

Sukaldean Sortzaile



Campaña Sukaldean Sortzaile



De la mano del Basque Culinary Center, llega la 7ª edición de Sukaldean Sortzaile – Jóvenes creadores entre fogones. Un concurso para jóvenes en el que se inspiran en sus mayores para crear recetas con un ingrediente innovador y sin perder el respeto por el entorno y los productos de temporada.

Destacamos la relación intergeneracional, la creatividad y la innovación, el fomento de la cultura gastronómica y la aplicación de las nuevas tecnologías.



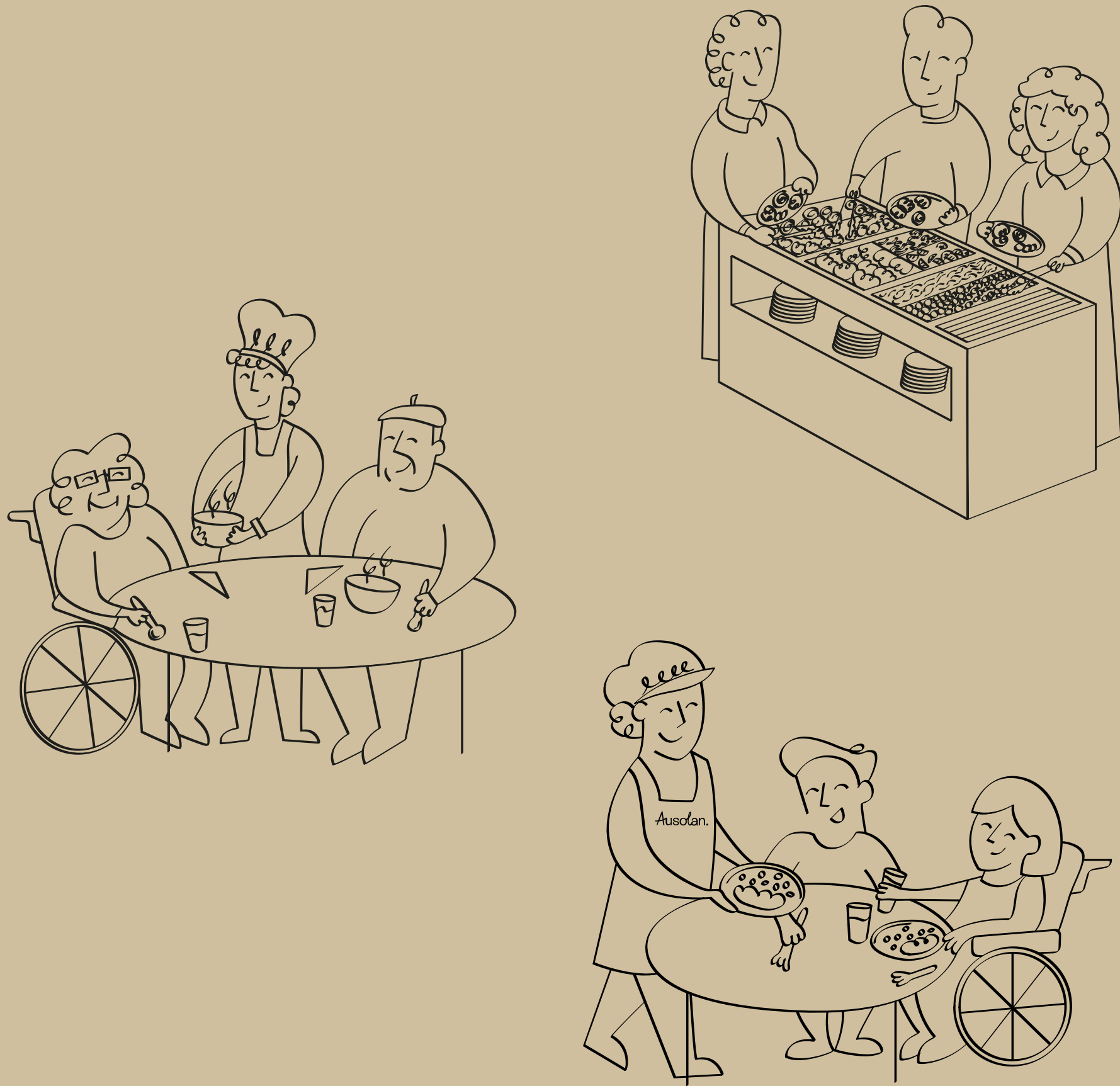
Con la participación de las familias y dirigido a las siguientes franjas de edad:

- De 12 a 14 años o jóvenes nacidos en e 2014, 2013, 2012, 2011 incluyendo alumnado de 6º de Educación Primaria hasta 3º de la ESO. Esta categoría también está abierta a estudiantes repetidores, alumnado de aulas estables de Educación Especial, y estudiantes de los grados de Formación Profesional que cumplan con el criterio de edad.
- De 15 a 17 años o jóvenes nacidos en 2010, 2009, 2008, es decir, alumnos que cursan 4º de ESO, 1º o 2º de Bachillerato y también estudiantes repetidores, que pueden estar en estos cursos, alumnos pertenecientes a **aulas estables de Educación Especial** y estudiantes de **Formación Profesional que cumplan con los criterios de esta franja de edad.**



Al.





Claves

sukaldeansortzaile.com/castellano

Claves

- + Iniciativa
- + Gastronomía
- + Pasado/Presente/Futuro
- + Inter- Generalización
- + Relaciones
- + Creatividad
- + Innovación
- + Trabajo en equipo
- + Cooperación
- + Compromiso
- + Nuevas tecnologías
- + Arte
- + Recetas
- + Competencia positiva
- + Cooperación
- + Compartir



Claves para participar

El objetivo, es que jóvenes de entre 12-14 y 15-17 años puedan crear nuevos platos inspirados en las recetas de sus mayores y así poder crear los suyos.

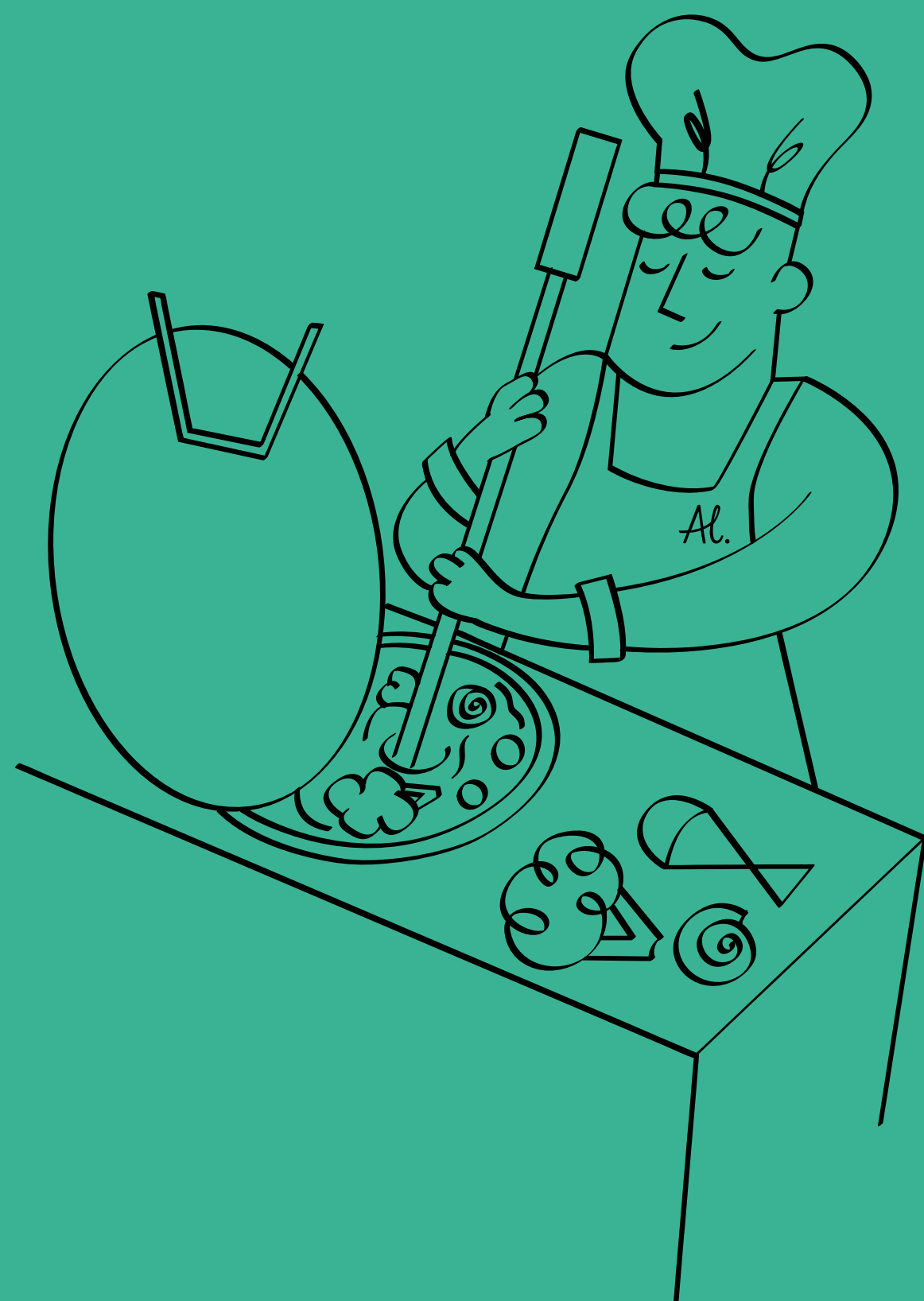
“Formad un grupo de 2-3 participantes, cread una nueva receta, grabadla en vídeo y participad. El premio consistirá en participar en los Talleres Gastronómicos del Basque Culinary Center.

Trabajar los conceptos de alimentación equilibrada y sostenibilidad alimentaria”.

“ Grabad un vídeo en euskera o castellano donde expongáis el origen de la receta, el porqué de su elección, los pasos a seguir en su elaboración, los productos y utensilios que hayáis utilizado y el plato terminado. El vídeo deberá durar entre 2 y 3 minutos. En el vídeo no olvidéis incluir la receta”.

Con el fin de evaluar el vídeo es necesario que haya evidencia de que las recetas las elaboráis vosotros y vosotras, aunque no es estrictamente necesario que se muestre vuestro rostro si así lo deseáis (por ejemplo, se pueden mostrar las manos y en algún momento a vosotros/as por detrás, o las caras pixeladas)





Cómo participar

INSCRIPCIONES

sukaldeansortzaile.com/es/

Bases, Valoración técnica y Fases

Participantes de País Vasco y Navarra

- Rango edad: 12 a 14 años y de 15 a 17 años
 - ❖ Excepcionalmente podrán participar estudiantes de otras edades cuando pertenezcan al curso de los rangos de edad definidos.

Todos los/las miembros del grupo deberán cumplir el requisito de edad correspondiente a su modalidad. los grupos deben de tener 3 miembros

La receta que escojan deberá estar basada en una receta de sus mayores. deberán hacer suya dicha receta y elaborar un nuevo plato, justificando los cambios que realicen.

Deberán grabar la receta en un vídeo corto (2 minutos como mínimo y 3 minutos como máximo). El vídeo deberá estar grabado en euskera o castellano y se tendrá que colgar en un canal creado en YouTube.

- Se expondrá el origen de la receta, el porqué de su elección, los pasos a seguir para elaborarla y los utensilios necesarios. es necesario presentar el plato terminado. junto con el vídeo deberán enviar también la receta.

Valoración técnica:

- Origen de la receta y presentación de ésta.
- Vínculo entre la receta original y la nueva.
- Nivel de innovación de la receta.
- Calidad y equilibrio de la receta.
- Técnicas utilizadas.
- Utilización de productos locales y de temporada.

- Fase I. Valoración del público – elección del mejor vídeo de cada centro.
- Fase II. Participación ciudadana – elección del mejor vídeo de la comarca.
- Fase III. Comité de expertos/as – elección de finalistas por provincias
- Fase IV – Gran final en el Basque Culinary Center

Valoración técnica Calidad de la redacción de la receta.

- Presentación del plato
- Nivel de trabajo en equipo.
- Plazo de subida del vídeo a YouTube
- Calidad del vídeo

Con el fin de evaluar el vídeo es necesario que haya evidencia de que las recetas las elaboráis vosotros y vosotras, aunque no es estrictamente necesario que se muestre vuestro rostro si así lo deseáis (por ejemplo, se pueden mostrar las manos y en algún momento a vosotros/as por detrás, o las caras pixeladas)

1. Formar un grupo

Los grupos deberán contar con 2-3 participantes.
Existen dos grupos de edad:
De 12 a 14 años y de 15 a 17 años.

De 12 a 14 años o jóvenes nacidos en el 2014, 2013, 2012, 2011 incluyendo alumnado de 6º de Educación Primaria hasta 3º de la ESO. Esta categoría también está abierta a estudiantes repetidores, alumnado de aulas estables de Educación Especial, y estudiantes de los grados de Formación Profesional que cumplan con el criterio de edad.

De 15 a 17 años o jóvenes nacidos en 2010, 2009, 2008, es decir, alumnos que cursan 4º de ESO, 1º o 2º de Bachillerato y también estudiantes repetidores, que pueden estar en estos cursos, alumnos pertenecientes a aulas estables de Educación Especial y estudiantes de Formación Profesional que cumplan con los criterios de esta franja de edad.





2. Reescribir la receta

Escribir una nueva receta inspirada en una receta de vuestros mayores. Deberéis indicar los cambios que hagáis.

Atended a los aspectos importantes que hemos señalado en el apartado de las Fases:

Muy Importante

- Calidad de la redacción de la receta.
- Presentación del plato.
- Nivel de trabajo en equipo.
- Plazo de subida del vídeo a YouTube.
- Calidad del vídeo.



3- Grabar un vídeo

Grabad un vídeo en euskera o castellano y explicad el origen de la receta, por qué la habéis elegido, qué pasos hay que dar para hacerla, qué productos y herramientas habéis utilizado y qué platos habéis terminado. El vídeo deberá durar entre 2 y 3 minutos. No olvides incluir la receta en el vídeo.



4- Subir el vídeo

En la página web sukaldeansortzaile.com/es/, en la sección de Sube tu vídeo, situado en la parte inferior, podéis subir el vídeo.

El vídeo deberá subirse en un canal de YouTube. El plazo para subir el vídeo y enviar las recetas finalizará en la fecha 9 de noviembre.

Del 9 de octubre al
9 de noviembre.



Descripción de las fases del Concurso

Fase I

- Valoración del público - Selección del mejor vídeo de cada centro.
- En esta primera fase, los vídeos con más puntos de visualización en cada centro y “me gustas” serán los seleccionados para la segunda fase.
- El vídeo que más “me gustas” tenga en YouTube: el número de “me gustas” que tiene cada vídeo se multiplicará por 1,5 puntos. (1 “me gusta” = 1,5 puntos)
- Vídeo más visitado en la página de Youtube: el número de visualizaciones se convertirá en puntos (1 visualización = 1 punto).
- Además, en caso de empate, se tendrá en cuenta cuando se ha subido el vídeo.

Del 10 al 16 de noviembre



Fase II

Participación ciudadana -elegir el mejor vídeo de la comarca- En una segunda fase los centros, junto con el equipo de Ausolan, seleccionarán sus vídeos favoritos de la comarca*. Estos vídeos no podrán ser de su propio centro y la selección se basará exclusivamente en los criterios de valoración del concurso.

El vídeo más votado será el elegido de la comarca.

Todo el proceso será supervisado y avalado por el equipo del BCC Culinary Club.

Excepciones de la segunda fase: las regiones con un solo vídeo pasarán automáticamente a la siguiente. Si hay dos vídeos, la selección correrá a cargo del Basque Culinary Center.

Del 17 al 23 de noviembre



Fase III y IV

Fase III: Trabajamos para profesionalizar y empoderar a nuestros monitores, ofreciéndoles la formación continua y las herramientas necesarias para que se conviertan en referentes en la educación y cuidado de niños y jóvenes, siempre respetando los valores y la filosofía de cada centro.

Fase IV: Equipo de expertos

Del 24 al 27 de noviembre

La gran final en Basque Culinary Center

El 12 de diciembre



Otros datos importantes

Selección y comunicación de vídeos

Los grupos seleccionados para pasar a la siguiente fase serán informados a través del correo electrónico que han dado para subir el vídeo.

Los organizadores tendrán derecho a añadir otro vídeo del mismo grupo de edad siempre y cuando éste quede vacío.





Comunicaciones vía correo electrónico y Web

Los grupos seleccionados para pasar a la siguiente fase serán comunicados a través del correo electrónico dado por ellos al subir el vídeo.

Los organizadores tendrán derecho a añadir otro vídeo del mismo grupo de edad siempre y cuando éste quede vacío.

Sukaldean Sortzaile	2025
Fases	Fecha
SUBIDA DE VÍDEO	Del 9 OCT al 9 NOV
FASE 1	Del 10 al 16 NOV
FASE 2	Del 17 al 23 NOV
FASE 3	Del 24 al 27 NOV
FINAL	12 de diciembre

La Gran Final y los Premios

La gran final se llevará a cabo el 12 de diciembre ante un comité de expertos en las instalaciones del Basque Culinary Center en San Sebastián

Los ganador@s podrán disfrutar de:

Un Taller de cocina para toda la clase.

Habrà dos premios para cada modalidad de grupo de edad, (12-14 años y 15-17 años).

- **El premio es para las clases de taller de cocina**
- **L@s ganador@s tendrán que conciliar con el centro para poder ser acompañados de sus compañer@s y disfrutar del premio.**
- **La organización no se responsabiliza de las dietas y desplazamientos del centro.**



Proyecto
Educativo

Ausolan.



¡Gracias!