

Formulario de participación

Concurso de Cocina Sostenible en el Sector de la Restauración Colectiva y Social

Este formulario consta de 3 secciones: información básica (6 preguntas), envío de recetas (6 preguntas) y promoción (3 preguntas).

Ganar el concurso depende de una presentación completa y las respuestas detalladas se tendrán en cuenta en su puntuación. El formulario de envío se guarda al final de cada página. Asegúrese de hacer clic en "guardar y continuar" para guardar su trabajo y avanzar a la página siguiente. Puede guardar, salir y completar el formulario en una sesión posterior.

¡Gracias por tu envío y buena suerte!

Información básica

1. Nombre del participante
2. Dirección de correo electrónico
3. Chef o creador de la receta (si es diferente al nombre del participante)
4. Nombre del centro
5. Dirección completa, incluyendo localidad y código postal
6. Seleccione una de estas opciones:
 - a) Cocina autogestionada
 - b) Catering
 - c) Otro

Envío de recetas

1. Nombre de la receta
2. Envíe su receta. Las recetas deben incluir ingredientes y medidas; instrucciones detalladas paso a paso para la preparación, cocción y servicio; equipo y utensilios específicos para servir; y tamaño de la porción.
3. Coste de la receta (por porción)
4. Narrativa de la receta (500 palabras o menos). La narrativa de la receta es una oportunidad para explicar por qué es importante para usted este concurso, la comunidad a la que sirve y / o sus instalaciones. La narrativa también puede describir su experiencia creativa al combinar sabores y texturas para crear algo delicioso y de lo que le inspiró a crear el plato. Además, nos encanta ver recetas que destacan a la comunidad local, que ayudan a los consumidores a hacer una transición a nuevos alimentos y que utilizan ingredientes producidos localmente y de manera sostenible. Algunas preguntas orientativas para contestar a esta pregunta son:
 - ¿Por qué elegiste esta entrada?
 - ¿Qué significa para ti o para la comunidad a la que sirve?
 - ¿La entrada refleja la temporada de los alimentos actual?
 - ¿La entrada celebra lo que los/as productores/as de su región están cultivando?
 - ¿Hay ingredientes de origen local? Cuéntanos sobre la finca o el productor.
 - ¿La entrada contiene ingredientes producidos de forma sostenible? Si es así, ¿cuáles son estos ingredientes y cómo se produjeron?
 - ¿Por qué combinaste los ingredientes de la forma en que lo hiciste?
 - ¿Cuál fue tu inspiración para la entrada?
5. Enviar foto (en alta resolución y una foto original tomada durante el transcurso del concurso).
6. Foto de participación con chef y / o equipo culinario (en alta resolución y una foto original tomada durante el transcurso del concurso).

Comunicación y promoción de la receta

1. Describa cómo promovió su creación innovadora (500 palabras o menos).
2. Cargue una fotografía de la actividad promocional u otra documentación de promoción, como un póster u otro medio.
3. Cargue una segunda fotografía de la actividad promocional u otra documentación de promoción, como un póster u otro medio.