



III CONCURSO DE TAPAS DE ALBACETE CAPITAL

ARTICULO 1º.- Podrán participar en él , todos los establecimientos que, habiéndose inscritos en las XIX Jornadas de las tapas de Albacete, hayan marcado la casilla que establecía que quería participar en el concurso.

ARTÍCULO 2º.- EL concurso se celebrará el día 25 de Noviembre (Martes) a las 9.00 horas en el restaurante escuela El Sembrador, sito en la C/ Sancho Paza n.º 10 de Albacete .

ARTICULO 3º.- Cada participante tendrá que preparar la tapa en una hora, y deberá elaborar 6 tapas, cinco para el jurado y una más para presentación para la prensa. **La tapa será de libre elección, no teniendo que ser la elaborada para las jornadas de las tapas, celebradas en el mes de Octubre.**

ARTICULO 4º.- La tapa se puede llevar preparada o se puede elaborar en la propia escuela.

ARTICULO 5º.- Los participantes deberán llevar todos los ingredientes para su confección así como los utensilios para servirlos.

ARTÍCULO 6º.- Podrá contar con planchas, hornos, microondas, etc. Si necesitará algún elemento que dudará que pudiera tener la cocina , es aconsejable ponerse en contacto con la Asociación y consultarlo.

ARTÍCULO 7º.- Los concursantes deberán estar a las 8,15 horas, para ubicarse , conocer las cocinas, dejar los productos frescos en las cámaras y estar presentes en el sorteo para el orden de entrada en la cocina y de salida , que será cada 10 minutos. El primer participante entrará a trabajar a las 9.00 y así , sucesivamente cada diez minutos. (con los descansos establecidos en la escaleta)

PARTICIPANTE	ENTRA	SALE
1°	9.00	10.00
2°	9.10	10.10
3°	9.20	10.20
4°	9.30	10.30
5°	9.40	10.40
6°	9.50	10.50
7°	10.00	11.00
8°	10.10	11.10
9°	10.20	11.20
DESCANSO		
10°	10.50 (va al puesto del 1°)	11.50
11°	11.00	12.00
12°	11.10	12.10
13°	11.20	12.20
14°	11.30	12.30
15°	11.40	12.40
16°	11.50	12.50
17°	12.00	13.00
18°	12.10	13.10
19°	12.20 (va al puesto del 1°)	13.20
DESCANSO		
20°	12.50	13.50

Si el nº de participantes, se redujera, se adaptaría la escaleta al nº final.

ARTÍCULO 8°.- Las clasificaciones serán adjudicadas sobre un total de 40 puntos, que se distribuirán de la siguiente manera:

- Adecuación del plato al formato de tapa/pincho (1 a 10 puntos)
- Sabor y textura (1 a 10 puntos)
- Originalidad (1 a 10 puntos)
- Presentación (1 a 10 puntos)

ARTICULO 9°.- El jurado estará formado por cinco destacados profesionales del sector y el fallo será inapelable. Además, se contará con un jurado técnico que estará en la cocina y que pasará informe al resto del jurado, sobre la limpieza en el trabajo, recogida del material y utensilios , etc, que podrá servir de penalización al jurado restante.

El jurado no conocerá el restaurante que elaborara la tapa, es decir, el jurado estará en una sala aislada del público y , los camareros les servirán las tapas, que llevaran asignado el nº de salida, de tal manera, que , el jurado no conocerá ni el establecimiento ni el cocinero que la ha elaborado.

ARTICULO 10°.- El participante debe presentar, en la secretaria de la Asociación, antes del día del concurso, la receta, detallando los ingredientes y el modo de elaboración.

ARTICULO 10°.- Se concederán los siguientes premios:

1º premio: 1.000 € y diploma

2º premio: 500 € y diploma

3º premio : 300 € y diploma.