

## BECA DOP SIURANA PER A ESTUDIANTS D' INSTITUTS D'HOTELERIA I TURISME DE CATALUNYA

El compromís de la DOP Siurana amb la qualitat i els valors de la nostra cultura gastronòmica, basats en la Dieta Mediterrània, fa que el Consell Regulador (CR) el curs 2018-19 vagi instaurar una beca amb l'objectiu de distingir la sensibilitat i la valoració del producte, l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana dirigit al projecte i/o treball de síntesi de l'alumnat de l'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, que destaqués en la seva aplicació dins el projecte corresponent.

Aquest curs 2019-20 s'amplia l'acció a nivell territorial i de dotació, i s'estableix una segona beca per a tot alumne matriculat en escoles/instituts del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya que imparteixin Cicles Formatius (CF) de la família Hoteleria i Turisme.

### BECA

La DOP Siurana concedeix DUES beques, una pel millor projecte presentat de totes les escoles d'Hoteleria, Cuina, i Restauració de Catalunya, i una altra pel millor projecte de l'EHIT de Cambrils, consistent cada beca en:

**<500 € + curs de TAST D'OLIS a càrrec del Panell Oficial de Tast d'Olis Verges de Catalunya\* + 1 lot d'oli, equivalent al consum una persona/any (15litres)>**

### REQUISITS DE PARTICIPACIÓ

-Formalitzar la participació per part de l'alumne a la beca en el termini de l'11 de novembre de 2019 **abans del 15 de maig de 2020**, a través de la fitxa inscripció alumne que ha de lliurar al seu tutor.

-Estar matriculat i estar cursant íntegrament en modalitat presencial el curs 2019-20 qualsevol cicle de grau mig o grau superior (s'anomenen els \*CF) de les escoles/instituts del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya que imparteixin \*CF de la família Hoteleria i Turisme.

\*CICLES:

CFGM Cuina i gastronomia (CFPM HT10)  
CFGM Serveis en restauració (CFPM HT30)  
CFGS Direcció de cuina (CFPS HTD0)  
CFGS Direcció de serveis en restauració (CFPS HTE0)

- Des del centre d'origen dels inscrits, han de confirmar la participació a la beca dels seus alumnes **màxim fins el 15 de maig**. El responsable de confirmar és el tutor/a de grup conjuntament amb el professor/a del mòdul i amb comunicació dels professors a la Direcció via Cap d'Estudis.

-L'escola/Institut, mitjançant el tutor/a de grup conjuntament amb el professor/a del mòdul, com a màxim **l'1 de juny de 2020** ha d'enviar al Consell Regulador per via telemàtica o física, el projecte dels 3 finalistes màxim de cada centre.

- el **dia 12 de juny de 2020** com a data límit el CR DOP Siurana ha de tenir el projecte i un vídeo de 5 minuts màxim amb la presentació per part de cada alumne finalista del seu projecte final. L'incompliment d'aquest requisit (projecte+ vídeo màxim 5 min.) exclourà la candidatura.

-En el moment de la presentació i la posterior adjudicació de la beca l'alumne ha de tenir la qualificació positiva del Mòdul de síntesi/Projecte. Si l'alumne no té la qualificació positiva la beca serà lliurada al següent candidat amb més puntuació.

## PROCEDIMENT

- Presentació de la candidatura via el tutor/a de grup conjuntament amb el professor/a del mòdul i amb comunicació dels professors/es a la Direcció via Cap d'Estudis dintre del termini, segons model annex amb la documentació.
  - o Formulari de sol·licitud
  - o DNI
  - o Còpia del full de matrícula on especifiqui que està cursant íntegrament tot el CF. (També s'acceptarà certificació del centre educatiu)
  
- el tutor/a de grup conjuntament amb el professor/a del mòdul, enviarà la inscripció de tots els alumnes del seu centre que vulguin optar a la beca màxim **el 15 de maig de 2020**.
  
- el tutor/a de grup conjuntament amb el professor/a del mòdul i l'equip docent valoraran les candidatures presentades i presentaran màxim 3 projectes finalistes del seu centre al CR DOP Siurana seguint els punts de valoració següents, data límit **l'1 de juny de 2020**:
  - o En les fitxes tècniques on hi hagi un plat amb especial protagonisme de l'OOVE DOP Siurana.  
PUNTUACIÓ: DE 0 A 5.
  - o En l'oferta d'algun servei específic.  
PUNTUACIÓ : DE 0 A 5
  - o En la utilització dels productes locals (km0).  
PUNTUACIÓ: DE 0 A 5
  - o Especial sensibilitat per l'oli d'oliva verge extra amb DOP Siurana.  
PUNTUACIÓ : DE 0 A 5

EN CAS D'EMPAT LA NOTA MITJANA MÉS ALTA DEL CF SERÀ EL CRITERI DE DESEMPAT.

- **ABANS DEL 13 de juny de 2020** el tutor/a de grup conjuntament amb el professor/a del mòdul ha d'haver enviat via telemàtica o a l'adreça postal del CR DOP Siurana el vídeo

dels 3 projectes finalistes d'acord amb els requisits anteriors. El **12 de juny** de 2020 és la **data límit** de recepció del vídeo de presentació de cada finalista que formarà part de la **documentació a valorar per part del jurat**.

### SELECCIÓ, VALORACIÓ I COMUNICACIÓ PEL CONSELL REGULADOR DOP SIURANA

Es valorarà la presència de l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana en aspectes com protagonisme en el PF, incorporació del territori DOP Siurana, impregnació del valor afegit que té un oli amb DOP Siurana, elements innovadors i creativitat en el tractament i/o aplicació del producte.

El jurat estarà format per:

- 2 representant DOP Siurana.
- 1 productor de la DOP Siurana.
- 2 professionals de la restauració reconeguts.
- 1 professional de l'entorn productiu del comerç i màrqueting.

El CR comunicarà al Centre i als tutors/es de grup conjuntament amb els professors/es del mòdul els guardonats amb la BECA.

### RESUM PROCEDIMENT I TERMINIS

<b>11/11/19- 15/05/20</b>	Presentació de la sol·licitud de participació de tots els alumnes via professorat al CR <b>NOU TERMINI!</b>
<b>11/11/19-20/05/20</b>	Preparació de projecte final per part de candidats
<b>01/06/20</b>	Presentació dels projectes finalistes de cada centre a CR <b>NOU!</b>
<b>12/06/20</b>	Data límit de recepció a CR dels vídeos de presentació projectes finalistes per centre
<b>15 al 19/06/20</b>	Valoració dels projectes finals per part de jurat del CR
<b>Setembre/ octubre 2020</b>	Lliurament de les beques coincidint amb l'inici de campanya de l'oli nou de la DOP Siurana

Qualsevol aspecte relacionat amb l'atorgament de la beca que pugui sorgir, serà resolt pel mateix jurat del CR.



SIURANA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
PROTEGIDA

## SOL·LICITUD BECA DOP SIURANA 2019-20

### DADES PERSONALS

Nom de l'alumne:

Cognoms de l'alumne:

DNI:

Adreça:

CP:

Població:

e-mail:

Curs (en el què s'ha matriculat 2019-20):

Tel. de contacte:

Centre Educatiu:

e-mail del centre educatiu:

Nom i contacte del tutor/a:

Contacte del professor/a del mòdul:

Altres estudis/titulacions complementaris:

Motivació a presentar-te a la beca: ( 5 línies )

Documentació a annexar a FITXA// Enviar a [mgelonch@dopsiurana.com](mailto:mgelonch@dopsiurana.com)

- Sol·licitud de beca DOP Siurana 2019-20
- Fotocòpia del DNI
- Còpia del full de matrícula a centre

Data:

Signatura