



Ayuntamiento
de Murcia

JUNTA DISTRITO
BARRIO DEL CARMEN



II EDICION DE

SABE  MURCIA

Concurso Regional de Cocina Tradicional

ARROZ y VERDURAS

FECHA: 5, 6 y 9 octubre 2022

LUGAR: Plaza de la Paja

SEMIFINALES: 5 y 6 octubre - 18 hrs

FINAL 9 octubre - 11 hrs



BASES CONCURSO

- PRIMERO.-** Será imprescindible tener en vigor el carnet de manipulador de alimentos
- SEGUNDO.-** El plato será elaborado, **DESDE PRINCIPIO HASTA EL FINAL** en el lugar que habilitará la organización **EXCLUSIVAMENTE PARA LOS COCINER@S** para el mencionado concurso
- CUARTO.-** **TODOS LOS INGREDIENTES** los proporcionará la organización (arroz, verduras, aceite, tomate frito, aceite, sal, pimentón y azafrán)
- QUINTO.-** La organización del concurso proporcionará todos los **UTENSILIOS** para la realización **del ARROZ**
- SEXTO.-** Si cualquier participante quisiera hacerlo con sus productos, la organización no le dejaría participar en el concurso, ya que tenemos que jugar todos con las mismas normas

- SEPTIMO.-** Una vez finalizado la realización del **ARROZ Y VERDURAS** un jurado profesional, degustará el plato y posteriormente procederá a evaluar cada uno de ellos **INDIVIDUALMENTE**
- OCTAVO.-** Pasarán a la **FINAL DEL CONCURSO** las 8 mejores puntuaciones de cada **SEMIFINAL**
- NOVENO.-** La puntuación de los clasificados para la final no afectará a la misma para nada. Es decir, **TODOS PARTIMOS DE CERO**
- DÉCIMA.-** El incumplimiento de lo anteriormente dicho conllevará a la expulsión inmediata del participante