



**Ajuntament  
de Benicarló**  
Turismo

## **BASES REGULADORAS DEL CONCURSO GASTRONÓMICO DE LA ALCACHOFA DE BENICARLÓ 2024**

La Concejalía delegada de Turismo del Ayuntamiento de Benicarló convoca el CONCURSO GASTRONÓMICO DE LA ALCACHOFA DE BENICARLÓ, en sus modalidades de cocina y coctelería creativa y de autor aplicada a la Alcachofa de Benicarló.

### **REGULACIÓN**

Las presentes bases se regularán por el establecido en la Ordenanza General de Subvenciones del Ayuntamiento de Benicarló, publicada en el Boletín Oficial de la Provincia de Castelló, número 154 de fecha 26 de diciembre de 2017.

#### **PRIMERA: Definición y objeto**

El Ayuntamiento de Benicarló con la colaboración del Centro Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló (CIPFP), convoca este Concurso Gastronómico en sus modalidades de cocina y de coctelería creativa y de autor aplicada a la Alcachofa de Benicarló que tendrá lugar el jueves 22 de febrero de 2024, en el edificio del Magatzem del Mar de Benicarló.

Este concurso tiene como objetivo consolidar Benicarló como un centro gastronómico de referencia en cuanto a la cocina de la alcachofa que contribuya a fomentar y consolidar el turismo gastronómico en nuestra ciudad. Es por eso, que se quiere apoyar el trabajo de formación que se realiza en los diferentes centros educativos relacionados en la formación en hostelería, como instrumento fundamental de creación del nuevo talento culinario necesario para garantizar la consolidación y continuidad de la gastronomía especializada en la alcachofa en Benicarló.

#### **SEGUNDA: Participantes**

En este concurso puede participar el alumnado de los centros educativos y escuelas de hostelería donde se imparten ciclos formativos de hostelería y formación profesional básica de la especialidad cocina y restauración.

#### **TERCERA: Inscripciones y plazos de presentación de solicitudes**

La inscripción será gratuita.

Hay que rellenar la hoja de inscripción donde constará:

- Nombre y apellidos de la persona interesada y, si procede, de la persona que lo representa.
- Identificación del medio electrónico o del lugar físico que se señale a efectos de notificaciones.
- Hacer constar la petición de participación al Concurso Gastronómico:
  - Modalidad de cocina aplicada a la Alcachofa de Benicarló.

- Modalidad de coctelería creativa y de autor aplicada a la Alcachofa de Benicarló.
- Lugar, fecha y firma del solicitante o acreditación de la autenticidad de la voluntad expresada por cualquier medio.

Para presentar la solicitud, las personas interesadas tienen que acceder en la web del CIPFP Benicarló (<http://www.labora.gva.es/es/web/cipfp-benicarlo>) y rellenar el formulario correspondiente. Posteriormente, hay que enviarlo al correo: [concurscarxofabenicarlo@gmail.com](mailto:concurscarxofabenicarlo@gmail.com).



Documentación adjunta a la solicitud:

- Para acreditar los requisitos para participar en el concurso, las personas interesadas aportarán justificante de matrícula en un Centro Educativo o escuela de hostelería donde se impartan Ciclos Formativos de Hostelería y Formación Profesional Básica de la especialidad cocina y restauración.
- Para la modalidad de cocina: hay que adjuntar la receta de cocina en archivo electrónico de texto (\*.doc, \*.odt, etc) o pdf.
- Para la modalidad de coctelería: hay que adjuntar una fotografía del combinado en un fichero electrónico de texto o pdf.

Las inscripciones se realizarán desde el día siguiente de la publicación de estas bases hasta el miércoles 21 de febrero de 2024 a las 14.00h.

Una vez recibida la inscripción, se confirmará la participación en la preselección de finalistas.

**CUARTA. Requisitos específicos concurso Gastronómico de la Alcachofa. Modalidad de coctelería creativa y de autor aplicada a la alcachofa de Benicarló. Criterios de valoración.**

a) Se establece una única categoría para el concurso:

-Cóctel inédito modalidad "Long Drink". Uno de sus ingredientes tiene que ser la Alcachofa de Benicarló en cualquier formato o preparación. Máximo 6 ingredientes. Para 4 personas.

b) Cada concursante tiene que aportar sus ingredientes y enseres necesarios para elaborar su gin-tonic y el cóctel.

c) El tiempo de preparación es de 8 minutos para el cóctel.

d) Cada concursante tiene que elaborar ambos combinados y utilizar su uniformidad de trabajo correspondiente.

e) De entre todos los participantes inscritos, se elegirán 8 finalistas para participar en el concurso, para hacer esta selección se valorará la originalidad, la creatividad, la técnica utilizada y la presentación.

f) Una vez recibida la inscripción, se confirmará la participación en la preselección de los finalistas.

**Hay que adjuntar una fotografía de los dos combinados en un fichero electrónico de texto o PDF.**

g) La organización contactará por correo electrónico con los concursantes para programar los horarios de participación.

h) En el premio final el jurado valorará la presentación, innovación, tratamiento de la alcachofa, destreza en la ejecución del cóctel y degustación.

**QUINTA. Requisitos específicos concurso Gastronómico de la Alcachofa. Modalidad de cocina aplicada a la Alcachofa de Benicarló**

a) De entre todas las personas participantes inscritas, se elegirán ocho finalistas para participar en el concurso. Para hacer esta selección se valorará la receta, la técnica culinaria, el



**Ajuntament  
de Benicarló**  
Turismo

aprovechamiento del producto, la ficha técnica, y la creatividad e innovación.

b) El alumnado tiene que realizar:

- Una receta, donde el ingrediente principal será la ALCACHOFA DE BENICARLÓ.

- Hay que presentar cinco pequeñas degustaciones para el jurado y una ración de presentación, en un tiempo máximo de 1 hora (60 min). En este tiempo, se tiene que elaborar la Alcachofa y finalizar el emplatado del resto de ingredientes.

c) Cada concursante llevará los ingredientes para la elaboración de los platos y los enseres necesarios.

d) El plato será puntuado y valorado según su presentación, gusto y relevancia de la ALCACHOFA DE BENICARLÓ en la elaboración, técnica culinaria, originalidad, destreza y degustación. También será valorada la innovación culinaria del tratamiento de la ALCACHOFA.

e) El alumnado tendrá a su disposición una mesa de trabajo de 2 m x 0,80 m y una placa de inducción.

f) Si la inscripción de participantes supera los límites establecidos, la organización establecerá una selección de candidatos. Para hacer esta selección se valorará la receta, la técnica culinaria, el aprovechamiento del producto, la ficha técnica, la creatividad, innovación y originalidad.

#### **SEXTA. Jurado**

Para el concurso de coctelería creativa aplicado a la Alcachofa de Benicarló, el jurado estará integrado por cinco personas profesionales del sector del servicio de restaurante.

Pascual Fernández (bartender)

Alex Carlos Nolla (sumiller)

Jesús Mora (bartender)

Luis Enrique Rodríguez (bartender)

Carlos Gilabert (comercial marca GINBLO)

Suplente

Gaspar López (restaurador)

Miembro del departamento de hostelería y turismo del CIPFP BENICARLÓ como coordinador

Para el concurso de cocina aplicado a la Alcachofa de Benicarló, el jurado estará integrado por cuatro personas técnicas de la rama de cocina.

M<sup>a</sup> Àngels Pla (Parador de turismo)

Liana Danciu (segunda jefa de cocina)

Lucía Pellicer (restauradora)

M<sup>a</sup> José Moliner (jefa de cocina)

Suplente

Joan Viana (jefe de departamento)

Miembro del departamento de hostelería y turismo del CIPFP BENICARLÓ como coordinador

El jurado estará presidido por la técnica de turismo del Ayuntamiento de Benicarló, Inma Gimeno Gascó, que actuará como secretaria del jurado, sin voz ni voto.

La decisión del jurado es apelable. Cualquier decisión y aclaración de este concurso está a disposición de la organización del concurso, la cual está formada por profesorado del CIPFP Benicarló.

Una vez realizada la valoración y decisión del jurado y previa fiscalización en Intervención, se resolverá mediante decreto.

#### **SÉPTIMA. Premios.**

Para el concurso de coctelería creativa los premios serán:

- 1.º Premio al Mejor Cóctel: 250 €
- 2.º Premio al Segundo Mejor Cóctel: 200 €
- 3.º Premio al Tercer Mejor Cóctel: 150 €

Para el concurso de cocina aplicado a la Alcachofa los premios serán:

- 1.º Premio: 250 €
- 2.º Premio: 200 €
- 3.º Premio: 150 €

El importe total máximo de los premios a otorgar entre los dos concursos es de 1.200 euros y este gasto se imputará al siguiente crédito presupuestario: Orgánica 09 Programa 43230 Económica 48000.

La concesión de los premios se efectuará en régimen de concurrencia competitiva.

Los premios estarán sujetos al artículo 75,3.f.) del Real Decreto 439/2007, de 30 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento del Impuesto sobre la Renta de las Personas físicas.

#### **OCTAVA. Tramitación, entrega de los premios y publicación**

Las presentes bases serán aprobadas por decreto de la Concejalía delegada de Turismo.

El resultado del concurso se justificará documentalmente mediante el acta del resultado, que se firmará por los integrantes del Jurado.

Vista el acta con el veredicto del jurado, la Concejalía delegada de Turismo tendrá la facultad de resolver la concesión u otorgamiento de los premios mediante decreto.

Además, el Ayuntamiento de Benicarló dará difusión al resultado del concurso incluyendo imágenes de los premiados a través de la web municipal [www.benicarlo.org](http://www.benicarlo.org), redes sociales y notas de prensa que se enviarán a los medios de comunicación locales y comarcales. Así como también se remitirá a la Base de datos Nacional de Subvenciones.

Los premios se librarán el día 22 de febrero de 2024, en el acto de cierre del concurso que tendrá lugar en el Magatzem del Mar de Benicarló.

#### **NOVENA. Difusión y funcionamiento del concurso**

El Ayuntamiento de Benicarló dará difusión al funcionamiento del presente concurso según las presentes bases a través de la publicación de anuncio al Boletín Oficial de la Provincia. en el tablón de edictos, web municipal y notas de prensa enviadas a los medios de comunicación de cobertura local y provincial. A través del CIPFP de Benicarló, también se dará difusión de este concurso en los centros educativos y escuelas de hostelería donde se imparten ciclos formativos de hostelería y formación profesional básica de la especialidad cocina y restauración.





**Ajuntament  
de Benicarló**  
Turismo

La organización contactará por correo electrónico con los concursantes para programar los horarios de participación.

La participación en este concurso comporta la autorización para publicar las fotografías de la actividad en redes sociales y página web del CIPFP Benicarló, del Ayuntamiento de Benicarló y Turismo Benicarló.

Si la inscripción de participantes supera los límites establecidos, la organización establecerá una selección de candidatos en función de los criterios mencionados.

#### **DÉCIMA. Protección de datos de carácter personal.**

En cumplimiento de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, informamos que los datos de los participantes serán empleadas solos para la gestión del concurso.

#### **UNDÉCIMA. Aceptación de las bases**

La participación en el presente concurso supone la total aceptación de estas bases, suponiendo el incumplimiento de alguna de aquellas la exclusión de la persona participante del concurso.

La organización del concurso se reserva el derecho de resolver cualquier eventualidad no especificada en estas bases.

Benicarló, febrero 2024