

Concurs de pastissos Pic del Vent

Si t'agrada la cuina i els dolços, apunta't, prepara i sorprèn-nos amb el teu pastís. El pastissos guanyadors tenen premi. Aquest any hem modificat les bases del concurs, a continuació tota la informació:

● Destinataris

Poden participar en el concurs tots els **alumnes del Pic del Vent**.

● Per participar cal:

1. Gravar el procediment que fareu per elaborar el vostre pastís. Cal que expliqueu els ingredients que utilitzareu, els passos que anireu seguint i per últim ensenyar el resultat final en el vídeo i en una foto.



2. Cada alumne pot presentar únicament un pastís.
3. El vídeo ha de ser en català.

● Premis:

Hi hauran dos premis:

1. Premi pel millor vídeo de la recepta
2. Premi pel pastís més original o bonic

Els premis consisteixen en: un val per a la llibreria Boluda

• Forma de participació:

El termini de participació comença el **14 d'abril de 2020** i finalitza el **23 de d'abril de 2020 a les 10h del matí**. Per participar en el concurs cal:

- Lliurar el **vídeo** de la recepta i la **fotografia** final del pastís al professor responsable del concurs (ariana.brussosa@inspicdelvent.cat). Els més destacats es penjaran a la pàgina web i al perfil d'instagram de l'institut .

Quedaran fora de concurs els vídeos i les fotografies que no compleixin els requisits de les bases i les sol·licituds que es facin fora de termini.

• Jurat i valoració:

El Jurat estarà format per professors del centre de diversos departaments i un representant del PAS.

Es valoraran els següents criteris:

- **La creativitat.** Es valorarà la idea original del vídeo.
- **L'explicació.** Es valorarà la recepta que estigui més ben explicada.
- **L'estètica.** Es valorarà el pastís més bonic o original.



- **Lliurament dels premis i comunicació dels guanyadors:**

Els premis seran lliurats en un acte públic durant el mes de Juny. S'informarà i es convidarà a tots els participants a l'acte de lliurament de premis.

- **Avís legal:**

Els pastissos presentats han de ser d'elaboració propia. Per tant és important que en el vídeo es vegi com el concursant dur a terme el procediment d'elaboració del seu pastís. No és obligatori que surti la cara del concursant (tot i que es valorarà més).