

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA ZAPATÓN
DPTO. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRESCOLARES (DACE)
EQUIPO ERASMUS+

Estimadas familias:

La semana del 13 de octubre celebramos en nuestro centro los **ERASMUS DAYS**. Como parte de las actividades previstas para esta semana, se celebrará el **II Concurso Gastronómico** del IES Zapatón el **día 17 de octubre, entre las 10:40 y las 12:20 en el salón de actos**.

Se exponen a continuación las **bases** del concurso:

- Cada participante debe escoger un país europeo y **elaborar una comida típica de ese país**.
- El plato hay que **cocinarlo en casa** y traerlo hecho al IES el día del concurso. El participante dispondrá de microondas en el instituto.
- El día del concurso el participante deberá **emplatar la comida** ante el jurado y presentar el plato con **una exposición de máximo un minuto** (contar el porqué de la elección del plato, el lugar del que procede...).
- Los platos se puntuarán con **rúbrica**.

Cada participante debe anunciar su deseo de participar en el concurso **antes del 10 de octubre**. Para ello, debe rellenar **la solicitud de participación** y entregarla en Jefatura de Estudios.

Habrà **dos categorías**: ESO; y Bachillerato y Formación Profesional.

El **premio** consistirá en un vale de desayuno en la cafetería La Bagatela y un punto extra en las próximas convocatorias de movilidades (viajes) Erasmus+. Además, cada concursante recibirá **dos puntos en las próximas convocatorias de movilidades** (viajes) Erasmus+ por su participación en el concurso.

-
- Solicitud de participación:

Yo, (NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A), alumno/a de (CURSO Y GRUPO), declaro mi intención y mi compromiso de participar en el Concurso Gastronómico el día 17 de octubre. El plato que cocinaré es el siguiente: (NOMBRE DEL PLATO), típico de (PAÍS ELEGIDO).

Fdo.

.....

Torrelavega, 29 de septiembre de 2025.

RÚBRICA DE PUNTUACIÓN

CRITERIO	Excelente 2 PUNTOS	Satisfactorio 1,5 PUNTOS	Mejorable 1 PUNTO	Insuficiente 0,5 PUNTOS
Contenido de la presentación del plato	El alumno presenta su plato de manera clara y profesional, explica por qué lo ha escogido y hace una breve exposición acerca del mismo y del lugar del que procede.	El alumno presenta su plato adecuadamente y hace una breve exposición acerca del mismo.	El alumno se limita a presentar su plato de forma superficial.	El alumno no presenta su plato, no explica por qué lo ha escogido ni hace una breve exposición acerca del mismo y del lugar del que procede.
Estética del plato y del emplatado	La estética del plato es excelente y la disposición de la comida en el plato también (sin manchas).	La estética del plato es excelente, pero hay detalles en la disposición que se podrían mejorar.	La disposición de la comida en el plato es normal.	La estética del plato es deficiente y la disposición de la comida en el plato se ha hecho sin cuidado (hay manchas por el plato).
Creatividad y originalidad en la elección del plato y a la hora de llevar a cabo la propuesta	La elección del plato y su realización es altamente creativa y original, destacando frente a otras propuestas.	La elección del plato y su realización es original, aunque con menos impacto creativo.	La elección del plato y su realización son poco originales y creativos.	La elección del plato y su realización no es original ni creativa.
Sabor del plato y calidad de la comida	El plato presenta excelente sabor y aroma, con los condimentos y especias usados debidamente equilibrados.	El plato presenta buen sabor, con los condimentos y especias debidamente equilibrados.	El plato presenta buen sabor, pero algo de desequilibrio en el uso de los condimentos y las especias.	El plato no presenta buen sabor.
Higiene y manipulación adecuada de los alimentos en el proceso de emplatado	Maneja muy bien la limpieza del área y utensilios de preparación, respetando las reglas de higiene.	Maneja la limpieza del área y utensilios de preparación, respetando las reglas de higiene.	Respetar las reglas de higiene.	No respeta las reglas de higiene.

El dpto. coordinador custodiará las autorizaciones, que deberán estar firmadas por el tutor legal y selladas con el sello del centro. Podrá facilitarse copia del documento firmado y sellado a las familias si así lo solicitan.