat per l'organització)
-



Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

- En el cas que sigui necessari seguir el protocol de seguretat de la COVID19 marcat per l'organització, així com dur la mascareta i la resta dels EPI'S (equips de protecció individual).
- Organització, destresa i higiene (al lloc de treball).
- Presentació acurada de l'aperitiu i la seva degustació.
- Exposició verbal dels plats i productes per part dels participants al jurat.
- Presentació acurada del plat principal i safata o cassola per la degustació del jurat.
- Respecte en l'elaboració de l'entitat autòctona del plat.
- El dia del concurs els alumnes vindran acompanyats del seu mestre o tutor.
- Serà obligatori elaborar els plats del concurs amb oli d'oliva Verge Extra d'algun dels productors amb seu social al municipi de les Borges Blanques inclosos a la carta d'olis.

- Cooperativa Sant Isidre
- Cooperativa la Borgenca
- Olis Salvador Farré "Chicó"
- Productor Olinunllum
- Productor +Art / Germans Benet

• Els alumnes aspirants a concursar enviaran en el moment de la inscripció una recepta lliure i explicaran en quina cervesa maridarà el seu plat, tenen tres opcions: San Miguel Especial, San Miguel Magna i San Miguel Selecta. També enviaran la fotografia del plat acabat i, opcional un vídeo d'1 ó 2 minuts de durada (màxim) on exposaran les seves inquietuds culinàries i el què els ha motivat a presentar aquest plat i participar al concurs.

- El jurat utilitzarà aquest material per seleccionar els participants de cada demarcació que passaran a la semifinal.
- El concurs funcionarà amb un sistema d'eliminatòries per províncies: la primera semifinal es farà a Barcelona a l'escola ESHOB, pel matí participaran els alumnes de la demarcació de Girona i per la tarda els alumnes de les escoles de la demarcació de Barcelona.
- La següent semifinal es farà a la Cambra de Comerç de Reus i pel matí participaran els alumnes de la demarcació de Lleida i per la tarda participaran els alumnes de la demarcació de Tarragona (en funció dels participants ho faran tots junts)
- De cada eliminatòria s'escolliran els dos primers qualificats de la demarcació que disputaran la final catalana.
- Els 8 millors alumnes de tota Catalunya que surtin de les eliminatòries participaran a la gran final catalana que es realitzarà al Pavelló de l'Oli de Les Borges Blanques. L'organització es reserva el dret de canviar l'espai si ho considera oportú.
- La manutenció dels participants anirà a càrrec de la organització el dia de les preliminars dels concurs i de la final exclusivament.
- Les despeses de desplaçament i allotjament aniran a càrrec del participant.
- Totes les persones candidates seleccionades per la final seran contactats abans del 10 d'abril del 2024 sempre i quant les circumstàncies de la COVID19 ho permetin.
- Tots els participants als premis rebran un lot de productes.



Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

· **La final Social de tots els alumnes de Catalunya es farà a la Cambra de Comerç de Reus.**





Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

2. PROCÈS D'INSCRIPCIÓ

• **Les inscripcions es podran realitzar enviant el full d'inscripció, la recepta, fotografia a l'e-mail info@premislladonosa.com fins al 23 de febrer.**

Posteriorment, els alumnes seleccionats per participar a la semifinal rebran un correu de confirmació per part de l'organització (Premis Lladonosa), amb la recepta del plat que hauran de cuinar, així com la carta d'olis de Les Borges Blanques per tal de conèixer les característiques dels olis i el llistat de productes disponibles per a ser utilitzats per elaborar l'aperitiu i el plat principal.

- El concursants tindran que fer servir l'equipament de cuina que l'organització posarà al seu abast i NO podran portar cap maquinaria a excepció dels ganivets.
- Els concursants NO podran portar productes alimentaris de casa o de l'Escola, a excepció dels fons (brous) necessaris per a elaborar el plat principal i/o l'aperitiu.

3. REGLAMENT DELS PREMIS

- Es cuinarà una recepta de Cuina Catalana Contemporània escollida pel jurat.
 - Els concursants estaran identificats amb un número de participació i començaran el treball després de comprovar els productes que tindran per la elaboració dels plats. No tindrà cap persona ajudant-lo, ja que el seu tutor estarà al marge del concurs.
 - A les preliminars i la final de cada demarcació es realitzarà el sorteig dels torns de participació al concurs.
 - No es permetrà el canvi de torn de participació, excepte per causes majors que hauran de ser justificades.
 - Els participants s'hauran de presentar com a mínim 1:30h abans de l'inici del concurs, per poder revisar el lloc de treball i el parament de cuina i posar-se la vestimenta corresponent.
 - El concursants hauran de fer ús d'eines pròpies (ganivets) pel treball, així com dels estris que no puguin ser facilitats per l'organització.
 - L'organització facilitarà als concursants els llistat de material disponible per tal que cada participant pugui dur els que li manquin i no els disposi l'organització.
 - L'entrada de cada concursant a cuines serà cada 15 minuts i per rigorós ordre de sorteig.
 - Els participants disposaran de 2 h per cuinar el següent:
 - un aperitiu en forma de "tapa" (elaboració lliure), basant-se amb els productes que el concursant trobarà a la safata per unes 8 persones, 7 pel jurat que portarà a terme la degustació i una de presentació per la fotografia pertinent.
 - un plat principal per a 6 degustacions i una ració completa emplatada per presentació i fotografia pertinent. En total unes 4 racions normals.
 - L'organització es reserva el dret de modificar els temps en funció de les necessitats.
 - En el cas que no tinguem suficients alumnes per cada eliminatòria el jurat pot decidir el nombre d'alumnes que passaran de cada demarcació a la semifinal y la final, per mantenir l'esperit del concurs.
-



Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

L'organització es reserva el dret de canviar o modificar les proves si ho considera oportú. En cas de modificació, els participants seran notificats de d'aquest canvi. Serà obligatori per fer les elaboracions fer servir els productes definits en aquest document.

- L'elaboració de l'aperitiu es farà amb els productes variats que trobaran a la safata de productes, sempre amb els criteris i creativitat del concursant.
- A la Safata dels Premis hi trobaran:

1. Hortalisses variades, herbes fresques i seques, fruits secs, etc.
2. Espècies: safra, pebre en gra i molt, pebre vermell, etc.
3. Licors: vermut, vins: blanc i negre, brandy, etc.
4. Altres: avellanes, farina, xocolata, maizena, pa de barra, pa de motllo, etc.
5. Oli d'Oliu Verge Extra de les Borges Blanques.
6. Productes dels patrocinadors: Bayo, cafè l'OR, Vi Clos Galena, Cervesa San Miguel.
7. Productes texturitzants

Per qualsevol dubte sobre els productes enviar una mail a la següent adreça:
info@premislladonosa.com i alucinaciones@deliranto.com

- Durant el temps de treball els "comissaris" designats per l'organització degudament acreditats controlaran de forma continua el lloc de treball, destresa, organització, relació entre companys i higiene.
- Els concursants seran avisats ½ h. abans de finalitzar el seu torn de cuina per la direcció del concurs, per informar que finalitza el seu temps de participació.
- Un cop finalitzat el seu procés d'elaboració, el concursant amb l'ajut d'un assistent de l'organització presentarà el seu plat al jurat i dura a terme la seva presentació/oratòria.
- Una vegada el jurat tingui la deliberació de cadascuna de les 4 eliminatòries, es seleccionarà un màxim de 8 alumnes per la final, que es realitzarà al Pavelló de l'Oli de Les Borges Blanques i aquests alumnes seran contactats des de la organització (per confirmar la seva acceptació o exclusió del concurs) a través del correu i li serà tramesa tota la informació adequada per al concurs; Horaris, productes a tractar, etc.
- Els 8 alumnes finalistes assistiran a la jornada de formació sobre com tractar l'Oli Verge Extra a les instal·lacions del Grup Rull a Lleida i a la formació de cerveses a Lleida.

4. CRITERIS DE VALORACIÓ DELS PLATS PRESENTATS

La puntuació de valoració per a la obtenció del guanyador s'establirà segons els següents criteris del 1 al 5 de menys a més puntuació i del 1 al 10 de l'apartat de degustació del plat principal:





Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

Criteris (1-5) – Puntuació màxima 30 punts

- Destresa en el treball
- Exposició verbal dels plats (sentit del plat)
- Presentació de l'aperitiu
- Presentació del plat principal
- Respecte a la identitat autòctona del plat
- Tècnica, originalitat, protagonisme i respecte en l'ús de l'oli d'oliva verge extra de l'aperitiu-





Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

Criteris (1-10) – Puntuació màxima 70 punts

1. Degustació de l'aperitiu:

- Gust
- Equilibri del conjunt de l'aperitiu
- Puntuació extra del jurat

2. Degustació del plat principal:

- Lluentor, color, textura i sabor del plat
- Cocció / gust / aroma
- Valors nutricionals
- Sentit de la tècnica aplicada al plat

*El jurat disposarà d'un màxim de 15 minuts per valorar el plat del concursant.
Penalitzacions

Serà penalitzat amb dos (2) punts menys el no presentar l'aperitiu i el plat a la hora corresponent. Primer es portarà l'aperitiu i uns 10 minuts més tard el plat, sempre el concursant acompanyat i ajudat pels membres de la organització.

En el cas que el retard sigui de 20 minuts o més, el concursant passarà a fer la presentació en últim lloc.

5. MEMBRES DEL JURAT

El jurat estarà formada per les següents persones:

Josep Lladonosa i Giró - President

Sergio Torres de "Cocina Hermanos Torres" 3 Estrellas Michelin.

Xavier Torres de "Cocina Hermanos Torres" 3 Estrellas Michelin.

Pep Moreno de "Deliranto" 1 Estrella Michelin.

Xavier Benet de "Hostal Benet" Guia Michelin.

Elena Maestre, Membre de la Junta del Col·legi de Dietistes Nutricionistes de Catalunya

Susanna Aragon "Cèntric gastro" de El Prat de Llobregat

Tana Collados, periodista TV3 (Televisió de Catalunya)

Chefs Convidats

Pere Chias "President del gremi de restauradors de Barcelona".

Vicens Guimerà del restaurant "Antic Molí" d'Uldecona 1 Estrella Michelin

Ferran Cerro del restaurant "Ferran Cerro" de Reus 1 Sol de Repsol

Fran López del restaurant "Villaretiro" de Xerta 1 Estrella Michelin





Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

El Jurat aixecarà acta en presència d'un funcionari autoritzat de l'Ajuntament de les Borges Blanques, que verificarà i efectuarà el control de les butlletes de votació.
El president del Jurat gaudirà del "Vot de qualitat" en cas d'empat.
Dins la cuina hi haurà la presència d'un professional del sector que supervisarà el desenvolupament del concurs.



Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

6. PREMIS

La proclamació dels premis tindrà lloc a la Gala de Lliurament dels Premis, prevista pel maig de 2024 a les Borges Blanques.

- 1. Premi cuina:** El guanyador de la categoria de cuina tindrà el guardó que l'acredita com a tal i un premi d'una estada de 6 mesos de pràctiques al restaurant "Cocina Hermanos Torres" de Barcelona. Premi per l'escola del guanyador que rebrà un lot de productes dels patrocinadors. Premi d'un cap de setmana per dos persones. Premi d'una "chaquetilla" feta a mida.
- 2. Premi sala:** El guanyador de la categoria de sala tindrà el guardó que l'acredita com a tal i un premi d'una estada de 6 mesos de pràctiques al restaurant "Cocina Hermanos Torres" de Barcelona. Premi d'un cap de setmana per dos persones. Premi d'una "chaquetilla" feta a mida.
- 3. Premi social:** El guanyador de la categoria social tindrà el guardó que l'acredita com a tal i un premi d'una estada de 3 mesos de pràctiques al restaurant "Deliranto" de Salou. Premi d'un cap de setmana per dos persones.. Premi d'una "chaquetilla" feta a mida.
- 4. Premi social Josep Lluís Rull:** el guanyador de la categoria de cuina tindrà un dinar per dos persones al restaurant Deliranto.
- 5. Premi cocteleria Royal Bliss:** El millor còctel de la final tindrà un lot de productes Royal Bliss

- L'organització podrà fer ús permanent dels plats qualificats, publicar-los i fer menció del seu autor.
 - Tots els finalistes dels Premis Lladonosa estaran a disposició de l'organització a les semifinals, a la final i als actes relatius als premis per ser fotografiats i filmats.
 - Els guanyadors tindran d'assistir a la presentació dels premis de l'any següent i fer una demostració gastronòmica.
 - Els guanyador de la categoria de cuina dels "IV Premis Gastronòmics Josep Lladonosa" realitzarà una recepta amb la cervesa per l'empresa patrocinadora i la cedirà per la seva promoció, les despeses d'aquest acte aniran a càrrec de l'empresa.
 - El guanyador de la categoria de cuina dels IV Premis Gastronòmics Josep Lladonosa, realitzarà una recepta amb productes de Café L'OR per l'empresa patrocinadora i la cedirà per la seva promoció, les despeses d'aquest acte aniran a càrrec de l'empresa.
 - Els guanyadors tindran un Lot de productes de la marca de cerveses.
 - Les escoles dels guanyadors tindran una visita de grup (20 persones) a la fàbrica de refrescos.
 - El guanyador de la categoria de cuina dels IV Premis Gastronòmics Josep Lladonosa farà un showcooking a l'aula de cuina de l'empresa Makro les despeses d'aquest acte aniran a càrrec de l'empresa.
-



Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

7. MODIFICACIONS DE LES BASES I ANNEXOS

L'organització es reserva el dret de realitzar modificacions, incloent la cancel·lació o suspensió anticipada del concurs i afegir annexos successius sobre aquestes bases si existeixen causes de força major o alienes a la voluntat de l'Ajuntament de les Borges Blanques.





Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

De conformitat amb l'establert en la legislació vigent en matèria de protecció de dades, el reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell del 27 d'abril del 2016 (RGPD), en la Llei 34/2002, de 11 de juliol, dels Serveis de la societat d'informació i comerç electrònic (LSSICE) i altres disposicions dictades en el seu desenvolupament, les dades facilitades per al participant mitjançant la inscripció en aquest concurs, seran responsabilitat de l'Ajuntament de les Borges Blanques amb domicili al carrer del Carme, 21 de les Borges Blanques, amb la finalitat de gestionar el desenvolupament del concurs de conformitat amb l'exposat en les següents bases així com promocionar-lo de forma global sense limitacions territorials ni de format.

La base jurídica que legitima aquest tractament serà el consentiment exprés atorgat al participar de forma voluntària i acceptant expressament les bases presents.

Amb la finalitat abans esmentada, les dades seran conservades durant el temps legalment establert.

L'informem que les seves dades podran ser comunicades a altres empreses o departaments per al correcte i necessari desenvolupament del concurs i per interès legítim, per motius corporatius. Igualment podran ser comunicats aquells proveïdors que prestin algun servei relacionat amb el concurs i per al qual necessitem accedir a les seves dades personals.

Els participants del concurs garanteixen tenir la capacitat legal per poder participar en el concurs o l'autorització del tutor legal del participant, presentant consentiment exprés per el tractament de les seves dades per part de l'organització, inclosos els d'imatge i so per promocionar el Concurs a tots els mitjans i suports a disposició de l'organització de conformitat a lo establert en la Llei Orgànica 1/1982 de 5 de Maig, de protecció Civil del dret a l'honor i a la pròpia imatge i demés normatives aplicables.

Les fotografies i la resta de materials seran cedits a l'organització únicament per finalitats promocionals. La utilització d'aquest material no donarà lloc a remuneració o benefici a excepció de l'entrega del Premi guanyat, inclòs a títol enunciatiu i no limitatiu.

Pàgines web Oficials:

www.capitaldeloli.cat

www.premislladonosa.com

premisjoseplladonosa.blogspot.com

www.lesborgesblanques.cat

Xarxes socials d'Instagram i Facebook (premislladonosa)



Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

Notes de premsa, anuncis promocionals, catàlegs i mitjans socials a nivell mundial en qualsevol format (televisió, radio, premsa escrita, pàgines web, xarxes socials etc.) Els participants accepten expressament el tractament de les seves dades conforme a l'establert.

8. ACCEPTACIÓ DE LES BASES.

La participació en el concurs implica l'acceptació total de les bases i de l'objectiu principal del concurs per part del participant. La persona que incompleixi qualsevol clàusula continguda en el present document no podrà participar en el concurs ni tindrà dret a rebre el premi que hagués pogut guanyar.

S'autoritza a l'organització com a gestor del concurs a incloure les dades del participant a la base de dades pel seu propi us o dels patrocinadors del concurs.

9. CONTROVÈRSIES, LLEI APLICABLE I FUR JUDICIAL

Aquestes bases estan subjectes a la legislació espanyola. En cas de controvèrsia en l'aplicació o interpretació d'aquestes Bases i sense acord amistós consensuat, seran competents per conèixer dels litigis que puguin plantejar els tribunals de justícia de la comarca renunciant expressament els participants al fur que els hi pugues correspondre.

Les Borges Blanques, 30 de novembre de 2023
