
PRUEBAS



Edición 2018-2019

1º PRUEBA: LA CAJA SORPRESA

¿En qué consiste la prueba?

Habrán 4 cajas con los ingredientes necesarios para poder elaborar las recetas que citaremos un poco más abajo. Se hará un sorteo previo y a cada grupo le tocará una de las cajas. Los concursantes deberán elaborar de memoria la receta previamente trabajada. Los ingredientes están pensados para elaborar 4 raciones.

En la categoría sénior se tendrán en cuenta las técnicas de manipulación y de cocción utilizadas.

Para realizar esta prueba y dejar la zona y el material recogido, se dispone de 90 min.

<i>Técnicas y cortes</i>	<i>cocción</i>
Corte juliana	Pochar verduras
Corte brunoise	hervir
Corte concase	horno
Corte de gajos	plancha
Hacer sofritos	fritos
Aliños	empanados

¿Qué valorará el jurado?

- Limpieza y orden en el trabajo personal y la zona de trabajo
- Trabajo en equipo
- Organización y gestión del tiempo
- Grado de complejidad
- Originalidad
- Conocimiento y destreza de las técnicas aplicadas
- Sabor del plato
- Presentación y diseño

Material facilitado:

Menaje habitual de cocina, los ingredientes necesarios, así como las fuentes y platos de presentación. Se avisará en los días previos si es necesario aportar algún utensilio más.

CAJAS DE LA CATEGORIA JUNIOR:

A) PASTA CON VERDURA Y SALSA DE TOMATE	B) ARROZ AL CURRY	C) LOMO ASADO CON PATATAS	D) TORTILLAS FRANCESAS CON REFRITO
pasta	arroz integral	lomo	huevos
calabacín	bacon	caldo	cebolla
cebolla	pasas	harina	bacon
salsa de tomate	manzana	laurel,	manzana
berenjena	piñones	patatas	almendra palillo
menta	aceite, sal	sal aceite	aceite, sal
queso	perejil, curry		
	caldo		

CAJAS DE LA CATEGORIA SENIOR:

A) ESPAGUETTIS CON CALABACIN Y PESTO	B) RISOTTO DE TRIGUEROS	C) SOLOMILLO DE CERDO HOJALDRADO CON CEBOLLITAS CAMELIZADAS	D) TORTILLA DE PATATA
pasta	arroz bomba	solomillo	huevos
calabacín	espárragos	mantequilla	patatas
albahaca	nata	cebolla	cebolla
piñones	caldo	hojaldre	aceite
parmesano	parmesano	vinagre	sal
aceite, sal	cebolla	huevo	chistorra
	aceite, sal	cebollitas, azúcar	
		pimentón, canela	
		aceite, sal	

SEGUNDA PRUEBA: ECO-FRIENDLY

¿En qué consiste la prueba?

Cada equipo deberá elegir los materiales apropiados para elaborar un centro de mesa, así como cualquier otro elemento decorativo, que será indicado en la misma prueba.

Todo el material será facilitado en la prueba. El tiempo estimado para esta prueba son 45 min.

¿Qué valorará el jurado?

La originalidad de la decoración, la cantidad de material sostenible utilizado, la adecuación de la decoración con el ambiente indicado.

TERCERA PRUEBA: HOMEMAKERS

¿En qué consiste la prueba?

A cada equipo le será adjudicada una situación de viaje y deberán organizar la o las maletas según el tipo de viaje y personas que se les indique en la ficha que se les repartirá. Ejemplo: familia de 5 personas que se van una semana a la montaña, los niños tienen 12 y 5 años y el bebé tiene 8 meses.

La categoría sénior tendrá que planchar además tres tipos de camisas diferentes.

Tiempo estimado para la realización de la prueba son 45min.

¿Qué valorará el jurado?

El trabajo en equipo, la organización, que la maleta se pueda cerrar, que se disponga de todo lo necesario según la situación indicada, la agilidad y destreza para doblar las prendas.

En el planchado, que no hayas arrugas, el método y manejo de la plancha.

MÁS INFORMACIÓN:

- patriciad@fundacionpineda.org
- raquelb@fundacionpineda.org