**BASES y CONDICIONES: ‘Concurso de pollo al disco’**

1. Los interesados en participar del concurso de “Pollo al Disco” en la 28ª Fiesta Nacional de la Avicultura, deberán inscribirse en la **Subsecretaría de Innovación Social y Participación Ciudadana** de la Municipalidad de Crespo, (25 de Mayo 905 1º piso. Crespo. Entre Ríos) hasta el viernes 2 de noviembre de 2018.

El costo de la Inscripción será de $200.

Deberán presentar en hoja A4 impresa en computadora, los ingredientes a utilizar en su preparación (no podrán variar para el día del concurso, dicha variación restará puntaje final al plato), incluyendo el nombre de los integrantes del equipo (hasta cuatro participantes).

1. El municipio junto a Grupo Motta, uno de nuestros principales Sponsors, le proporcionará el pollo y la leña necesaria a cada equipo participante para la cocción de su versión de “Pollo al Disco”. Los demás ingredientes de la preparación estarán a cargo de cada grupo correspondiente; los cuales deberán presentar a una mesa examinadora donde se juzgarán varios aspectos del plato para determinar el ganador del concurso, tales como:
	1. Mise en place: se evaluará la preparación de todos los ingredientes que se utilicen en la cocción, como así también la planificación del mismo.
	2. Indumentaria: se evaluará la ropa a utilizar en el puesto de cocina, su originalidad, modelo y su higiene
	3. Técnica de Elaboración: Al momento de la evaluación del plato presentado en mesa de jurados, se tendrá en cuenta como se llevó a cabo la cocción del “Pollo al Disco”, basándose en la competencia de la mesa de profesionales a la hora de juzgarlo.
	4. Higiene y limpieza: Se tendrá énfasis en particular y de manera muy rigurosa en la limpieza del sector de cocina “mientras realice la elaboración” y como también al finalizar la misma, dejando su sector debidamente higienizado; contemplando las condiciones de cuidado bromatológico: LOS COCINEROS DEBEN SER ESTRICTOS EN LA APLICACIÓN DE LAS NECESARIAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE, deben usar el cabello cubierto con pañuelo o gorro – usar delantal – guantes de látex (en el caso de presentar alguna herida en sus manos)– Se prohíbe fumar en los puestos, no tan solo durante la elaboración de la comida sino durante toda la permanencia en ellos.
	5. Presentación y Sabor: este punto es de vital importancia para la nota final del plato, donde se evaluará su presentación, cocción y sabor.
2. **Cantidad de porciones:** cada equipo deberá presentar su receta y correspondiente cocción en el concurso, considerando la cantidad de 2 (dos) porciones emplatadas ante el jurado para su evaluación.
3. **Ingredientes**: todo equipo que concurse en la realización del “Pollo al Disco” deberá de tener en cuenta para su elaboración, la utilización de al menos 3 (tres) ingredientes nativos de la ciudad de Crespo, que se produzcan y/ó cultiven en la zona.
4. **Utensilios:** todos, incluido el disco, estarán a cargo de los participante/s del concurso.
5. **Mercadería**: La mercadería debe llegar al puesto en crudo, sin marcar, ni hervir, ni pre cocinar o pre elaborar, (picar – trozar etc.) la competencia obliga a la igualdad de condiciones, y por ello se debe elaborar desde el principio en el puesto. No se puede utilizar ningún otro elemento que no sea el disco A LEÑA (ej. Cacerolas, ollas, ollas de fundición, sartenes, planchas, parrillas, chulengos, etc.). Tampoco está permitido el uso de calentadores eléctricos, microondas, o cualquier elemento que sea a base de gas. Todo se debe cocinar desde el principio al disco y con leña. El menú declarado debe ser el único que cada puesto elaborará durante toda la duración del concurso, no puede reemplazarlo bajo ningún punto de vista, salvo fuerza mayor y con el consentimiento de los demás cocineros y la organización.
6. **Seguridad:** los participantes deberán tomar todas las precauciones necesarias para garantizar la seguridad de su persona, de los visitantes y espectadores, y de las cosas o instalaciones en su lugar de elaboración. En consecuencia, es de su responsabilidad adoptar los resguardos correspondientes.
7. **Premiación**: Luego de que el jurado concluya con la evaluación de los platos presentados y con la otorgación del puntaje que crea conveniente (la puntuación del Jurado es Inapelable), se llevará a cabo la premiación del mismo.

**Ganador:** como resultado del mejor plato presentado con más alto puntaje, entre los ítems mencionados en el punto 2.

**Mejor receta Innovadora:** premio a la receta que se destaque por su creatividad en el uso de ingredientes.

**Mejor Presentación:** se premiará el mejor plato presentado a la vista.

**Mejor guarnición:** premio al mejor acompañamiento para el pollo al disco.

**Mejor indumentaria:** Se premiara como ganador de esta mención, al equipo que presente una indumentaria de cocina limpia, elegante y acorde al evento.

**Mejor Ornamentación:** se premiará al mejor arreglo de puesto de cocina.

**Mejor Mise en Place:** el equipo que mejor planifica la cocción de los ingredientes de su receta, se alzará con esta mención.

**Mejor espíritu de trabajo:** se premiará al equipo con mejor trabajo grupal y colaborativo con los otros equipos.

Todos los participantes recibirán un diploma donde acredite su participación en el concurso, más un delantal de la 28ª Fiesta Nacional de la Avicultura, y merchandising de la fiesta.

El equipo que resulte ganador será invitado a participar en futuras presentaciones de promoción de la Fiesta Nacional de la Avicultura, coordinándolo previamente.

**CONTACTO FNA 2018**

25 de Mayo 943 (3116) Crespo – Entre Ríos

Tel. 0343 4951160 int. 120 / 159 - Cel. 0343 154 383060

fnacrespo@gmail.com- [www.fnacrespo.com.ar](http://www.fnacrespo.com.ar)