

Bases del Concurso de Paellas del Patrón ETSII 2023

El 15 de febrero a las 14:30 se realizará la cata de las paellas (o arroces de cosas para lxs más perfeccionistas) elaboradas durante la actividad “Paellas del Patrón” para elegir a la mejor paella de toda la ETSII. A continuación os dejamos las bases del concurso y los baremos que emplearemos para decidir quién será el maestro paellero de nuestra escuela:

Inscripción:

Podrá participar cualquier grupo de 12 personas inscrito en “Paellas del Patrón” que haya cocinado una paella en el recinto habilitado. Si sois 24, 36... podréis presentar 1 paella cada 12 personas.

Fecha y lugar

Miércoles 15 de marzo a las 14:30 en el césped de la locomotora.

Se podrá empezar a cocinar a las 12h teniendo 2:30 h para cocinar la paella

Premios:

El equipo ganador tendrá para cada uno de sus miembros:

- Medallas y/o trofeos de maestro paellero para todo el grupo
- Pack sorpresa

Baremos para la evaluación

1. El jurado compuesto por diversos miembros de la escuela valorará según una puntuación diversos aspectos:
 - a. Sabor (de 0 a 5)
 - b. Presentación (de 0 a 3)
 - c. Originalidad (de 0 a 2)
 - d. 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.
2. Otras consideraciones
 - a. En caso de empate se valorará la mejor puntuación en sabor
 - b. En caso de empate en sabor cada miembro del jurado volverá a probar ambos platos y dirá individualmente a cuál le da más sabor.

Explicación de los baremos:

Sabor:

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

Presentación:

- 0: Mal emplatado, mal color del plato.
- 1: Emplatado decente, nada más que añadir
- 2: Presentación de forma original y estética. Dan ganas de probarlo por el aspecto
- 3: De entre todos los 2 se le podrá dar 3 a los que tengan mejor presentación una vez acabada la presentación de todos

Originalidad:

- 0: Combinaciones desastrosas.
- 1: Receta predecible o básica.
- 2: Receta o combinaciones originales.

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

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.