

1. El concurs està organitzat per el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, amb la col·laboració de Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca, Mercat de l'Olivar, i l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.
2. El concurs té com a objectiu fomentar l'ús de l'oli d'oliva verge extra, especialment de l'Oli de Mallorca, en les cuines professionals essent l'ús d'aquest ingredient l'únic requisit indispensable per participar.
3. És un concurs obert on pot participar qualsevol establiment de restauració de Mallorca. La inscripció al concurs és gratuïta.
4. Per participar, s'ha de complimentar el full d'inscripció que trobaran a la web [www.olidemallorca.es](http://www.olidemallorca.es), amb totes les dades requerides i adjuntar foto de la tapa a concurs. La documentació s'haurà d'enviar a [info@olidemallorca.es](mailto:info@olidemallorca.es) fins al 26 de març de 2018.
5. Entre els candidats es seleccionaran 8 finalistes per la fase final.
6. La final es durà a terme en les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears el dia 9 d'abril de 2018 a partir de les 16'00 hores.
7. L'ordre de participació s'establirà per sorteig el mateix dia i els concursants començaran cada 15 minuts.
8. Per elaborar les seves tapes, els finalistes tindran a la seva disposició oli d'oliva verge extra Oli de Mallorca, la resta d'elements, tant ingredients com estris necessaris per a la elaboració (menatge de cuina i vaixel·la de presentació) els haurà de portar cada participant. En el cas de que la recepta requereixi d'una elaboració més complexa, els participants podran dur la matèria primera elaborada per procedir al muntatge o finalització de la recepta en les instal·lacions del concurs.
9. Els concursants hauran de preparar 6 racions d'una tapa, en un temps màxim de 30 minuts. Passats els quals hauran de presentar al jurat les 6 tapes. Els participants disposaran de 2 minuts de gràcia per emplatjar. Si aquest temps és superat, es penalitzarà al concursant.
10. Els participants hauran de tenir cura i ser respectuosos amb els materials i les instal·lacions, deixant el seu lloc de feina net i endreçat pel següent concursant. Un jurat de cuina certificarà el possible incompliment de la norma.
11. El jurat estarà integrat per:
  - Un representant de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears
  - Un cuiner
  - Un representant de l'Associació de periodistes gastronòmics de les Illes Balears
  - Un representant del Mercat de l'Olivar
  - Un representant d'Oli de Mallorca
12. El jurat valorarà en especial:
  - La incidència sensorial de l'Oli de Mallorca en les tapes: **10 punts**
  - La presentació de la tapa: **5 punts**
  - Complexitat tècnica de la tapa: **5 punts**
  - La qualitat organolèptica del plat: **5 punts**
  - Preparació correcta i professional: **5 punts**
 La decisió del jurat serà ferma i no recurrent.
13. Els premis del concurs Oleotapa 2018 seran:
  - Primer Premi**
    - Selecció Oli de Mallorca (valorat en més de 1000€)
    - Acreditació de congressista a Madrid Fusion 2019
    - 200€ per emplear al Mercat de l'Olivar
    - Presentació de la tapa en esdeveniments programats per la DO Oli de Mallorca i col·laboracions especials.
  - Segon Premi**
    - Selecció d'Oli de Mallorca (valorat en més de 500€)
    - 100€ per emplear al Mercat de l'Olivar
  - Tercer Premi**
    - Selecció d'Oli de Mallorca (valorat en més de 500€)
    - 100€ per emplear al Mercat de l'Olivar