

auditgourmet

c o n s u l t i n g

plantilladelconcurso**llavors**

3r aniversari d'Auditgourmet consulting



el seu èxit és el nostre objectiu

INFORMACIÓ DE LA PLANTILLA (PDF):

Per poder participar en el concurs el participant haurà de:

- Llegir les bases del concurs
- 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)

Col·laboradors i organitzadors

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



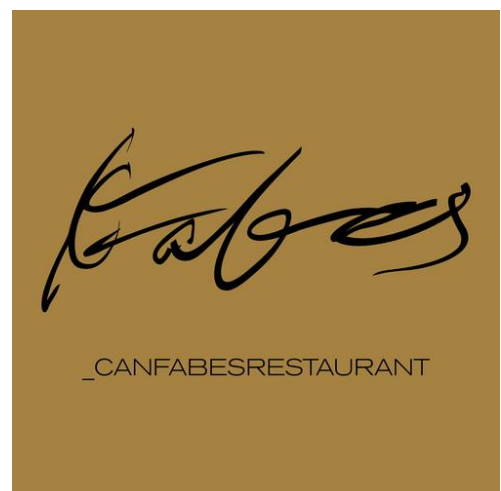
Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



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.



