

BASES III CONCURSO DE COCINA CON QUESCREM



Quescrem es la 1ª Empresa Láctea Gallega especializada en la fabricación de queso crema y la primera Láctea Gallega calificada como Empresa de Base Tecnológica. En Quescrem apostamos por la Investigación y el Desarrollo con un Departamento propio de I + D que da respuesta a las necesidades específicas de nuestros clientes.

Aportamos soluciones en el uso del queso crema como ingrediente, porque sabemos que su consumo es una tendencia creciente en la industria alimentaria.

La búsqueda de excelencia, diferenciación y especialización de la industria alimentaria, hace que el queso crema tenga que adaptarse a procesos y requerimientos específicos.



Somos una empresa innovadora, dinámica y comprometida con la salud, el medio ambiente y la sostenibilidad, con presencia en más de 40 países.

Este concurso nació el año 2015 con la misma filosofía, potenciar y premiar la innovación en la cocina a través de las personas que representan el futuro de nuestra gastronomía, los estudiantes de las escuelas de hostelería. Por ello no se busca solamente un menú redondo y equilibrado, sino un menú que destaque por su originalidad e innovación y que tenga como uno de sus objetivos principales la búsqueda de nuevos usos del queso crema.

Un concurso en pleno crecimiento

Esta iniciativa nació en 2015 como un concurso que abarcaba todas las escuelas de hostelería de Galicia. El éxito cosechado y el feedback tan positivo generado entre escuelas nos hizo repetir un año después. El concurso se consolida y con ello queremos también ampliarlo a otras comunidades autónomas para que llegue a poder abarcar toda la Península Ibérica creando así un clima de convivencia e intercambio de conocimientos muy positiva. En esta tercera edición el concurso se amplía a Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco, con las escuelas posteriormente mencionadas.

Bases del concurso

Requisitos de los participantes:

Ser estudiante de hostelería de una de las siguientes escuelas de hostelería:

GALICIA:

- IES Fragas do Eume (Pontedeume, A Coruña)



- CIFP Compostela (Santiago de Compostela, A Coruña)
- CIFP Paseo das Pontes (A Coruña)
- IES Sanxillao (Lugo)
- IES Foz (Foz, A Coruña)
- IES Vilamarín (Ourense)
- CIFP Carlos Oroza (Pontevedra)
- IES Manuel Antonio (Vigo, Pontevedra)
- Esengra (Ferrol, A Coruña)
- CSHG Centro Superior de Hostelería de Galicia (Santiago de Compostela, A Coruña)

ASTURIAS

- CIFP de Hostelería y Turismo de Gijón
- Fundación Escuela de Hostelería principado de Asturias

CANTABRIA

- Hotel Escuela Las Carolinas
- IES Peñacastillo

PAÍS VASCO

- Escuela superior de hosteleria Artxanda
- IES Escuela de Hostelería de Leioa BHI
- Basque Culinary Center



- CIP Donostia
- CEBANC-CDEA. Escuela superior de hostelería
- Escuela de cocina Luis Irizar
- Escuela Superior de Hostelería de San Sebastián
- Escuela de Hostelería de Gamarra
- Escuela Superior de Hostelería Galdakao

La modalidad de participación será en parejas de cocineros (un equipo de dos estudiantes de hostelería de la misma escuela). Una pareja por escuela.

Quescrem entregará a cada escuela las bases del presente concurso, así como materia prima Quescrem necesaria para las pruebas de menú. También se facilitará a la escuela la posibilidad de realizar una master-class a cargo de uno de nuestros chefs ejecutivos para explicar la dinámica del concurso, así como las características de cada uno de nuestros productos y sus posibles aplicaciones en la cocina. Además, posteriormente a la master-class se les hará llegar a los alumnos las recetas allí elaboradas.

Entrada Quescrem natural

Buñuelo de wonton con queso crema Quescrem natural

La pasta wonton es una masa fina, muy común en la cocina china. La hemos adaptado para elaborar un entrante diferente con un toque étnico.

INGREDIENTES

- Para la compota:**
 - 500 g. de tomate natural
 - 300 g. de azúcar
- Para la espuma:**
 - Tarrina de 200 g. de **queso crema Quescrem natural**
 - Nata
- Para el polvo de jamón:**
 - 4 lonchas de jamon
- Para el buñuelo:**
 - 8 láminas de pasta wonton
- Para el guacamole:**
 - 1 aguacate maduro
 - 1/2 tomate
 - Unas hojas de cilantro
 - Una lima
 - Sal
 - Una guindilla

ELABORACIÓN

- De la compota:** Pelar los tomates y quitarles la pepita. Mezclarlos con el azúcar y cocinar a fuego muy lento hasta que se haga la compota de tomate.
- Del buñuelo:** Cortar con cortapastas las láminas de wonton, pegarlas con agua y freír.
- De la espuma:** Mezcla la tarrina de **queso crema Quescrem natural** con un poco de nata en la thermomix o vaso americano e introdúcela en el sifón.
- Del guacamole:** Pelar los aguacates y el tomate , para mezclar todos los ingredientes en un mortero. Añadirle el zumo de media lima y poner a punto de sal.
- Del polvo de jamón:** Freír el jamón, secar en el horno a 70º y triturar.

PRESENTACIÓN

Agujerear el buñuelo, rellenar con el tomate, el polvo de jamón y la espuma de queso.
En la base del plato poner el guacamole, y colocar encima el buñuelo.
Se puede decorar con brotes frescos.



<http://www.quescrem.es/es/>

Cocina con Quescrem

Todos los alumnos que así lo deseen podrán entregar su propuesta de menú, pero será responsabilidad de cada escuela escoger la pareja que participará en el concurso junto con las parejas elegidas de las demás escuelas. El proceso de selección ha de basarse en los menús entregados. Quescrem solicita la recepción de todos los menús, aunque sólo sea una la pareja que pueda participar en el concurso. Los menús entregados a Quescrem serán revisados por nuestro personal con el fin de publicar un recetario. Las recetas escogidas serán publicadas con la autorización y la indicación expresa del nombre del concursante responsable de las mismas.

Además de las recetas Quescrem solicita la grabación de un video de cada pareja de concursantes en el que expliquen los motivos que los ha llevado a participar en el concurso. Este video deben de subirlo a las redes acompañado del hastag #CocinaconQuescrem #ConcursoCocinaconQuescrem.

Composición y presentación del menú



Lo que se debe presentar es un menú compuesto de: entrante, plato principal y postre. Como requisito fundamental todos los platos deben de llevar algún producto Quescrem y el menú debe de incluir entre sus ingredientes, como mínimo, dos variedades de productos Quescrem. El peso total del menú para cada persona deberá oscilar entre los 500-600 gr. netos. Los pesos (kg., gr., litro, unidades, etc.) que se indiquen en el escandallo han de ser netos. El menú deberá presentarse obligatoriamente mediante la ficha de inscripción oficial junto a una foto de cada uno de los platos del menú en formato JPG en alta resolución.



Criterios de Puntuación

Puntuación por cada plato (Máxima puntuación: 100 puntos):

- Originalidad e innovación: 25 puntos
- Sabor: 30 puntos
- Empleo del queso: 25 puntos
- Presentación: 20 puntos
- Puntuación por menú (hasta 30 puntos extra):
- Coherencia y equilibrio del menú: 30 puntos

*La puntualidad en la presentación será un elemento a tener en cuenta (se restarán 2 puntos por cada 5 minutos de retraso).

Desarrollo del concurso



Fechas de entrega:

Galicia y Asturias

- Presentación del menú de la pareja seleccionada por cada escuela: viernes 12 de enero.
- Se informará de quiénes son las parejas seleccionadas: el jueves 18 de enero.

Cantabria y País Vasco

- Presentación del menú de la pareja seleccionada por cada escuela: viernes 9 de febrero.
- Se informará de quiénes son las parejas seleccionadas: el jueves 15 de febrero.

Debido al aumento del número de escuelas participantes, el concurso se dividirá en dos semifinales y una final. En la primera semifinal participarán las escuelas de Galicia y Asturias (de todas las escuelas participantes, el jurado hará una criba y escogerá los 8 mejores menús, que son los que participarán en la semifinal del jueves 18 de enero). Esta primera semifinal tendrá lugar el jueves 25 de enero en el IES Sanxillao (Lugo). En la segunda semifinal participarán las escuelas de Cantabria y País Vasco, y de igual manera se realizará una selección de los 8 mejores menús que serán los que concursen en la semifinal de jueves 15 de febrero. Esta segunda semifinal se realizará el jueves 22 de febrero en el País Vasco (Escuela por concretar).

De cada una de las semifinales saldrán 3 parejas de concursantes, 6 en total (1º puesto, 2º puesto y 3º puesto de cada semifinal), que serán los que concursen en la Gran Final que se celebrará el jueves 8 de marzo en el CIFP Compostela, en la que sólo habrá una pareja ganadora. (Además de 2 accésit).

* En el caso de haber sólo 3 escuelas participantes en cada semifinal, pasará directamente a la final. En el caso de que haya menos de 3 parejas en una de las zonas (Galicia-Asturias / Cantabria-País Vasco), se compensará con parejas de la otra zona.

Tiempo de elaboración durante el concurso

Cada pareja de concursantes dispondrá de 3 horas para elaborar el menú completo (tanto en la semifinal como en la final). La entrada de cada pareja a cocinas será cada 10 minutos y por riguroso orden de sorteo. La presentación del menú será por el mismo orden de entrada y con un intervalo de 10 minutos. Cada pareja de participantes tendrá que elaborar cuatro menús completos (tres menús

para degustación de jurados y un menú para exposición a la prensa).

Normativa de los menús

- Los menús deben buscar nuevos usos del queso crema.
- Se buscan platos innovadores y originales.
- Debe de ser un menú redondo.

¿Qué queremos decir con “menú redondo”? Pues un menú coherente en variedad de alimentos, (que no todos los platos sean de pescado o de carne, por ejemplo, sino que haya una variedad), que sea coherente en cantidades (que no exista un entrante muy copioso y un plato principal excesivamente ligero); es decir, que tenga una coherencia lógica en los ingredientes que lo componen y sus proporciones.

- La selección se realizará en la escuela a través de los menús enviados, de ahí que las recetas entregadas deben de incluir la descripción de los ingredientes y los métodos utilizados en su tratamiento. La información debe de ir lo más completa posible para facilitar el trabajo de los jueces y que se hagan una idea lo más próxima posible a la realidad del menú.
- Todos los ingredientes presentes en las recetas serán revisados por el jurado técnico a la llegada de los concursantes, por lo que deben corresponderse en calidad y cantidad a lo escandallado en la ficha técnica. (DURANTE EL CONCURSO)
- VAJILLA: La vajilla no la aportará la organización, cada pareja de alumnos debe de llevar su propia vajilla al concurso, escogiendo cada pareja la vajilla que considere conveniente en función de su menú.
- La presentación de los platos se hará por orden. Se sacarán primero los

entrantes (3 platos para el jurado y uno de muestra para la prensa) hacia la sala del jurado, a los 5 minutos se sacarán los platos principales y a los 5 minutos los platos de postre.

- La composición del menú debe de buscar el equilibrio nutricional con una correcta proporción de elementos (vitaminas, hidratos de carbono, proteínas, grasas y fibra).
- Algunos alimentos se podrán llevar semipreparados :
 - Verduras, frutas y setas limpios y pelados.
 - Fondos y caldos base.
 - Carne deshuesada.
 - Pescado descamado, desespinado o fileteado.
 - Masas y bizcochos.
 - Elementos que por su tiempo de preparación no puedan realizarse durante el concurso (CONSULTAR CUÁLES).

Omitir todos aquellos elementos que consideremos innecesarios.

- Indicar el grado de dificultad en la realización de cada plato.
- Buscar el punto de cocción exacto de carnes y pescados, para que no pierdan consistencia durante su presentación (DURANTE EL CONCURSO).

Jurado y Premios



- El jurado estará compuesto por:
- Sergio Martínez. Director de I + D de Quescrem.
- Héctor López (rest. España, Lugo/ chef ejecutivo de Quescrem)
- Otros miembros aún por confirmar.
- Jurado técnico de Quescrem (2 miembros aportados por Quescrem y un docente del centro en el que se realice el concurso)

Premios

Se premiará a la pareja de cocineros ganadores y a su escuela solamente en la final.

El premio de la pareja de cocineros será:

- Un cheque de 1500€ para la pareja ganadora para becar sus prácticas



laborales de verano.

El premio de la escuela será:

- Un cheque de 1000€ para que puedan invertir en material para la escuela.
- Productos Quescrem gratis durante 1 curso escolar por valor de 500€.

El premio de los dos accésit será:

- Un cheque de 300€ para cada una de las dos parejas de cocineros.
- Un lote de productos Quescrem.

A todas las parejas que se presenten al concurso:

- Un lote de productos Quescrem que se les enviará a la escuela.

Motivos de descalificación

- Comunicar el menú a cualquier persona externa a la organización. Cualquier comunicación externa deberá ser con la imagen del concurso y posterior a la celebración del mismo.
- La copia o plagio en la creación del menú, los platos creados deben de ser creación íntegra de los propios cocineros participantes en el concurso.

* Si se tiene alguna duda durante el tiempo de elaboración, se puede consultar a alguno de los dos jurados técnicos.

* La dirección técnica de Quescrem agradece a todos los/las concursantes el cumplimiento de las reglas anteriormente citadas, el mantenimiento de la higiene, la profesionalidad culinaria y la solidaridad entre participantes.

* Todos los concursantes con la presentación del menú ceden automáticamente los derechos de reproducción y publicación de los mismos que pasarán a formar



parte de la propiedad de Quescrem para que puedan reproducirlos en sus diversas plataformas.