BASES CONCURSO MASTER CHEFsSABORES

1. **INTRODUCCIÓN**

Diputación Provincial de Almería a través de la marca Sabores Almería y el Colegio La Salle Virgen del Mar se unen para presentamos con gran entusiasmo el concurso de Master ChefsSABORES: ¡Cocinando por un futuro saludable!

1. **OBJETIVOS**

Fomentar una alimentación saludable en los alumnos de los colegios de Almería para favorecer su calidad de vida y su rendimiento escolar.

Promover en los participantes la creatividad para diseñar recetas saludables y la destreza para la elaboración de las mismas.

Conocer los productos de nuestra tierra de la mano de Sabores, para que puedan apreciar y disfrutar de la riqueza culinaria de nuestra provincia.

1. **PARTICIPANTES E INSCRIPCIÓN**

Este concurso está destinado a los alumnos de 10 a 18 años (estudiantes de 4º, 5 y 6 de Primaria, la ESO, BACH Y CCFF) de todos los Colegios e institutos de la provincia de Almería interesados en participar en el concurso.

Cada colegio seleccionará a un equipo ganador en cada una de las siguientes categorías que estará formado por un máximo de dos miembros.

* 4º, 5 y 6 de Primaria,
* la ESO,
* BACH Y
* CCFF

La inscripción podrá realizarse remitiendo la ficha de inscripción abajo adjunta al email [info@saboresalmeria.com](mailto:info@saboresalmeria.com) **hasta el 15 de abril**

1. **ETAPAS DEL CONCURSO**

* **1º FASE DEL CONCURSO (DEL 21 AL 25 DE ABRIL)**

A realizar por el propio colegio en sus instalaciones.

* Cada grupo (formado por dos alumnos) realizará una receta saludable.
* Los participantes presentarán ante el tribunal (elegido por el propio colegio) su plato, ingredientes y valor nutricional.

Cada colegio seleccionará a una pareja ganadora de cada una de las siguientes categorías

* estudiantes de 4º, 5 y 6 de Primaria,
* la ESO,
* BACH Y
* CCFF

**PLAZO COMUNICACIÓN DEL FINALISTA, el día 28 de abril:** El Colegio comunicará su pareja finalista al email info@saboresalmeria.com

* **2ª FASE FINAL DEL CONCURSO (30 DE ABRIL)**

Las parejas seleccionadas por cada uno de los colegios se les convocarán para una visita a la tienda de Sabores Almería sita en Paseo de Almería 34, donde los concursantes elegirán 10 productos para la elaboración de su receta. En la elaboración del menú deberá utilizar al menos 3 de esos productos

La fase final del concurso que incluye la elaboración del plato saludable tendrá lugar en el patio del colegio La Salle Virgen del Mar.

Durante la elaboración del plato contarán con la ayuda de uno o varios Chef/s de la Asociación Almería Gastronómica realizando funciones de supervisión y ayuda, vigilando siempre la seguridad en el manejo de los electrodomésticos y utillaje de cocina.

Sabores Almería dará a cada uno de los concursantes de la final, delantal, gorro y cuchara de palo a utilizar durante la elaboración del plato.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

* + Los platos deben ser típicos de la gastronomía almeriense.
  + Los platos deben ir acompañados de una explicación nutricional.
  + Deben ser recetas saludables: alimentos y proporciones adecuadas donde el protagonista serán los productos de Sabores Almería.
  + Se valorará la originalidad y creatividad de los platos, la presentación y el sabor.

El Jurado estará formado por los siguientes miembros:

* Dos (2) miembros de la Diputación Provincial de Almería
* Un (1) miembro de cada una de las empresas colaboradoras CASUR/Sabores/CASI
* Dos (2) miembros del Profesorado del Colegio La Salle Virgen del Mar

1. **PREMIOS Y DISPOSICIONES GENERALES**

A todos los participantes se les hará entrega de un lote de productos Sabores Almería y además los siguientes premios para cada una de las categorias

* **Primer premio:** 4 bonos para partidas en la Bolera Almería Ilusiona
* **Segundo premio:** 4 entradas para el Mini Hollywood
* **Tercer premio:** 4 entradas a la Acuario

La participación en el concurso implica la aceptación de estas bases.

**CONCURSO MASTER CHEFsSABORES**

**FICHA DE INSCRIPCIÓN NÚMERO 1** (a cumplimentar por los Colegios participantes)

**DATOS DEL COLEGIO DEL PARTICIPANTE**

* Nombre del Colegio:
* Persona de contacto:
* Teléfono:       Correo Electrónico:

**DECLARACIÓN**

* Declaro que he leído y acepto las bases del concurso Master Chef Junior.
* Autorizo a los organizadores del concurso a utilizar la imagen (fotos y videos) del participante para la promoción y difusión del evento.

**INSTRUCCIONES PARA LA INSCRIPCIÓN**

1. Rellena todos los campos de esta ficha de inscripción.
2. Adjunta la documentación requerida.