



Masterchef 2022

¿Masterchef? ¿Pesadilla en la cocina? El **jueves 1 de diciembre a las 13:30** en el aulario (Edificio 5N) lo comprobaremos. Para lxs más cocinillas hemos traído vuestro concurso donde podréis sacar vuestra parte más artística y luciros.

En grupos de entre 1 y 4 personas debéis presentar un plato de libre elección ante el jurado de la ETSII, donde después de explicar qué habéis hecho deberéis dejar en un plato una muestra pequeña para que estos valoren la calidad del sabor, originalidad, presentación, complejidad de la elaboración y un valor adicional.

¡Además, por participar podréis participar en la cata de todos los platos como miembros del jurado popular!

Por no hablar de que al equipo ganador se le dará un premio sorpresa muy muy guay! No esperéis más y apuntaros al MasterchefDAETSII:)

Inscripción:

- Por el forms, en grupos de entre 1 y 4 personas (podéis combinaros entre PDI , PAS y estudiantes) .
- Hasta el 30-11 para rellenar el forms
- Hacer un plato para n+4 personas siendo n el número de miembros o más personas.

Link de inscripción: <https://forms.gle/t2HQqCoefqmPVsf6A>

Fecha y lugar

Lunes 1 de diciembre a las 13:30 en el aulario. Se hará en el hall o en su defecto en el aula 011 o en las escaleras donde están las bicicletas

Premios:

El equipo ganador tendrá para cada uno de sus miembros:

- Totebag
- Cantimplora
- Más sorpresas de merchan (sudadera...)



Pasos a seguir:

1. Para inscribiros debéis rellenar el link proporcionado.
2. Esos grupos de máximo 4 personas deberán cocinar ese día o los anteriores un plato de libre elección para n+4 personas siendo n el número de miembros o más.
3. A las 13:30 se reunirán en un aula donde dejarán un pequeño plato para que los jueces lo evalúen según diversos baremos.

Debéis presentar un plato de libre elección ante el jurado de la ETSII, donde después de explicar qué habéis hecho deberéis dejar en un plato una muestra pequeña para que estos valoren la calidad del sabor, originalidad, presentación, complejidad de la elaboración y un valor adicional.

IMPORTANTE: CUANDO SE PRESENTE EL PLATO SE HA DE HACER CON UNA LISTA DE TODOS LOS INGREDIENTES USADOS POR EL ASUNTO DE ALERGIAS, INTOLERACIAS, ETC. Además de un video/fotos que indiquen la autenticidad del plato (explicado más abajo).

4. El jurado compuesto por diversos miembros de la escuela valorará según una puntuación diversos aspectos:
 - a. Sabor (de 1 a 6)
 - b. Presentación (de 1 a 4)
 - c. Originalidad (de 1 a 3)
 - d. Dificultad de la elaboración (de 1 a 3)
 - e. Baremos extra (hasta +1 puntos)
 - i. Estos los anunciará cada miembro del jurado una vez estén todos los concursantes y son a juicio de cada individual aunque cada miembro tendrá un criterio distinto para otorgarlos.
5. Después de valorar las rúbricas al equipo ganador se le dará un premio sorpresa muy muy guay de merchandising vario
 - a. En caso de empate se valorará la mejor puntuación en sabor
 - b. En caso de empate en sabor se valorará el número de puntos extra
 - c. En caso de empate en extras cada miembro del jurado volverá a probar ambos platos y dirá individualmente a cuál le da más sabor.

CONDICIONES



- El día del concurso habrá que mostrar un vídeo o varias fotos para poder comprobar su autenticidad (queda a cargo de los participantes que quede claro que es él el autor del plato), así como una explicación en formato de texto de los ingredientes usados, el tiempo necesitado, material y pasos a seguir, etc.

¡Si además lo subís una storie/publicación/tweet con el hastag #MasterchefDAETSII (también vale foto del resultado final) tenéis premio asegurado!

- El plagio o falsificación por parte de un equipo entregando un plato no elaborado por ellos supondrá automáticamente la descalificación del grupo.
- DAETSII no se hace responsable de los daños que puedan producirse en el emplatado durante el transporte y la espera (o el post) a ser atendidos en el concurso valorando únicamente el emplatado que presentará cada equipo en el hall.
- DAETSII proveerá únicamente platos y utensilios de comida para el jurado.

Baremos de los valores evaluados:

Sabor:

- 1: Insípido total o sabor desastroso
- 2: El sabor no está logrado. Puede ser que esté demasiado seco, quemado, etc
- 3: La combinación de la mezcla sabores no es la mejor lograda pero está decente.
- 4: Buena mezcla de sabores, cocción en su punto
- 5: Sabor insuperable
- 6: De entre todos los 5 se le podrá dar 6 a los que tengan mejor sabor una vez acabada la presentación de todos (máximo a 2 platos)

Presentación:

- 1: Mal emplatado o no se cumple con el número de personas que pone en las bases.
- 2: Emplatado decente, nada más que añadir
- 3: Presentación de forma original y estética. Dan ganas de probarlo por el aspecto
- 4: De entre todos los 3 se le podrá dar 4 a los que tengan mejor presentación una vez acabada la presentación de todos (máximo a 2 platos)

Originalidad:

- 1: Hay partes que se nota que no están hechas por el autor y aquellos platos que se repitan más de 3 veces
- 2: Receta esperable, pero no coincide casi con ninguna



- 3: Receta o combinaciones originales, que no son predecibles.

Dificultad de elaboración

- 1: Recetas que no requieran más de 10 minutos o que no usen ningún utensilio de cocción
- 2: Recetas que requieran un tiempo moderado y una cantidad media de ingredientes
- 3: Recetas que requieran mucho tiempo y una cantidad alta de ingredientes o procesos de cocina

Baremos extra

Depende de cada miembro del jurado, pueden ser a sostenibilidad, uso de productos locales, cooperación de equipo, apto para intolerancias o dietas, etc

Baremos de los participantes:

Habrà un jurado popular formado por los otros concursantes de Masterchef.

Se les darà la opción de ser jurado popular, de forma que podrán probar todos los platos y calificar por equipo del 1 al 5 el sabor de estos.

La suma total de jurado popular se multiplicará por 0,1 y se añadirá al total ya baremado por el jurado.