



HORECA
BALEARES —
MALLORCA

CONCURSO MEJOR TARTAR GOURMET HORECA BALEARES

6^ª Edición

3 DE FEBRERO 2025

PATROCINADO POR:



JUvimar



PREMIO DE 500€



JUVIMAR carn, peix i embutits patrocina el 6º concurso a **MEJOR TARTAR GOURMET** organizado por HORECA Balears Mallorca 2025.

Tendrá lugar el lunes 3 de febrero de 2025, en el Velòdrom Illes Balears de Palma.

El objetivo de este concurso es encontrar la mejor receta de Tartar Gourmet de Mallorca.

No se exige ningún ingrediente obligatorio a usar en la elaboración.

JUVIMAR es una empresa mayorista distribuidora de productos de alimentación para hostelería, restauración y catering en las Islas Baleares.

Ofrecen artículos de alimentos congelados y frescos, con gran variedad y de las mejores marcas. Cuentan con una extensa gama de más de 600 referencias destacadas por su calidad, siendo marcas de reconocido prestigio.



JUVIMAR

CARN, PEIX I EMBUTITS

JUVIMAR ESEPECIALISTAS EN LA COMPRA-VENTA DE CARNE FRESCA Y CONGELADA, PESCADO CONGELADO, EMBUTIDOS, PRECOCINADOS Y VERDURAS CONGELADAS.

BASES DEL CONCURSO

1. PARTICIPANTES

Es un concurso de inscripción libre y gratuita para profesionales de cocina. Todas las personas interesadas en participar tendrán que presentar su inscripción en el formulario habilitado <https://horecabaleares.com/concursos/> o por correo electrónico info@horecabaleares.com enviando los datos de contacto y la receta. Plazo máximo de inscripción 10 de enero de 2025.

2. NORMAS DE PARTICIPACIÓN

- La participación será individual, y cada concursante deberá presentar una única propuesta gastronómica original.
- Todos los platos deberán estar elaborados principalmente con materias primas y productos de las Islas Baleares. Se permitirá el uso de productos no locales únicamente si son necesarios para la elaboración y no constituyen el ingrediente principal.
- Cada concursante deberá preparar 6 raciones: 5 para el jurado (de manera que dos miembros puedan probar cada ración) y 1 destinada a fotografías.
- La elaboración principal deberá realizarse antes del concurso, ya que durante el evento solo se dispondrá de 10 minutos, destinados principalmente a calentar y emplatar el plato.

3. FASE CLASIFICATORIA (Presentación receta)

Las personas concursantes pasarán un primer filtro de clasificación con la receta, un jurado de profesionales de cocina seleccionará a los participantes en la fase final. Antes del 25 de enero se notificará a los cocineros que pasan a la fase final del concurso.

4. FASE FINAL CONCURSO

Las personas finalistas elaborarán su propuesta durante la final que se celebrará en el marco de las ferias HORECA Baleares. La presentarán en cantidad suficiente, en tiempo y forma establecido, al jurado calificador. Cada finalista tendrá que elaborar y presentar su propuesta gastronómica de acuerdo con los tiempos establecidos por la organización, se hará cargo de todos los ingredientes y el material auxiliar necesario para elaborar su plato y lo tendrá que custodiar y guardar adecuadamente.

Los componentes del jurado valorarán los platos en cada uno de los siguientes criterios: presentación, técnica, sabor y aroma. Conseguirá el premio el plato que obtenga mayor puntuación. Se comunicará la persona ganadora al finalizar el concurso, después de la deliberación del jurado y la firma del acta oficial con el resultado.

6. PREMIOS

Todos los participantes admitidos a la fase final tendrán un diploma de participación o de finalista según corresponda. La persona ganadora, además, tendrá un premio económico por importe de 500€ (impuestos no incluidos).

7. DERECHOS DE IMAGEN

Las personas participantes con la inscripción a los concursos ceden sus derechos de imagen, así como la propiedad intelectual de las recetas a la organización del concurso y al patrocinador JUVIMAR.

Organiza:



Patrocina:



Colabora:

