# Premio de Gastronomía “Adrián Segura”
# Beca Fundación Moros D´alqueria

**Bases:**

1º.- Las presentes bases regulan el procedimiento de entrega del premio de Gastronomía Moros d’Alqueria “Adrián Segura”.
Patrocinado por la Fundación Moros d´Alqueria de Castelló de la Plana, con el objetivo de incentivar la expresión cultural en su vertiente gastronómica y más expresamente en la especialidad de cocina.
La finalidad de la beca es permitir a la persona galardonada poder realizar estudios de postgrado con profesionales de cocina y gastronomía de alto prestigio nacional e internacional y con este propósito se hace una dotación de tres mil euros (3.000 €) que se entregará en concepto de premio.

2º.- Podrá participar todo el alumnado de la Escuela de Hostelería, Turismo e Industrias Alimentarias, CIPFP Costa de Azahar de Castellón, de forma individual.

3º.- Es requisito para participar, estar matriculado en el centro y no haber obtenido anteriormente este galardón.

4º.- El alumnado participante preparará un trabajo y procederá a su entregará en formato PDF:
- Fecha límite: **JUEVES 21 de enero de 2027**
- Correo electrónico: jefaturaestudioscostaazahar@gmail.com

5º.- La elección del ganador se realizará en dos fases.

**Primera Fase. Selección:**

Se conformará un órgano de selección entre del profesorado definitivo de cocina y pastelería del centro.
De entre todo el alumnado participante se seleccionarán tres finalistas atendiendo a los siguientes aspectos:
- Presentación del proyecto.
- Originalidad de los platos.
- Utilización de técnicas profesionales.
- Viabilidad para la realización de un servicio para 50 comensales de las elaboraciones presentadas.
- Factor académico. Se dará prioridad al alumnado que, según el criterio del profesorado, tenga un buen rendimiento académico y reúna las cualidades que le permitan aprovechar positivamente una beca de estas características para continuar su formación.

**Segunda fase. Concurso:**

Se formará un jurado integrado por el Presidente y cuatro miembros de la asociación Moros d'Alqueria, elegidos por la Junta, más dos miembros de la Fundación Moros d'Alqueria.
Todos los miembros del jurado tendrán voz y voto. El presidente tendrá voto de calidad en caso de empate. La decisión del Jurado será inapelable.
Como prueba final el miercoles **10 de febrero de 2027**
Los tres candidatos finalistas realizarán y presentaran sus elaboraciones ante el jurado. Para la exposición de los mismos dispondrán de 30 minutos.
Los criterios que tendrán en cuenta el jurado son:

- Limpieza en la ejecución.
- Destreza
- Originalidad en las elaboraciones.
- Presentación.
- Cata organoléptica.

6º.- EL fallo del jurado se hará público durante el mes de febrero y se dará a conocer a los medios de comunicación para su publicación y difusión.

7º.- La concesión del premio implicará la obligatoriedad de realizar y un servicio de comida o cena a la asociación Moros d'Alqueria en sus locales, siendo la infraestructura para la su realización a cuenta de Moros d'Alqueria y la presentación y servicio a cargo del CIPFP Costa de Azahar. Implicará también la asistencia a la cena de gala posterior a la entrega de premios.

8º.- Si el centro decide ampliar o modificar estas bases, deberá hacerlo con la autorización de la junta de Moros d'Alqueria. Se avisará con la suficiente antelación.

9º.- El centro se compromete a dar al concurso la publicidad necesaria para el conocimiento de todos los alumnos que puedan optar al premio.

10º.- La Fundación Moros d´Alqueria**,** realizará entrega del talón de 3.000 euros cuando el alumnado premiado presente la admisión en el centro de estudios o restaurante escogido.

11º. A todos los finalistas se les hará entrega de un diploma acreditativo como finalista del concurso. Los dos finalistas que no obtengan el primer premio recibirán una compensación económica de 150 euros por su participación.

12º.- La participación en el Premio de Gastronomía "Adrián Segura" implica la total aceptación de estas bases. No aceptar o no cumplir con lo estipulado en estas bases significará no poder participar o no acceder al primer premio. En caso de haber obtenido el primer premio y no asumir las obligaciones que conlleva, significará la pérdida del primer puesto, pudiendo incluso perder todas las compensaciones, siendo el segundo finalista quien ocupe su lugar, junto con todos los derechos y obligaciones.

**Premio de Gastronomía "Adrián Segura"**
**Beca Fundación Moros D´alqueria**

Elaboración de un plato cuyo género principal son los **CALAMARES.**

Elaboración de un postre cuyo género principal sea una **TORRIJA.**

**Los tres finalistas seleccionados deberán realizar** cuatro raciones de **ARROZ DE CONEJO CON ALCACHOFAS** durante los 45´previos a su entrada a la final.(Se facilitara listado de ingredientes)

El alumnado tendrá que presentar un trabajo en la fecha indicada con la siguiente información:

- TITULO del trabajo (1).
- Introducción. A modo de justificación, realizar una breve explicación de los platos.
- Ficha técnica de cada uno, detallando claramente los ingredientes, preelaboración, elaboración y montaje del mismo.
- Fotos de las elaboraciones.
- En este trabajo **NO aparecerá el nombre del alumnado.**
- **Curriculum vitae.**

El alumnado participante procederá a la entrega del trabajo en formato PDF:

- Fecha límite: **JUEVES 21 de ENERO de 2027**
- Correo electrónico: jefaturaestudioscostaazahar@gmail.com
-

Castelló de la Plana, a 11 noviembre 2026