

CONCURSO ASICCAZA-BERGARA PARA ESCUELAS DE COCINA

Bases de participación

1. Requisitos de los participantes

- Alumnos de escuelas de hostelería de España
- Mayores de 18 años

2. Inscripciones

Los aspirantes deberán enviar antes del 31 de diciembre de 2022 un correo electrónico a info@asiccaza.org con la siguiente información:

- o Datos personales identificativos del alumno: nombre, apellidos, edad, teléfono y correo electrónico.
- o Nombre de la escuela de hostelería de la que es alumno
- o Título de la receta.
- o Descripción de la receta: relación de ingredientes y proceso detallado de elaboración.
- o Tres fotografías del plato terminado.
- o Cualquier información extra de relevancia.

3. Dinámica de selección.

El ingrediente principal será la carne de caza y una vez cerrado el plazo de inscripción, de entre todas las solicitudes recibidas, se seleccionarán las 20 mejores con las que se publicará un recetario de carne de caza ASICCAZA-BERGARA. De esas 20 se elegirán las 6 mejores que disfrutarán del premio final.

- Los criterios de selección serán:

- o Originalidad de la receta
- o Protagonismo del producto principal
- o Calidad de las técnicas culinarias propuestas
- o Presentación

4. Jurado

El jurado profesional estará compuesto por cocineros de prestigio y periodistas gastronómicos que valorarán las propuestas de los aspirantes el mes de enero.

5. Premios

Publicación del recetario ASICCAZA-BERGARA de las 20 mejores recetas seleccionadas

Para los alumnos de las 6 mejores recetas un fin de semana durante el mes de Febrero con todos los gastos pagados donde se enseñarán la fase de producción de las especies cinegéticas en los cotos de caza así como la fase de comercialización visitando una industria de carne de caza.

Presentación de la receta en el Salón Gourmets de Madrid 2023

6. Datos personales

Los datos personales facilitados por los participantes quedarán recogidos en un fichero, del que será responsable ASICCAZA. La finalidad de este fichero es la gestión de la participación en el concurso, así como la gestión de premios y publicidad.

El ejercicio de los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Protección de Datos.

7. Cesión de derechos

- Los participantes ceden a ASICCAZA y BERGARA la licencia no exclusiva para el uso, reproducción, transformación, comunicación pública y distribución de los contenidos de las recetas presentadas y sus fotografías.
- ASICCAZA y BERGARA no se hacen responsables de los daños y perjuicios que puedan derivarse de la infracción de los derechos de imagen, propiedad intelectual o industrial relativos a las recetas presentadas por los participantes.
- Los participantes autorizan a ASICCAZA y BERGARA para la divulgación de su nombre y ceden los derechos de su imagen para el tratamiento a través de cualquier sistema y soporte que permita difundir, reproducir y comunicar públicamente los contenidos obtenidos durante el desarrollo del concurso incluido un reportaje del fin de semana con el que serán premiados.

8. Aceptación de las bases

La participación en el Concurso ASICCAZA-BERGARA para escuelas de hostelería supone la aceptación de las actuales bases de participación.

