



Proyecto
Educativo

Sukaldean Sortzaile

Curso
2025–2026



¡Llega el concurso gastronómico Sukaldean Sortzaile 2025–2026!

Jóvenes creadores entre fogones

Este curso, Ausolan y el Basque Culinary Center vuelven con la 7ª edición del concurso gastronómico “Sukaldean Sortzaile”, un proyecto educativo que invita a nuestro alumnado a ponerse el delantal, dejar volar la imaginación y convertirse en verdaderos **chefs creadores**.

El objetivo: **aprender, compartir y disfrutar cocinando en familia**, inspirándose en las recetas de siempre para crear platos nuevos, innovadores y sostenibles.

¿Quién puede participar?

El concurso está abierto a:

- Alumnado de **6º de Primaria hasta 3º de ESO (12–14 años)**
- Alumnado de **4º de ESO, Bachillerato y FP (15–17 años)**

También pueden participar estudiantes repetidores o de aulas estables de Educación Especial que cumplan con los criterios de edad.

¿Qué hay que hacer?

1. **Formar un grupo** de 2 o 3 compañeros/as.
2. **Elegir una receta familiar** y reinventarla con vuestro toque personal.
3. **Grabar un vídeo (2–3 minutos)** en euskera o castellano contando el origen de la receta, los pasos para prepararla y el resultado final.
4. **Subir el vídeo** a sukaldeansortzaile.com/es/ antes del **9 de noviembre**.

Consejo: podéis mostrar solo las manos o pixelar los rostros si preferís mantener la privacidad.

Fechas clave

- **Hasta el 9 de noviembre:** plazo para subir los vídeos.
- **Del 10 al 16 de noviembre:** votación popular (¡cada “me gusta” suma puntos!).
- **Del 17 al 27 de noviembre:** fases de selección comarcal y provincial.
- **12 de diciembre:** gran final en el **Basque Culinary Center (San Sebastián)**.

🏆 El premio

El grupo ganador disfrutará, junto con toda su clase, de un **taller de cocina en el Basque Culinary Center**, ¡una experiencia única entre fogones!
(El desplazamiento no está incluido).

Más que un concurso

Sukaldean Sortzaile no es solo una competición, es una oportunidad para:

- Fomentar la creatividad y la cooperación.
- Aprender sobre alimentación equilibrada y sostenible.
- Usar la tecnología de forma creativa.
- Compartir momentos en familia alrededor de la cocina.



Ausolan.