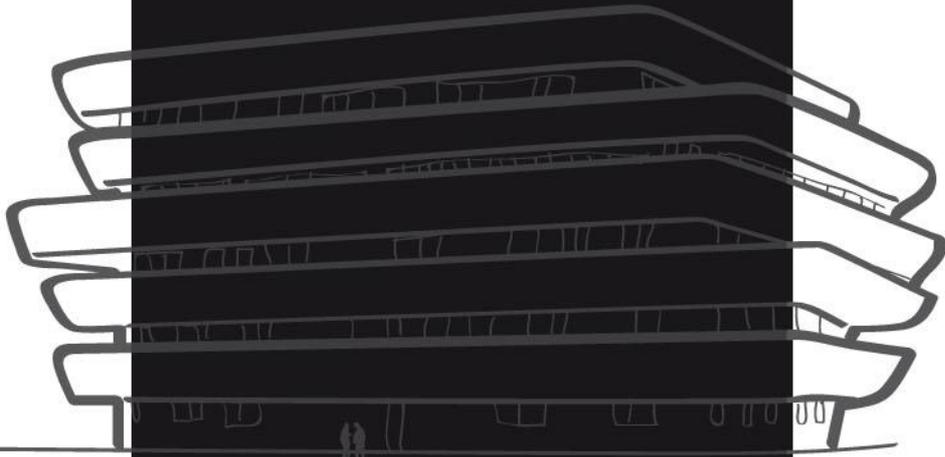




basque
culinary
center



"IZAN SORTZAILE"
Jóvenes Valores de la Cocina

PROGRAMA "IZAN SORTZAILE"

Jóvenes Valores de la Cocina

Concurso destinado a fomentar la cultura gastronómica desde la innovación con una base sólida en valores. Siendo la gastronomía la protagonista de una propuesta única que servirá como hilo conductor de transmisión de jóvenes vales.

Se seleccionarán a jóvenes cocineros/as con una propuesta gastronómica diferencial que desarrollarán un restaurante pop-up en Basque Culinary Center. Diferenciales en forma y contenido de innovación, artístico, cultural, de sostenibilidad, o cualquier otro que aporte creatividad y autenticidad.

Una oportunidad única, que les permitirá darse a conocer y crear una experiencia única. Experiencia que servirá para mostrar sus conocimientos al mundo.

***#Gastronomía #Innovación #Valores #Cultura #Creatividad #PopUp
#Única #Jóvenes #Restaurante #Servicio #Experiencia #Arte #Nuevo
#Auténtico***

Objetivos

- Fomentar la cultura gastronómica
- Dar oportunidades a jóvenes cocineros/as
- Impulsar la creatividad y la creación de nuevas experiencias
- Reconocer la importancia de los valores en la cocina
- Dar valor a sala y servicio
- Crear sinergias entre diferentes ámbitos culturales: Gastronomía, Arte, Literatura, Danza...
- Impulsar lo único, lo auténtico, lo original
- Fomentar la sostenibilidad en todos los ámbitos

Metodología

Lanzamiento del concurso en una nueva web y comienzo del concurso según bases el 01/04/2016.

Bases:

- Concurso dirigido a cocineros y cocineras con formación y experiencia profesional, menores a 30 años y que o no tengan un negocio de hostelería o restauración o lo tengan con menos de 3 años de antigüedad.
- Los y las participantes deberán ser residentes en la Comunidad Autónoma Vasca, Navarra o Aquitania.
- Se deberá crear una propuesta gastronómica, formato cena, basada en un restaurante popup, basada en valores, innovadora, original y única, que de ser seleccionados deberán de llevar a cabo en Basque Culinary Center.
- Las propuestas deberán estar orientadas a un menú completo.
- Cada participante deberá de presentar la propuesta gastronómica antes del 30/04/2016.
- La propuesta deberá presentar como un proyecto escrito con los siguientes puntos desarrollados en un documento en formato pdf en formato din A4. Propuesta:
 - Presentación, trayectoria y experiencia.
 - Concepto general: descripción del proyecto
 - Menú y su desarrollo
 - Client Journey: Experiencia del cliente
 - Esquema de sala
 - Secuencia de servicio
 - Maridaje
 - Extras: todo aquello que aporte valor añadido al proyecto
- La propuesta debe ser única, y de creación propia.

Resultado de concurso y selección de las mejores 3 propuestas gastronómicas y comunicación de la misma (09/05/16)

Creación de grupo de trabajo tutorizado por un profesor de Basque Culinary Center que asesorará en dicho proyecto hasta su ejecución (09/05/16-13/05/16)

Puestas en escena. Los proyectos se ejecutarán en dos servicios en formato cena durante una semana (durante el mes de Julio):

1ª Jornada de preparación y mise en place

2ª Jornada: 1º Cena

3ª Jornada: 2º Cena

4ª Jornada: Recogida

Jurado y Criterios de Valoración

Los proyectos serán valorados por un Jurado formado por 3 miembros de Basque Culinary Center. Los aspectos que más contarán a la hora de evaluar los proyectos son:

Creatividad

Innovación

Originalidad

Menú y su desarrollo:

Recetas:

Técnicas
Coherencia y equilibrio
Creatividad
Estética

Maridaje
Coherencia general
Estructura

Sala y Servicio:

Decoración
Secuencia de servicio
Experiencia cliente

Sostenibilidad

Calidad de Presentación del proyecto
Extras e innovación complementaria

Premio

Poder llevar a cabo sus proyectos y desarrollar un restaurante pop-up en Basque Culinary Center. De esta forma, obtener una alternativa y visibilidad de mostrar sus aportaciones y creaciones.

Recursos:

Coordinador del proyecto
Dirección del proyecto
Folletos
Página web
Reserva de restaurante completo de BCC durante 3 semanas en julio
3 miembros de jurado
3 tutores y asesores
Personal asistente y ayudante en cocina y sala

Cronograma:

01/04/2016 Presentación y Apertura de concurso
30/04/2016 Fecha fin de recepción de candidaturas
09/05/2016 Elección de premiados
13/05/2016 Creación de grupos de trabajo y asesoramiento
Mes de Julio: Ejecución de propuestas

