



BASES DE LA COPA RESTAURACION NEWS 2009-06-23

B A S E S

Art. 1.- Se convoca la presente edición de la COPA RESTAURACION NEWS , organizada por SANDWICHFORUM y la revista RESTAURACION NEWS(www.restauracionnews.com) , actuando esta entidad como Secretaría Técnica del mismo, con la colaboración de los expertos profesionales que crea oportuno seleccionar, para su realización en Barcelona, **el 4 de noviembre de 2009.**

Art.2.- La convocatoria tiene como objetivos, entre otros:

- Contribuir a que las empresas proveedoras del sector de Hostelería que participen en el area de Exposición presenten sus productos lo más accesibles a su degustación por parte de los visitantes-operadores de restauración del evento.
- Incentivar a los demostradores y chefs que las empresas expositoras utilicen en Sandwichforum a que desarrollen su creatividad en materia de I*D y desarrollo de producto.
- Convertir el area de exposición de Sandwichforum en una zona de exhibición de nuevos productos para ser ofrecidos en sus locales por los operadores de restauración.

Art. 3.- El Campeonato se dirige especialmente a los proveedores de alimentos y bebidas a la Hostelería, pero sin olvidar a otros artífices de las mejores preparaciones, como por food ingredientes o simplemente envases funcionales o productos de un solo uso.Caso de que en esta ultima actividad el jurado quisiera destacar a un expositor se crearía un accesit para el mismo.

Art. 4.- Los concursantes podrán inscribirse en el campeonato de dos formas diferentes, señalando con anterioridad el plan de demos a realizar con sus fichas técnicas o el mismo día presentando a la secretaria del Jurado al chef o demostrador con su plan de demos.

Art. 5.- El Jurado estará compuesto por profesionales de reconocida experiencia en el sector de los productos que en restauración moderna forman parte de la oferta de menus snacking, procediendo bien sea del sector industrial, comercial o artesanal, así como de los medios de comunicación especializados y de instituciones vinculadas a la docencia, a la nutrición y a la higiene alimentaria.

El número de vocales del Jurado no será inferior a 5 y de entre ellos la Secretaría Técnica propondrá el nombramiento de un Presidente que sólo ejercerá su voto en caso de empate. El Presidente será asistido por un Secretario que no necesariamente será vocal del Jurado. En ese caso tendría voz pero no voto.

Art. 6.-

Los participantes deberán presentar cualquier elaboración , de libre creación, siempre que, además, cumplan con lo siguiente:

- que, formen parte de los distintos platos o elementos de un menú del segmento snacking
- que todos los ingredientes se puedan encontrar en el mercado de suministros de la hostelería.
- que el producto sea claramente reproducible a escala comercial, es decir de bajo coste y sencilla elaboración.

Art.7.- Cada concursante deberá elaborar y reservar “ con vistas al Jurado ” al menos 2 unidades de cada modalidad para evaluaciones por parte de los miembros del Jurado.

Durante dicha elaboración y en la presentación, los miembros del Jurado podrán recabar del concursante cuantas explicaciones necesiten.

Art.8.- Los criterios de valoración seguirán la siguiente escala de ponderación:

1º- originalidad	2 puntos
2º- innovación que el producto / concepto aporta al sector de la restauración moderna.....	3 “
3º- aspectos sensoriales	2 “
4º- manipulación.....	2 “
5º habilidad,destreza y talento del concursante.....	1 “

Art. 9.- El ganador del campeonato recibirá un Trofeo conmemorativo

Art. 10.- Los concursantes renunciarán a cualquier derecho de propiedad intelectual de sus respectivas elaboraciones durante el término de seis meses, con objeto de que la Organización pueda difundir las recetas y la labor profesional del Campeonato en los medios de comunicación .

Art. 11.- El fallo del Jurado será inapelable. Sin embargo, cualquier concursante que desee efectuar alegaciones, podrá solicitar de la Organización que se recoja la misma en el Libro de Sugerencias del Campeonato, así como cualquier opinión o comentario que pueda contribuir a mejorar el grado de desarrollo de sus próximas convocatorias.