**BASES CONCURSO JUNIOR X CHEF**

**1-Objetivo, finalidad del concurso “JUNIOR X-CHEF”**

Es un concurso de Cocina Infantil destinado a niños de la provincia de La Rioja.

El objetivo principal del programa es iniciar a los más pequeños en los temas culinarios a través de varios talleres de cocina, fomentando además unos hábitos de consumo saludables.

La parte de Concurso tiene un fin exclusivamente lúdico y participativo, pasando a un segundo orden el carácter competitivo.

**2-Participantes e inscripción.**

Destinado a niños que tengan 4 y 12 años, cumplidos a fecha de la inscripción.

La fórmula de inscripción es a través exclusivamente por wassap en el teléfono 675 95 66 48 y la persona encargada será Leyre Lesta.

Las plazas son limitadas y se adjudican por orden de inscripción hasta agotar el cupo de 30 plazas que hay por turno. Una vez agotadas las plazas se procederá a crear una lista de espera por si hubiese alguna baja.

Unos días antes del evento la empresa Cook and play se pondrá en contacto con los participantes para reconfirmar la asistencia y en el caso de que haya alguna baja se llamará por orden de inscripción a la gente que este en lista de espera.

 **Dinámica y desarrollo del concurso JUNIOR X CHEF**

El concurso JUNIOR X CHEF se realizara los sábados dia 7 y 14 de marzo.

El primer sábado dia 7 hay dos rondas de clasificación:

**1º Ronda a las 12:30 a 14:00:**

Se formaran 6 grupos de 5 niños que tendrán que elaborar la receta que se les facilite en el tiempo previsto. En ese tiempo tendrán que realizar la receta, emplatar y dejar la zona de trabajo limpia y recogida.

Los grupos se formaran en función de las edades de los niños de manera que todos queden compensados e igualados en la medida de lo posible.

Tendrán una hora para la elaboración de la receta y emplatado.

En el caso de que la organización vea que se necesita algo más de tiempo podrá añadir 5 o 10 minutos más en función de cómo vea a los participantes.

El tiempo restante se destinará a la valoración del jurado de los platos y la posterior votación para saber quién pasa a la final

De ahí se clasifica 1 grupo de 5 niños que pasan a la final del sábado dia 14 de marzo a las 18:30

**2º Ronda a las 18:30 a 20:00**

El procedimiento será igual que en la primera ronda

**3º Ronda Sábado dia 14 de marzo de 12:30 a 14:00**

El procedimiento será igual en la primera y segunda ronda

**4º GRAN FINAL JUNIOR X CHEF DIA 14 DE MARZO A LAS 18:30**

En esta final participan los 15 niños clasificados en las rondas anteriores.

Esta final se realiza de manera individual en el que se facilitara unos ingredientes y una receta, el niño que lo desee puede innovar y modificar la receta, la receta es una idea u orientación que ellos con su imaginación pueden cambiar.

El desarrollo será igual que en las rondas anteriores: tendrán que elaborar la receta que se les facilite en el tiempo previsto, emplatar y dejar la zona de trabajo limpia y recogida.

**Recetas**

Los monitores entregarán a cada equipo al inicio del primer taller un dossier que con la receta que van a elaborar

 Las recetas serán las mismas en las tres rondas de clasificación para que todos los niños se encuentren en igualdad de condiciones.

En la final se entregara otra receta diferente a las de las rondas clasificatorias y se dará una a cada niño porque en la final participan de manera individual, no por equipos.

**Atuendo de los participantes, personal, ingredientes y equipamiento disponible:**

A todos los participantes se les hará entrega de un delantal y gorro y su uso será obligado durante todo el desarrollo del concurso JUNIOR X CHEF.

Cook and Play aportará todo lo necesario para el desarrollo del concurso así como todos los ingredientes para las recetas

 Cada turno contará con tres monitores que controlarán las actividades que realicen los niños y un supervisor que controlara el desarrollo del concurso

 Las funciones de los monitores serán:

 ✓ Control de los niños

 ✓ Preparación de recetas e ingredientes con los niños

 ✓ Ayuda con las recetas

✓ Control de electrodomésticos y utillaje disponible

 **Fechas y lugar de celebración:**

Las fechas del concurso JUNIOR X CHEF que se celebrara en la Zona Experience de Parque Rioja son:

**Rondas clasificatorias**

Dia 7 de Marzo hay dos rondas, una a las 12:30 y otra las 18:30 con 30 niños en cada ronda

EL dia 14 de Marzo última ronda de clasificación a las 12:30 con otros 30 niños

Y la Gran Final JUNIOR X CHEF será el dia 14 de marzo a las 18:30

 **Jurado del Concurso**

Un Jurado valorará de cada equipo:

-La presentación de su receta y limpieza de la zona de trabajo

-El sabor de la receta.

-El trabajo en equipo

Para ello cada equipo tendrá un color asignado y el jurado votara por el color del equipo que considera que reúne esas 3 características y por lo tanto pasa a la final.

Se dispondrá de una hora para la elaboración de la receta, la media hora restante se destinara a la presentación del plato para que el jurado vote.

En la Gran final se valoraran los mismos aspectos excepto del trabajo en equipo ya que trabajaran de manera individual.

El Jurado estará formado por un número de personas impar: 3 incluyendo al profesor responsable de los talleres

En caso de empate, el voto de calidad será del profesor responsable de los talleres que decidirá el desempate

**Premios**

Se entregarán diplomas de participación a todos los niños y además se establecen los siguientes premios que se otorgarán en la Gran Final:

**1º Premio:** Set de cocina+ delantal de tela con gorro Cook and Play+ 1 vale por taller de Cocina de Cook and play

 **2º y 3º premio**: Delantal de Tela con gorro de Cook and play a cada niño

 **Consideraciones finales**

 Todo participante acepta estas bases y las decisiones de la Organización.

La Organización del Concurso resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de la celebración del JUNIOR X-CHEF en todo aquello que no esté expresamente previsto en estas bases. No se permitirá la presencia de otras personas ajenas a los participantes durante el desarrollo de los talleres/concurso hasta la finalización de los mismos.

Logroño a 24 de febrero de 2020