PEQUECHEF DEL AOVE IV Edición 2020

BASES LEGALES DEL
Concurso infantil provincial de Jaén
Recetas con AOVE

1. DESCRIPCIÓN:

Fomentar el conocimiento, valoración y consumo de los productos agroalimentarios saludables, calidad y el Aceite de oliva virgen extra de la provincia de Jaén, es la finalidad que se persigue con la puesta en marcha del concurso **'PequeChef del AOVE'**, una suculenta competición de cocina en la que pueden participar niños y niñas con edades comprendidas entre los 7 y 12 años.

Los elegidos se convertirán en verdaderos chefs en la **Gran final**, en la que deberán presentar sus recetas ante profesionales del mundo de la gastronomía y la cocina en la SEDE de la Fundación Grupo Oleícola Jaén. Esta actividad está enmarcada durante la atípica celebración de la feria de maquinaria agrícola de Úbeda (FEMA) de este año, que se ha visto modificada debido a la situación actual provocada por la pandemia del COVID19.

Tras deliberar sobre el resultado de los platos de los 4 concursantes finalistas se dará a conocer el nombre de los ganadores de cada categoría.

La organización otorgará un primer premio y 3 menciones en distintas categorías:

1° Premio o premio absoluto a la mejor receta: premio de reconocimiento a la mejor elaboración. Se valorará la elaboración, originalidad de la receta, emplatado, sabor, presentación al jurado, así como el dinamismo cocinando. Debe ser una receta, saludable, creativa con Aceite de oliva virgen extra, original y sobre tod o ¡¡deliciosa!!

Premio a la receta más saludable: premio que reconoce la receta más saludable. Se valorará el uso de ingredientes sanos, frescos y de temporada (frutas, verduras, hortalizas, frutos secos, legumbres, aceite de oliva virgen extra, etc.). ·

Premios a la mejor receta con aceite de oliva virgen extra: premio a la mejor receta elaborada con AOVE. Se valorará la originalidad de la receta y el protagonismo del AOVE en la misma ·

Premio a la receta "Degusta Jaén": un premio que reconoce a la receta más creativa, original y sabrosa elaborada con productos de "Degusta Jaén

2. FINALIDAD DE LA CONVOCATORIA:

Promover los **hábitos saludables y uso del aceite de oliva virgen extra** entre los más pequeños y estimular así su creatividad en el ámbito de la cocina. Generar un banco de recetas saludables que estén al alcance de los más jóvenes y sus familias.

Dinamizar y estimular la conversación tanto a nivel familiar como en comunidades online en torno a la implicación de los niños en la cocina, la alimentación equilibrada y el uso del aceite de oliva virgen extra.

3. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN:

Pueden ser candidatos a la convocatoria niños de edades entre 7 y 12 años que cumplan, a su vez, con estos requisitos:

Aceptar las bases del concurso, y remitir debidamente cumplimentados al correo electrónico ***pequechefaove@gmail.com***

Necesariamente deben aportarse los ANEXOS 1,2 Y 3 (Descargar en el apartado documentación) siguiendo alguna de estas dos opciones:

Rellenado y cumplimentado, enviado vía mail a ***pequechefaove@gmail.com***

O impreso y rellenado, **en las oficinas de OLIVAR Y ACEITE CENTRO DE INTERPRETACIÓN** en ÚBEDA (C/Corredera de San Fernando, 32).

Quedarán excluidas de la convocatoria las candidaturas:

- Que no incluyan debidamente cumplimentados los
- Que por su contenido, no se ajusten a los objetivos que persigue el concurso y/o incluyan contenido ofensivo o vejatorio de cualquier índole.
- Que se presenten fuera de plazo
- Que la edad del niño no sea la estipulada en estas bases.

4. DOCUMENTACIÓN Y ENVÍO DE LAS CANDIDATURAS:

En caso de dudas a la hora de cumplimentar el formulario se pueden consultar escribiendo un correo a **pequechefaove@gmail.com** o llamando al teléfono del centro (953 75 58 89).

Necesariamente debe aportarse vía mail o impreso y presentado en **OLIVAR Y ACEITE CENTRO DE INTERPRETACIÓN** la siguiente documentación:

ANEXOS 1, 2 Y 3 totalmente cumplimentados **(CLICK PARA DESCARGAR)**

El hecho de presentarse a la convocatoria presupone la aceptación de las bases y de la resolución que será irrevocable.

5. FUNCIONAMIENTO DEL CONCURSO:

1. Apertura del periodo de recepción de candidaturas (del 24 de Julio al 30 de Agosto a las 00.00). Durante este periodo se recibirán, revisarán todas las recetas recibidas.

2. Periodo de valoración y votación de las recetas por parte del jurado: El 1 de Septiembre.

3. El Jurado de PequeChef valorará las recetas presentadas vía mail, y seleccionará a 4 finalistas que participarán en la final en directo del 1 de Septiembre 2020 en el espacio de showcooking de la SEDE de la Fundación Grupo Oleícola Jaén (Torre de los Aliatares de Baeza)

4. Publicación de los finalistas: El 1 de Septiembre en las Redes Sociales de Olivar y Aceite Centro de Interpretación y de la Fundación Grupo Oleícola Jaén y mediante contacto directo con las familias vía telefónica o vía mail en caso de ser seleccionados.

6. GRAN FINAL: 5 DE SEPTIEMBRE DE 2020 de 10:30 a 13:00h aprox. en la TORRE DE LOS ALIATARES DE BAEZA.

- Los 4 concursantes finalistas dispondrán de 20 minutos cada uno para realizar el emplatado de sus platos ante el jurado. Saldrán de 1 en 1 a preparar sus recetas.
- Sorteo de orden de participación: 10:30h. Se sorteará el orden de participación de los 4 finalistas
- Deliberación del jurado y Anuncio de los ganadores (5 de Septiembre) Una vez finalizadas las exposiciones de los platos el jurado se retirará a deliberar.
- Entrega de premios (5 de Septiembre en el mismo lugar del concurso).
- El concurso se grabará el día 5 de Septiembre para ser emitido en diferido a través de redes sociales en la semana del 14 al 20 de Septiembre.

7. PROCESO DE SELECCIÓN DE LOS 4 FINALISTAS:

Selección de los finalistas:

Las recetas que más se ajusten a los criterios establecidos, serán elegidas por el jurado que valorará la creatividad, originalidad, que sean saludables y elaboradas con aceite de oliva virgen extra (el gran protagonista).

La organización del concurso comunicará vía mail y vía telefónica con la familia para informarles de su paso a la final del día 3 de SEPTIEMBRE.

Los 4 finalistas se comprometen a estar presentes el día 5 DE SEPTIEMBRE en LA GRAN FINAL a las 10:00h en el espacio de la SEDE de la FUNDACIÓN GRUPO OLEÍCOLA JAÉN en la Torre de los Aliatares de Baeza

8. DESARROLLO DE LA GRAN FINAL –

La GRAN FINAL se desarrollará el 5 DE SEPTIEMBRE DE 2020 de 10:30 a 13:00h aprox.

- La llegada de los concursantes finalistas debe ser a las 10:00H en el espacio de shocooking de la sede de la FUNDACIÓN GRUPO OLEÍCOLA JAÉN para organizar todo antes del comienzo del concurso (que será a las 10:30h)
- Inicio del concurso: 10:30h. Nuestro/a presentador/a dará comienzo a la 4ª edición de PEQUECHEF del AOVE
- Una vez arrancado el concurso se sorteará ante el público el orden de participación de los concursantes.
- Los concursantes saldrán a cocinar su plato de 1 en 1, dispondrán de 20 minutos para elaborar el plato ante el jurado y el público. Dado el escaso tiempo del que disponen, recomendamos que las elaboraciones que necesiten más tiempo las traigan desde casa ya realizadas.
- Los ingredientes, vajilla y accesorios necesarios para la elaboración y emplatado de la receta, tendrán que traerlos desde casa.

- En el espacio de shocooking dispondrán de vitrocerámica, grifo, sartenes y espátulas. **No hay HORNO, por lo que las recetas con HORNO no son validas.**
- Durante el tiempo disponible (30 minutos) tendrán que emplatar y explicar en directo ante los 4 miembros del jurado y el público, su elaboración.
- Los niños/as tendrán que preparar 2 platos iguales, uno que será para que lo prueben los miembros del jurado, y otro que será para la exposición y fotografías de la prensa.
- Deliberación del jurado (5 de Septiembre) Una vez finalizadas las exposiciones de los platos el jurado se retirará a deliberar la categoría en la que cada finalista ha ganado.
- Anuncio de los ganadores y Entrega de premios (5 de Septiembre).

9. PREMIOS Y ENTREGA DE LOS MISMOS

Una vez realizada la final del concurso, se entregarán los premios en directo una vez que el jurado resuelva el veredicto. **LOS 4 FINALISTAS TENDRÁN PREMIOS** que se llevarán el mismo día de la final.

La presentación del formulario de solicitud presupone la aceptación íntegra de las presentes bases y los derechos y obligaciones que se derivan de ellos, así como de la resolución por la que se concedan los premios que, si bien se orientará por las presentes bases, será libre e irrevocable.