

I Concurso #HORECASINGLUTEN para Alumnos de Escuelas de Hostelería



Introducción

Dr. Schär es el líder europeo en alimentación sin gluten. Con 35 años de experiencia y como pionero del mercado europeo de productos sin gluten, la empresa ha desarrollado el surtido sin gluten más grande del mundo (una gama de 120 productos innovadores y seguros, que ofrecen sabor, variedad y calidad), a través de su marca Schär.

En su compromiso con mejorar la calidad de vida de las personas que siguen una dieta sin gluten ha intentado facilitar este tipo de dieta también en la restauración. Con este propósito **Dr. Schär** ha desarrollado un área enfocada en cubrir las necesidades específicas de la hostelería con soluciones adaptadas a este colectivo.

Cada día más la hostelería se ha sensibilizado con las personas que siguen una dieta sin gluten y muchos restaurantes han decidido confeccionar una carta que incluye distintos productos alimentarios que no presentan gluten en su composición, siendo aptos para este colectivo.

Sin duda, supone un paso adelante para estos negocios hosteleros que, incluso, cuidan en la mayoría de los casos sus elaboraciones para que no exista contaminación cruzada, lo cual es muy importante para poder comer ahí con las máximas garantías.

Desde **Dr. Schar** Food Service, líderes del mercado sin gluten, estamos contribuyendo a esta regeneración del sector distribuyendo nuestros productos entre restaurantes y ahora más concretamente entre las distintas escuelas de hostelería, formándolas en el conocimiento de los productos sin gluten y prestando especial atención a todos los detalles en cuestiones relativas a la elaboración, cuidado del producto y presentación.

Así pues, se confirma la tendencia de cambio en este sector, promovido principalmente por la proliferación de la alimentación saludable. Algo que va a ser un importante catalizador del sector consumo en los próximos años. Especialmente, teniendo en cuenta la hegemonía que representa en materia de consumo la generación de los "millennials" (los nacidos en la franja comprendida entre los años 1980-2000), principales promotores de esta corriente.

En definitiva, nuestro objetivo con estas acciones formativas, no es otro que demostrar lo importante que resulta ofertar un menú sin gluten, algo que es viable a todas las escalas. Además, la apertura de esta nueva vía contribuirá a ampliar el espectro de público. Un público prescriptor al que debemos tratar de fidelizar evitando cualquier preocupación por la utilización y consumo a la hora de comer, consiguiendo de esta forma asegurarnos su conocimiento.

Por todo ello, animamos a los futuros profesionales del canal Horeca a sumarse a esta iniciativa para conseguir entre todos un **#HorecaSinGluten**.

I Concurso #HORECASINGLUTEN para Alumnos de Escuelas de Hostelería



Objetivo

Por ello convocamos el **I CONCURSO #HORECASINGLUTEN** para Alumnos/ as de Escuelas de Hostelería de la Comunidad de Madrid.

Y con tal propósito se convoca para el conocimiento y utilización de los productos sin gluten de la firma **Dr. Schär**

BASES

1. Elaboración

Los Alumnos /as deberán de realizar una TAPA que podrá ser fría o caliente, sabiendo que la tienen que elaborar en cocina.

Dr. Schär mandará un surtido de productos sin gluten, para que los alumnos eligiendo al menos 3 de ellos elaboren la TAPA que concursará, pudiéndose utilizar otros productos frescos como verduras, pescados o carnes que sean los ingredientes de la TAPA

El día oficial del concurso cada participante aportará el resto de la materia prima necesaria para su realización.

Los productos elegidos de la firma **Dr. Schär** son:

- 7 productos Salados: Harina, Pan Cereales, Pan Rallado, Panini, Wraps, Crackers, Pasta
- 3 productos dulces: Cereales, Galletas, Plum Cake

Cada participante deberá de preparar 5 piezas de la Tapa en total, siendo degustada por cada jurado) en un tiempo total de 15 minutos.

2. Requisitos personales

Haber nacido con anterioridad al año 1998

Cumplimentar debidamente el formulario de inscripción al I Concurso **#HORECASINGLUTEN**

Por cada Escuela de Hostelería de la Comunidad de Madrid pueden participar SOLO 1 alumno/ alumna en total por cada Escuela, bien sean del **Ciclo de COCINA O SALA**. Los alumnos/as deberán de ir uniformados con la vestimenta de sus distintos Centros formativos, para la realización de las distintas pruebas, teniendo en cuenta el jurado su uniformidad y presencia. Y contarán con la colaboración de distintos Profesores de Servicios de las distintas Escuelas de Hostelería, ejerciendo de Profesores / Tutores.

I Concurso #HORECASINGLUTEN para Alumnos de Escuelas de Hostelería



3. Requisitos de la TAPA

Solo podrá presentarse una receta por cada alumno/a de Escuela de Hostelería

La receta describirá con todo detalle los ingredientes y su proceso de elaboración, y cualquier condicionante o detalle que el concursante quiera explicar para la explicación de la TAPA

Mandar una pequeña foto de la TAPA a elaborar con anterioridad al concurso

Cada concursante encontrará la maquinaria necesaria para la elaboración de su receta; si necesita de una maquinaria más específica deberá aportarla. Cada participante, si lo estima oportuno, podrá aportar el instrumental que precise para la preparación, para la elaboración de la TAPA, así como la vajilla para su emplatado.

4. Fecha de la final del CONCURSO

La inscripción al concurso finaliza el día 1 de mayo de 2017.

El concurso será convocado el día 22 de mayo y se realizará en las instalaciones de una Escuela de Hostelería de la Comunidad de Madrid, que será comunicado previamente.

Convocando a los concursantes a las 09:30 h. y realizándose en las mismas instalaciones el sorteo, para conocer el orden de participación.

Cada alumno tendrá 15 minutos para realizar la TAPA.

Cada participante deberá de preparar 5 piezas de la Tapa en total, siendo degustada por cada jurado

5. JURADO

El jurado estará compuesto por 5 personas que degustarán y elegirán la TAPA ganadora

- Periodista del sector gastronómico
- Cocinero
- Representante de Asociación de Celiacos
- Representante del sector de la salud
- Representante de la firma **Dr. Schär**

6. CRITERIOS DE VALORACIÓN

Para la calificación cada miembro del Jurado dispondrá de una ficha por cada TAPA donde se juzgaran los siguientes criterios técnicos y sensoriales:

- Presentación o Fase Visual de la TAPA de 0 a 5 puntos
- Ingredientes de la TAPA de 0 a 5 puntos
- Sabor, texturas y aromas de 0 a 5 puntos
- Originalidad de la TAPA de 0 a 5 puntos

I Concurso #HORECASINGLUTEN para Alumnos de Escuelas de Hostelería



7. **PREMIOS**

El ganador de la mejor propuesta de la TAPA #HORECASINGLUTEN, obtendrá:

- Viaje de Fin de Semana (Caja Box)
- Diploma de Ganador
- Realización de unas prácticas de una semana, en un Restaurante con un Cocinero de Madrid que elabora productos sin gluten.

El ganador y los demás finalistas serán agasajados con regalos de empresas y/o entidades colaboradoras.

Los concursantes de este certamen, sin perder la autoría de sus recetas, permitirán que puedan ser publicadas, sin alterar el fondo, aunque sí la forma para igualar criterios de redacción, así como las fotos de las mismas.

8. **ACEPTACION BASES Y DERECHOS DE IMAGEN**

- Aceptación de las bases

Todos los participantes en el Concurso, por el simple hecho de participar, aceptan las bases expuestas, las normas que rigen su participación y los términos, condiciones y la política de privacidad y protección de datos.

- Derechos de imagen

Los participantes autorizan a la Organización del I Concurso HORECA SIN GLUTEN, a reproducir y utilizar su nombre y apellidos, así como de su imagen y la de su escuela en cualquier actividad publicitaria o promocional relacionada con el Concurso, sin que dicha utilización le confiera derecho de remuneración o beneficio alguno.

- Protección de datos

Se informa a todos los participantes que la Organización se compromete a actuar conforme a las disposiciones de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal, así como a destruir los datos facilitados después de su exclusiva utilización para el desarrollo del Concurso de aquellos participantes que no autoricen expresamente a los patrocinadores a su conservación y custodia.

Organiza
Dr. Schär

www.horecasingluten.com

#HorecaSinGLuten

Más información

Proyectos y Soluciones a la Carta

info@proyectosalacarta.com

tel. 610 545 099



CONSEJOS desde #HORECASINGLUTEN, para evitar la contaminación cruzada

Cada día, el sector HORECA se encuentra más sensibilizado con aspectos relativos a la alimentación y la salud.

Es por esto, y por facilitar el acceso a personas que siguen una dieta específica, por lo que hemos querido conocer un poco mejor en qué consiste la contaminación cruzada y poder así aconsejar a los profesionales cómo evitarla.

La contaminación cruzada es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, que en algunos casos pueden perjudicar a la salud. Existen diferentes modalidades, pero la contaminación directa es la más habitual y a su vez la más sencilla de controlar con simples protocolos, pero a la que menos importancia se le presta. Esta se produce cuando un alimento entra en contacto con una superficie o utensilio que anteriormente ha estado en contacto con otro alimento el cual ha dejado presente pequeñas cantidades de un determinado alérgeno.

En el caso concreto de las personas que siguen una dieta al gluten, las cuales deben llevar una dieta libre de trigo, avena, espelta, kamut, cebada y centeno, existen muchos alimentos que no es que están preparados con gluten, pero sí lo contienen. El motivo de ello es que se han manipulado en superficies o recipientes que anteriormente habían contenido otros alimentos que si tenían gluten.

Una vez que somos conscientes de este problema, debemos empeñar todas las soluciones a nuestro alcance para poder prevenirlo. Por ello, exponemos una serie de consejos a continuación que os ayudarán a no cometer más los mismos errores.

Almacenamiento: En cuanto a los alimentos crudos, deben asegurarse que han sido bien almacenados para evitar su contaminación. En el caso del gluten, debemos almacenar los alimentos sin gluten en la parte superior del almacén y de los congeladores, bien cerrados.

Limpieza: También, resulta de vital importancia el mantener la limpieza. Es imprescindible lavarse las manos antes de manipular los productos y las superficies de trabajo deben estar limpias de posibles residuos que hayan quedado de anteriores elaboraciones de alimentos con gluten.

Utensilios únicos: En consonancia con lo dicho anteriormente, es importante el hecho de no utilizar los mismos utensilios para cocinar unos alimentos y otros. Para ello, lo más sencillo es identificar de manera clara cuales son los que se utilizan para la elaboración de alimentos sin gluten (diferentes colores, etiquetados...). Ni que decir tiene, que el trapo debe ser de un solo uso.

Aparatos: Por otra parte, deben saber que el horno y el microondas para hornear productos con y sin gluten, deben ser preferiblemente distintos. De no ser así, hay que asegurarse de que estén limpios minuciosamente con agua y jabón antes de su uso, y que no la posibilidad de convección esté apagada o más sencillo utilizar productos sin gluten que vengan en envases horneables.

Además, nunca se debe usar el mismo aceite para freír y/o rebozar productos con y sin gluten.

Protocolos generales: como norma, es una buena práctica que haya una persona responsable del seguimiento de las comandas sin gluten y así evitar confusiones.

Estos son solo algunas recomendaciones que nos permitirán mantener hábitos higiénicos de alimentación y prácticas saludables en la cocina. Si quieres que tu restaurante esté adaptado 100% a una cocina sin gluten síguenos en #HorecaSinGluten .

Juntos podemos conseguir una **#HorecaSinGluten**.