



Te invitamos a un Café

XI Concurso de Recetas **Taisi**
DESDE EL ORIGEN

Taisi Café

Queremos presentarte el **XI Concurso de Recetas Taisi "Pasión por la Fruta"**, dedicado a Taisi Café. No a un simple café, sino a una experiencia culinaria cautivadora que te envolverá y te hará desear más. Creemos en el poder del café para unir a las personas y crear momentos especiales, por ello este año nuestro producto estrella es el café.

Te invitamos a un Taisi Café

En Taisi te desafiamos a disfrutar del mismo en cada sorbo, creando una receta única y deliciosa utilizando Taisi Café, el preparado que despertará tus sentidos e imaginación culinaria, activará tu creatividad y potenciará tus creaciones. Buscamos recetas que de algún modo despierten el interés, que sean un verdadero estimulante para el alumnado de los centros educativos que imparten formación sobre los alimentos, su tecnología o procesado.

Estamos seguros de que en cada taza, en forma de receta, descubriremos historias, sueños y una conexión que trascenderá fronteras geográficas.

Imagina las posibilidades infinitas que Taisi Café puede ofrecerte en tus platos. Puedes agregar un sabor único y distintivo a una amplia variedad de platos desde postres como helados, pasteles o brownies para agregar un sabor a café delicioso y complementar otros ingredientes dulces, pasando por carnes glaseadas dándoles un cierto toque ahumado y dulce, o incluso bebidas o cocteles, ofreciendo una experiencia aromática y gustativa única. La versatilidad del café permite explorar diferentes combinaciones y platos creativos según las preferencias culinarias.

Estamos convencidos de que Taisi Café es un preparado totalmente innovador, que avivará la creatividad en las jóvenes promesas chefs de toda Europa. Esta vez, hemos decidido abrir las puertas del concurso a las escuelas de cocina no sólo en España, ¡sino en toda Europa! Queremos animar a todos los futuros chefs a participar demostrando su talento, su pasión y su ingenio culinario utilizando este inusual, pero mágico ingrediente en sus recetas para sorprender a nuestros exigentes jueces y cautivar a los paladares más refinados.

¿A quién va dirigido?

Pueden participar todos los alumnos de los centros y escuelas de formación profesional de hostelería, heladería, bombonería, panadería, pastelería y confitería de cualquier país.

- Las recetas se pueden presentar a título individual o colectivo, siendo el mismo premio para la receta ganadora, independientemente del número de titulares de dicha receta.

¿Cuál es la dinámica?

El tema del concurso es la creación de una receta que debe contener entre sus ingredientes obligatorios el Taisi Café. A partir de esta premisa, la composición es totalmente libre.

¿Cuál es el premio?

Se establece un único ganador (centros españoles) que será galardonado con **una estancia durante un fin de semana para dos personas en la histórica y monumental Ciudad de Calatayud, que incluye:**

- visita a las instalaciones de Taisi (José María Lázaro S.A.)
- 2 noches de alojamiento en los Apartamentos Rurales Casa Aljez, ubicados en el barrio de la judería bilbilitana.
- almuerzo o cena en La Hospedería Mesón de la Dolores.
- visita guiada a Calatayud con entradas a sus Museos.
- difusión del premio.

(El coste y organización del viaje corre a cargo de la organización del evento)

El centro del alumno/a ganador/a recibirá una Masterclass de cocina.

El alumno ganador también recibirá un fantástico libro de Cocina.

Para el alumnado participante fuera de España se establece un premio especial.

Taisi
ORIGEN
DESDE
EL

¿Cuáles son los plazos?

El concurso se divide en cinco fases:

Primera Fase:

Se establece un periodo de solicitud de participaciones y **petición de muestras** de Taisi Café, por parte de los centros participantes en el período comprendido entre el **01/10/2023 y el 15/11/2023** ambos inclusive. Esta comunicación se realizará a través del correo electrónico **info@taisi.es**. Para cualquier duda también se habilitan los teléfonos de contacto: **976 882 079 - 976 882 028**

En la confirmación de participación se deberá indicar de un modo aproximado el número de alumnos y/o recetas a presentar, con el fin de suministrar una muestra de producto acorde a esa estimación.

Segunda Fase:

Esta fase discurrirá desde entre el **16/11/2023 y el 15/12/2023** (pero es posible mandar recetas ya elaboradas antes de esta fecha) y estará destinada al **envío de las recetas** por correo electrónico a **info@taisi.es**

- No existe límite de recetas por participante.
- Las recetas deben ser enviadas cumplimentando la información que se solicita en el **formulario anexo I** de estas bases, en un documento de texto editable (p.e. Word) y con una fotografía ilustrativa de la receta finalizada. La imagen debe ser un fichero .jpg de al menos 1200x900 ó 900x1200 pixels de resolución.
- La presentación estética será uno de los criterios de puntuación para la valoración total de la receta por lo que se recomienda cuidar este aspecto.
- No se permiten cambios en las recetas una vez presentadas.
- La organización se reserva el derecho de descartar cualquier receta por criterios internos de selección.

Tercera Fase

Esta fase comprenderá desde el día **16/12/2023 al 30/12/2023** y se hará una exposición en **Facebook** de todas las recetas.

Las recetas que más **“me gustas”** reciban, serán valoradas con puntuación extra a la hora de seleccionar la receta ganadora.

Cuarta fase

Comunicación del fallo del jurado a partir del día **15/01/2024** a través de Facebook. La organización se pondrá en contacto directamente con los ganadores a través de los datos facilitados a la hora de la inscripción en los días posteriores al fallo del jurado.



Taisi
ORIGEN
DESDE EL

Jurado

El jurado está formado por profesionales de Taisi José María Lázaro S.A. los cuales tendrán en cuenta los siguientes criterios para la valoración de las recetas:

- Desarrollo y Composición.
- Presentación estética.
- Originalidad.
- Internacional.

Estos tres primeros criterios sumarán a cada receta una puntuación de 1 a 10 puntos según valoración.

- Facebook. Esta votación no determina el ganador/a del concurso sólo el accesit de Facebook y es un criterio a sumar en la votación global. Según el número de “me gustas” de cada receta:

- o 1ª clasificada - 10 puntos
- o 2ª clasificada - 8 puntos
- o 3ª clasificada - 6 puntos
- o 4ª clasificada - 5 puntos
- o 5ª clasificada - 4 puntos
- o 6ª clasificada - 3 puntos
- o 7ª clasificada - 2 puntos
- o 8ª clasificada - 1 punto

El jurado se reserva el derecho a declarar el premio como desierto en caso de considerarlo necesario.

Observaciones

- Taisi editará un Ebook con las 30 recetas mejor clasificadas, que será distribuido entre los profesionales del sector.
- Los participantes ceden el derecho de uso de las fotografías y de las recetas presentadas a la Organización.
- El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los participantes, supondrá la inmediata descalificación del concurso.
- La Organización se reserva el derecho de modificar cualquier aspecto relacionado con el concurso, así como cancelarlo en caso que las circunstancias lo exijan.

Anexo I - Formulario para la Presentación de Recetas

- Título

- Modalidad de Receta:

Entrante.
Carne.
Pescado.
Postre.

- Autor / Autores (nombre y apellidos)

- Datos de contacto del alumno: (teléfono y email)

- Centro de Formación (nombre y dirección física del centro)

- Tutor/a (nombre y apellidos)

- Ingredientes

- Elaboración

- Presentación

Despierta tus sentidos

José María Lázaro S.A.
Avenida Pascual Marquina s/n
50.300 Calatayud (Zaragoza)
España

Tlf. +34 976 882 079

Tlf. +34 976 882 028

Fax +34 976 882 568

taisi@taisi.es

www.taisi.es

Taisi
DESDE EL ORIGEN