

auditgourmet

c o n s u l t i n g

basesdelconcursllavors

3r aniversari d'Auditgourmet consulting



el seu èxit és el nostre objectiu

1. Introducció

- 1.1. En commemoració del seu tercer aniversari, **Auditgourmet Consulting S.L.** presenta **Llavors** (el seu primer concurs de receptes) tot gaudint del suport i de la col·laboració de:
- Partee Studio
 - Institut Català de la Cuina, Candidatura de la Cuina catalana com a patrimoni de la humanitat
 - Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.
 - Restaurant Can Fabes
 - Verdolaga Cistella ecològica
 - Vins de Catalunya
 - FIHR
 - Pep Salsetes
 - Moritz
 - La Vanguardia
 - Fundació Alícia
 - Francesc Xavier Medina (director del departament Sistemes Alimentaris, Cultura i Societat U.O.C)
- 1.2 El concurs consisteix en presentar receptes realitzades amb productes de proximitat i, llavors de varietats antigues o recuperades, com a protagonistes en les elaboracions.
- 1.3 Els participants es comprometen a garantir l'originalitat i l'autoria de les receptes presentades en el concurs.

2.Àmbit

- 2.1 Concurs d'àmbit nacional, Catalunya.
- 2.2 Dirigit a estudiants que estiguin cursant l'últim curs de l'especialitat de cuina ja sigui de grau mig o superior.
- 2.3 Cada participant només es podrà presentar amb una única recepta.
- 2.4 No podran participar a la promoció ni resultar guanyadors els empleats de les empreses col·laboradores esmentades anteriorment en el punt 1.1 d'aquestes bases del concurs. De la mateixa manera també queden exclosos de participació les persones físiques i jurídiques que hagin intervingut en la preparació del concurs com tampoc ho podran fer familiars de primer grau. En el cas que alguna d'aquestes persones participessin i en resultessin guanyadors, el premi corresponent quedarà anul·lat i passarà al següent finalista.

3. Durada

- 3.1 L'inici de recollida de receptes es realitzarà a partir del dia 1 de novembre de 2012 fins a les 00h del dia 30 de novembre de 2012. (passada l'hora de la data límit les receptes rebudes no participaran en el concurs)
- 3.2 Només entraran a concurs les receptes enviades a:

concurs@auditgourmet.com

4. Objectiu

- 4.1 L'objectiu general del concurs és estimular i donar a conèixer la riquesa del producte de temporada i de proximitat als joves estudiants de cuina per tal que coneguin la diversitat del seu àmbit geogràfic. Algun dia, aquesta futura generació de professionals tindran la oportunitat d'incloure en les seves elaboracions aquests productes. Aconseguint així que el seu establiment disposi d'un valor afegit: el productor guanyarà un comprador, el restaurador disposarà d'una excel·lent matèria prima i el consumidor serà coneixedor del producte de temporada i de proximitat.
- 4.2 Promoure la investigació, sobretot de llavors antigues i recuperades de l'entorn on viu el participant. Evitar que es perdin més productes.
- 4.3 Estimular un primer contacte entre el productor i el participant per tal de generar consciència en aquest últim sobre l'existència de productes originaris i de qualitat dels quals disposa en el seu entorn més immediat. És així com els participants viuran l'esforç, transparència i il·lusió dels productors, i promouran la compra directa.
- 4.4 Prendre consciència que el producte té una estacionalitat, i consumint-lo en aquella data no es pot comparar amb d'altres productes exportats.
- 4.5 Totes les receptes seran publicades per tal de fer un receptari online. Tothom podrà consultar-les, executar-les i conèixer productes i varietats específiques de cada poble / regió de Catalunya.

5. Requisits de les receptes

- 5.1 El Producte principal i protagonista de la recepta ha de ser producte de proximitat i de temporada.
- 5.2 Es valorarà positivament que el producte sigui de cultiu ecològic, de varietat antiga o recuperada de la zona. Si aquest és el cas, es tindrà en compte informació addicional com ara la història del producte, el productor, fotografies varies, etc.
- 5.3 Els productes secundaris o terciaris empleats s'han de poder trobar arreu del territori nacional.
- 5.4 Queda totalment prohibit l'ús de productes de quarta i cinquena gamma.

6. Funcionament

6.1 Per poder participar en el concurs els candidats hauran de visitar el web:

www.auditgourmet.com

6.2 En el web s'hauran de descarregar un pdf. En aquest pdf hi haurà una plantilla amb els punts que el concursant haurà d'anar contestant un per un. Una vegada arribat a l'últim punt només haurà de guardar l'arxiu en pdf i enviar-lo a l'adreça indicada.

6.3 Per tal de participar en el concurs el participant haurà d'escriure un mail a:

concurs@auditgourmet.com

adjuntar el seu pdf que haurà guardat com:

[NOM COGNOM Concurs Llavors 2012](#)

INFORMACIÓ DE LA PLANTILLA (PDF):

Per poder participar en el concurs el participant haurà de:

- Omplir i respondre obligatòriament tots aquells apartats on hi ha un * amb informació verídica.

Dades personals

- Nom*:
- Cognoms*:
- Ciutat*:
- Edat*:
- Província*:
- Email*:
- Telèfon:
- Mòbil*:
- Nom de l'escola d'hostaleria on cursa el darrer curs especialitat cuina*
- Dades de l'escola (telf, adreça, mail)*
- Treballes en el món hostaler?*
- On?*

Recepta

- Nom del Plat*:
- Ingredients (procedència)*:
- Preu i cost aproximat*:
- Recepta pas a pas*:
- Temps total de preparació*:
- Racions*:
- Acompanyament i guarnició:
- Sugerències:
- Fotografia del plat presentat i finalitzat (1 obligatori* // màxim 2)
- Fotografies de la consecució de la recepta (opcional)
- Vídeo de la elaboració (opcional).
- Historia i fotografies de l'ingredient principal (opcional)

- 6.4 Es declararan no vàlids i retirats del concurs tots aquells formularis incomplets o omplerts inadequadament, així com tots aquells candidats que no estiguin cursant, aquest any acadèmic 2012-2013, l'últim curs de l'especialitat de cuina a l'escola d'hostaleria.
- 6.5 Una vegada finalitzat el període d'entrega de les receptes es donarà pas a analitzar tota la informació rebuda. Passades 2 setmanes de finalitzar el termini d'entrega, el jurat es posarà en contacte via mail, amb els **10 finalistes** seleccionats i se'ls convocarà per assistir al veredict final i a la posterior entrega de premis que tindrà lloc a la **fàbrica Moritz**.

7. Jurat

7.1 Els membres del Jurat seran:

- Pep Salsetes
- Pere Garriga (Verdolaga)
- Regina Santamaria (Can Fabes)
- Xavier Pellicer (Can Fabes)
- Toni Massanés (Fundació Alícia)
- Francesc Xavier Medina (U.O.C)
- Daniel Brasé (F.I.H.R)

8. Premis

8.1.1 Primer Premi:

Realització d'un "estage" en el restaurant **Can Fabes**. El Premi no inclou les despeses de transport, manutenció ni retribució per serveis. Les condicions i durada seran pactades directament entre el restaurant, l'alumne i l'escola on estudia el guanyador.

8.1.2 Segon Premi:

Sopar o dinar en el restaurant **Can Fabes**. El premi es disfrutará durant les dates que el restaurant cregui convenient excloent els serveis (dates i hores) que cregui oportú per excés de reserves.

El premi inclou dos menú degustació: guanyador + un acompanyant.

El premi no inclou la beguda o bé els cafès i/o altres complements que es puguin afegir a l'àpat. Aquest premi tampoc inclou cap transport ni pernocta.

8.1.3 Tercer Premi:

Cistella de productes ecològics i de llavors recuperades i antigues, gentilesa de **Verdolaga**. La cistella serà enviada a l'adreça complimentada en el formulari de participació del concurs.

Els premis no seran objectes de canvi ni per diners en efectiu.

8.1.4 Premi obtingut de tots els participants:

L'equip d'Auditgourmet Consulting, així com tots els col·laboradors del concurs, creiem que l'esforç, la recerca i investigació del producte que envolta al candidat, així com els contactes amb productors que haurà fet, és el millor premi que podrà obtenir pel seu negoci i carrera professional.

Segurament s'obrirà un nou ventall de possibilitats que tenia prop de casa seva i del qual no n'era conscient.

“Som el que mengem”

Per aquest motiu tota varietat de producte que cau en l'oblit fa que perdem la *nostra identitat*.

Amb aquesta iniciativa volem donar suport a:

- Joves cuiners: el futur de la nostra cultura gastronòmica.
- Productors compromesos en realitzar productes d'alta qualitat i de temporada, recuperant varietats de la zona.
- Promoure el coneixement i consciència de la riquesa que ens envolta i que formen part de la nostra cultura gastronòmica, per tal d'evitar que caigui en l'oblit.

9. Caducitat dels premis

El guanyador disposarà de set dies per acceptar el premi, confirmant l'acceptació via correu electrònic. De no confirmar l'acceptació dins aquest termini o bé, feta la renúncia del premi de forma escrita, serà atorgat, seguint l'ordre del ranking, al següent finalista, el qual tornarà a disposar de 7 dies naturals per acceptar el premi, des de que es notifiqui la seva condició de guanyador. Si passat aquest temps el premi quedés sense assignar es declararia el concurs desert.

10. Protecció de dades / protecció intel·lectual / drets d'imatge

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal, Auditgourmet Consulting S.L informa a los participantes del concurso de que sus datos personales serán recogidos en un fichero propiedad de AUDITGOURMET CONSULTING, S.L., con domicilio social en LLerona, Les Franqueses del Vallès , Masia l'Olivar S/N 4ª 08520 , donde los participantes podrán realizar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en relación con los datos de carácter personal que le han sido solicitados en el formulario adjunto.

La finalidad de la recogida de sus datos personales es el cumplimiento de lo dispuesto en la presentes Bases, en su caso, permitir la entrega del premio, así como una finalidad comercial que permita enviar a dichos participantes información relacionada con los productos y Servicios de Auditgourmet Consulting y cualesquiera otros productos o Servicios que en el futuro comercialize Auidtgourmet Consulting S.L.

Mediante el envío del formulario antes indicado y la participación en el concurso objeto de estas bases, los participantes expresan su consentimiento para que AUDITGOURMET CONSULTING, S.L. pueda difundir sus recetas, por cualquier medio y en cualquier soporte, así como utilizarlas y explotarlas comercialmente y en la producción de material publicitario DE AUDITGOURMET CONSULTING SL, cediendo en lo menester a favor de AUDITGOURMET CONSULTING, S.L. los derechos de propiedad intelectual sobre las mismas, sin ningún tipo de contraprestación, y renunciando expresamente a realizar reclamación alguna al respecto.

Los participantes autorizan a la empresa organizadora a reproducir y utilizar su nombre y apellidos, así como su imagen, en cualquier actividad publi-promocional relacionada con la promoción de la que ha resultado ganador y/o con los productos y Servicios de AUDITGOURMET CONSULTING S.L, sin que dicha utilización le confiera derecho de remuneración o beneficio alguno con excepción hecha de la entrega del premio ganado.

11 Comunicació dels guanyadors

- 11.1 Passades 2 setmanes després de la data màxima d'entrega el jurat es posarà en contacte , via mail, a els **10 finalistes** seleccionats i se'ls convocarà per assistir al veredict final i la posterior entrega de premis a la **fàbrica Moritz**.
- 11.2 Els premis s'hauran de disfrutar abans d'un any.
- 11.3 En cas que el programa cuines col·laborés en el concurs es podria valorar la possibilitat que els finalistes elaboressin la recepta en el programa.

12 Cancel·lació, modificació o suspensió del concurs

- 12.1 **Auditgourmet Consulting S.L** es reserva el dret de cancel·lar, modificar o deixar en suspensió el present concurs en qualsevol moment.
- 12.2 Per resoldre qualsevol dubte es poden dirigir a la direcció:

info@auditgourmet.com

13. Acceptació de les Bases

- 13.1 La participació en el present concurs suposa la lectura i acceptació íntegra de les presents bases, amb la submissió expressa a les decisions i usos que de les mateixes efectui **Auditgourmet Consulting S.L.**
- 13.2 En cas de divergència entre els participants del concurs i **Auditgourmet Consulting S.L.** seran competents per conèixer en els litigis que es puguin plantejar els Jutjats i Tribunals de Barcelona, renunciant expressament, els participants en aquesta promoció a qualsevol altre jutjat diferent a l'indicat que els pogués correspondre.

Auditgourmet Consulting S.L.



“Un dels regals més importants que m'han fet mai ha estat poder conèixer de primera mà aquells productes que sortien de l'hort de casa. Haver pogut créixer amb aquests petits tresors acabats de collir de la terra, em fan sentir molt afortunat i tot gràcies ha haver passat estius a casa dels meus avis, *Ca la Rossa*.”

Col·laboradors i organitzadors

Pep Salsetes (mestre, xef, defensor i promotor de recuperar llavors de varietat antiga)



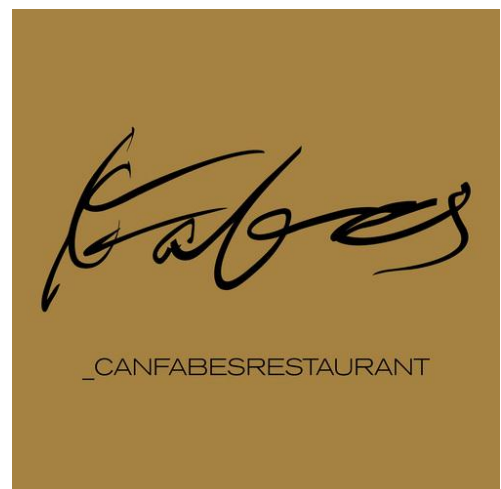
Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



Institut Català
de la Cuina



**CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2013**





Partee



Federació Intercomarcal
d'Hostaleria i Restauració



LA VANGUARDIA



Francesc Xavier Medina

Director del Departament de Sistemes
Alimentaris, Cultura i Societat de la UOC.

auditgourmet
c o n s u l t i n g



