



VAL'QUIRICO



27 Octubre

11:00-19:00<sup>hrs</sup>

Campanazo de comida a las 15:45 hrs

Carretera Xoxtla Santa Isabel Tetlatlahuca Km 2 no. 101, 90710 Nativitas, Tlax.(Val'Quirico)



# ¡DEMUESTRA QUE TU PAELLA ES LA MEJOR!

En el Campeonato Nacional de Paellas Val'Quirico 2018, serás parte de una dura competencia, enfrentandote con nueve de los mejores paelleros del país, con el único objetivo de demostrar a altos directivos de reconocidas instituciones gastronómicas y comensales que tu paella es la mejor.

Rodeado de naturaleza y arquitectura toscana, hacen de Val'Quirico el escenario perfecto para vivir esta gran fiesta.

## INSCRIPCIÓN

*\$2500.00 + Elaboración de paella  
50 porciones (200grs.)*

## BANCO SANTANDER

*Rosalía López Cristobal*

*No cuenta:*

*65-50694281-3*

*Clabe Interbancaria:*

*014650655069428139*

## PREMIOS A LOS GANADORES

### PRIMER LUGAR

*\$ 10,000*

### SEGUNDO LUGAR

*\$ 8,000*

### TERCER LUGAR

*\$ 5,000*

Adicionalmente nosotros complementaremos la paella para los comensales que esperamos.



# BASES DEL CONCURSO

## Requisitos participantes

- Edad mínima de cocinero principal: 23 años cumplidos en la fecha de la competición.
- Ser cocinero profesional y estar en activo.

\* El concursante deberá llevar sus utensilios e insumos y todos los materiales necesarios para la elaboración de su paella.

## Composición y elaboración de la paella.

- Los ingredientes serán determinados por los participantes.
- Deberás hacer la paellera para un aproximado de **50** porciones de 200 gr (al menos)

## Dinámica y funcionamiento

- El concursante dispondrá de TRES HORAS Y TREINTA Y CINCO MINUTOS. El concurso empezará a las 11:00 hrs, siendo a las 14:35 hrs el campanazo para la evaluación del jurado.
- El concursante podrá tener un equipo de 2 ayudantes.
- Los ingredientes deberán ser de primera calidad y en un óptimo estado.
- El concursante podrá llevar preparado su fondo (caldo) para facilitar la preparación de su paella.
- Se les asignará una mesa estable y dos sillas por participante.

## Jurado

- El jurado estará conformado por 5 personas quienes observarán la preparación y evaluarán la participación de los concursantes.
- Los jurados técnicos avisará al concursante dos veces cuando vean que el ayudante está realizando funciones no autorizadas. El tercer aviso representará pérdida de puntos.

## Puntuación:

- **40 puntos** Presentación e innovación.
- **50 puntos** Gusto, sabor, textura y aroma.
- **20 puntos** Composición.
- **20 puntos** Preparación correcta y profesional.
- **30 puntos** Limpieza en zona de trabajo, durante y después de la preparación.
- **40 puntos** La puntualidad y protocolo de la presentación y explicación de la paella.
- **Total 200 puntos**



# BASES DEL CONCURSO

## Reconocimiento

- Al inscribirte necesitamos una fotografía para darte la bienvenida en nuestros medios de comunicación.
- Una referencia de 5 palabras que defina quién eres.
- Si perteneces a alguna organización restaurantera, avísanos para comunicarlo correctamente.

## Directrices generales para concursantes y jueces

La siguiente lista constituye un buen punto de partida sobre lo que son, en líneas generales, las pautas básicas de comportamiento de los cocineros y de los jueces que los evalúen;

- Los ingredientes utilizados deben armonizar con la parte principal del plato, de modo que en conjunto se cumplan los estándares de lo que se considera un plato nutricionalmente equilibrado.
- Es recomendable que los sistemas o métodos aplicados en la cocina sean lo más prácticos posibles, omitiendo aquellos elementos que puedan ser innecesarios en el proceso de elaboración.
- La carne o mariscos deben presentarse limpiamente, mostrando un óptimo punto de cocción, de modo que en ningún momento del concurso pierda su consistencia ideal.

## Concepto que concursantes deben tener en cuenta

\*\* Aquellos platos que no se ajusten a esta pauta se les restará puntos

\*\* Si se tiene alguna duda durante el tiempo de elaboración, se puede consultar a alguno de los dos jurados técnicos

- Originalidad.
- Nuevos conceptos e ideas (innovación).
- Armonía numérica en las porciones y los elementos decorativos.
- Combinación adecuada de sabor, color y presentación.
- Los colores dispuestos deben armonizar entre sí.
- Aspecto apetecible, conservando la esencia de los productos.
- Cocciones adecuadas de los ingredientes que componen el plato.
- La presentación de las rodajas o cortes de carne debe de hacerse de forma cuidadosa y éstas estar dispuestas en función de su tamaño.
- Los vegetales conviene que estén bien cortados.
- Los concursantes dispondrán de una vajilla cedida por la organización, compuesta por diferentes modelos de platos, y serán estos modelos los que deberán usar para emplatar y presentar sus platos ante el Jurado del Concurso.

# BASES DEL CONCURSO

## Motivos de descalificación

- Descalificación en caso de comunicar el menú a cualquier persona externa a la organización del campeonato.
- Cualquier comunicación externa deberá ser con la imagen del concurso.
- El plagio de receta será motivo de descalificación.

## Funciones de los ayudantes de cocina

- Ayudar a montar el área de trabajo asignada.
- Lavar, pelar y cortar verduras.
- Ayudar a prender la leña
- Limpieza de utensilios y área de trabajo durante las elaboraciones y después de éstas.
- Limpiar pescado o marisco pero no filetear, cortar o realizar cocción alguna.
- Deshuesar carnes, aves y caza pero no cortar o porcionar.
- Puede controlar que cualquier elaboración no se queme, reduzca demasiado, etc. cuando observe que el concursante se ha olvidado o pueda causar un accidente.
- Podrá apoyar en el montaje y emplatado.

## Transitorios

Los puntos no presentes en la convocatoria serán resueltos por el comité organizador.

## Difusión y derechos de imagen

Todos los premiados autorizan a la organización el uso de sus fotografías, recetas e información para la difusión y promoción del acto. Para más información: Tel. 222 380 5237

[www.campeonatoNacionaldepaellas.com](http://www.campeonatoNacionaldepaellas.com)

La dirección técnica del Campeonato Nacional de Paellas agradece a todos los/las concursantes el cumplimiento de las reglas anteriormente citadas, el mantenimiento de la higiene, el profesionalismo culinario y la solidaridad entre participantes.





VAL'QUIRICO



b'ui





Fernanda Vera Becerril- Coordinadora de  
participantes  
participantes@campeonatodepaellas.com  
222 380 5237

www.campeonatodepaellas.com  
direccion@campeonatodepaellas.com

  **Campeonato Nacional de Paellas**  
221 120 1015



VAL'QUIRICO

**27 Octubre**

**11:00-19:00hrs**  
Campanazo de comida a las 15:45hrs

Carretera Xoxtla Santa Isabel Tetlatlahuca Km 2 no. 101, 90710 Nativitas, Tlax.(Val'Quirico)