



Categoría
reglamento oficial

Chef del desierto

El Concurso del Chef del Desierto 2014 se llevará a cabo el 21 al 23 de Noviembre en la Expo Feria de Torreón, es organizado por CeCegastronomica, Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales Mexico, a través del comité de selecciones gastronómica de junior Mexico. Es un concurso abierto a todos los chef's mexicanos y del continente e experiencia en cocina nacional como internacional. Está avalado por el comité de Selecciones gastronómicas de Junior Mexico.

Tiene como propósito fundamental el coadyuvar al desarrollo de los profesionales de la alta cocina al nivel nacional e internacional y propicio su hermandad a través de un certamen en donde demostrarán sus habilidades en la más importante competencia culinaria en nuestro país. Este documento es oficial y explica las reglas generales bajo las cuales se llevará a cabo el concurso de Chef del Desierto 2014.

El envío de un archivo de solicitud para participar en este concurso implica el pleno conocimiento y aceptación de las normas y reglamento del mismo. El comité Organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este reglamento e informar oportunamente a los concursantes para la buena realización del evento, o en caso de fuerza mayor, cancelar el concurso.

ITHUR
LAGUNA
2014

Para Servirle
e x p o
NOVIEMBRE
21/22/23
EXPOCENTER TORREÓN

ESTE DOCUMENTO
ES OFICIAL Y
EXPLICA LAS
REGLAS
GENERALES



ITHUR
LAGUNA
2014

PARA PARTICIPAR



Cada equipo debe estar conformado por 2 personas: 1 Capitán 1 asistente. El Capitán deberá ser un chef profesional con trayectoria y experiencia en la elaboración

Del chef del desierto

No hay límite de edad.

Los miembros del equipo no deberán tener ningún impedimento para viajar a la Ciudad de Torreón, en las fechas del Concurso.

Para someter una Candidatura contactar a:

E-mail: mediamanager@cecegastro.com juniormexico@outlook.com

Tel. Torreón 871-7869066 Puebla 01 (222) 2 64 30 15

Es muy importante se respeten las fechas de entrega de los datos solicitados por el comité organizador.

Para tener registrada su inscripción, es obligatorio que cada equipo entregue ANTES DEL 25 DE OCTUBRE DEL 2014, el formato de registro llenado por ambos el capitán y su asistente.



**ITHUR
LAGUNA
2014**



SORTEO DE ESTACIONES

El organizador (el gerente de cocina con su asistente) designará los horarios de participación y establecerá un sorteo para la participación de los equipos el día antes de la competencia.

Cada equipo recibirá un número el cual será la forma de identificar al equipo durante la competencia.

TEMA Y DURACIÓN

* Tema: A canasta cerrada Platos relacionado a Coahuila.

Tema: libre deberán elaborar un menú de tres tiempos: Appetizers, Plato Fuerte, Postre. en un tiempo de 1:30 horas la presentación con anticipación y entregada por el candidato, pero ésta misma deberá ser ensamblada y terminada en el área del concurso, la realización de esta en un tiempo de 1 hora con 30 minutos. con su montaje final.

ELIMINACIONES Y SORTEO DE COCINA

Pregunta y respuestas. En ésta se reservará tiempo para las últimas preguntas. en caso de no presentarse a tiempo el día de la competencia, el comité organizador se reserva el derecho de acomodar el horario de ese equipo en un tiempo que hay disponible y justo para los otros competidores.

PARTICIPANTES Los participantes deberán usar una chaqueta que se les proporcionará o filipinas con el logotipo del establecimiento que representa ITHUR LAGUNA con el nombre del participante.

El pantalón será gris a cuadros o negro. las gorras o toca serán blancas, zapatos negros de cocina antideslizante y delantales blancos.

UNIFORMES PARA LOS PARTICIPANTES



GASTOS DE PARTICIPACIÓN

Los gastos de viáticos (transportación, hospedaje y alimentos) corren a cuenta de los participantes.

Además, los gastos mencionados a continuación no serán cubiertos por ITHUR

Laguna 2014 y Cecegastronómicas.

* Gastos de seguro de gastos médicos y/o accidentes: será obligación de cada candidato, asistente y jurado contar con un Seguro de Gastos Médicos y / o Accidentes durante su traslado y estadía en la ciudad de Torreón, antes, durante y después del evento.

*Gastos de entrenamientos antes de la competencia.

OBLIGACIONES DE LOS EQUIPOS DURANTE EL CONCURSO

- Presencia en el evento
- La ceremonia de premiación y fotografía oficial el día 23 de Noviembre 2014
- Portar el Uniforme oficial

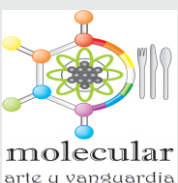
CUBÍCULO DE COMPETENCIAS

Las competencias deberán tener un mínimo de 4 cocinas de 3 competidores por cocina. Las estaciones de competencias tendrán que asemejarse a una cocina comercial con los equipos básico, estos cubículos deberán tener mínimo un espacio de 5X4 metros. Los cubículos deberán contar con:

- 1 Estufa de 4 hornilla.
- 3 Mesas de Trabajo estándar de acero inox.
- 1 Horno a gas.
- 1 Refrigerador.
- 1 Congelador compartido.
- 1 Percha metálica para almacenar utensilios
- 1 Lavatorio de manos.
- 1 Lavadero de 2 pozos.
- 1 Extintor de incendios.
- 1 Rollo de Papel.
- 1 Dispensador de Jabón para manos.
- 1 Caja de guantes.
- 1 Balanza gramera.
- 1 Reloj de pared.

Los equipos participante deberán estar presente en el área del concurso 30 minutos ante de comenzar su turno. Los equipos que excederán el tiempo concedido o serán penalizados.

Para Servirle
NOVIEMBRE
21/22/23
EXPOCENTER TORREÓN



UTENSILIOS BÁSICOS DE LIMPIEZA

Cada Cubículo de competencia deberá contar con el mínimo de utensilios aquí detallados para que los participantes sepan que equipos son:

- 1 Batidora Kitchen Aid
- 1 Licuadora 0.75 litros
- 1 Horno microondas
- 3 Tablas de picar
- 1 Colador chino de 18 cm.
- 2 Tazones de 31 cm.
- 1 Batidor de alambre.
- 1 Espátula perforada.
- 2 Cucharetas.
- 2 Sartenes de 8"/20 cm.
- 2 Sartenes de 11"/28 cm.
- 2 Ollas para salsa de 8.7"/4.5 qts.
- 2 Medias ollas para fondo 7.9"/4.5 qts.
- 2 Medias ollas para fondo 7.9"/4 qts.
- 2 Bandejas de aluminio
- 10 platos base blanco
- 10 Platos soperos
- 10 Platos hondos para entradas

ITHUR
LAGUNA
2014



Para Servirle
NOVIEMBRE
21/22/23
EXPOCENTER TORREÓN
UN EVENTO DE CECOGASTRONOMÍAS

cecog

ESPACIOS Y MATERIALES PARA TRABAJAR

los participantes trabajaran en un área frente al público y deberán llevar sus propios equipos personales de herramientas de cocina

SISTEMA DE PUNTUACIÓN, EQUIPOS, INDIVIDUAL

A- Lo que calificarán los jueces en la degustación: Métodos de servicio y su presentación: 5 Pts

La comida caliente, ésta caliente, La fría, ésta fría (incluyendo los platos). comida fresca, colorida, visiblemente sazonada, presentada con cierta altura y fácil de comer. Uniformidad y debida presentación.

Tamaño de las porciones y balance nutricional: 10 puntos.

Si los componentes de los platos están balanceados y complementan al principal. No recargar salsa y guarniciones.

Compatibilidad de los ingrediente : 5 Puntos.

El colorido debe estar en armonía y la cantidad de ingredientes debe estar en acuerdo proporcional con el resto del plato.

Creatividad y practicidad: 5 Puntos.

El plato debe mostrar originalidad y creatividad. Si se utiliza una técnica clásica debe haber un cambio que vuelva al plato innovador y práctico para el servicio en banquete o restaurantes.

Sabor, gusto, textura y cocción: 35 Puntos.

Si resalta bien el sabor del plato. Por ejemplo, la salsa para un pescado debe hecha con fondo de pescado. Las temperaturas de las carnes deben ser apropiadas. Las técnicas puestas en el menú a utilizar deben ser bien desarrolladas y aplicadas. Las texturas deben ser apropiadas.

B- Los que los jueces en la cocina evaluarán:

Organización: 5 Puntos.

Mesa de trabajo ordenada durante y al final de la competencia. Trabajo sistemáticos y adecuado manejo de herramienta.

Sanidad: 10 Puntos.

En caso de violación crítica, el jefe de los jueces y el encargado del show deberán ser informados de inmediato y luego de una revisión, el participante será penalizado debidamente.

Tablas de picar, cuchillo limpios y afilados, utilización debida de la toalla de cocina. lavado frecuente de manos.

Fluidez de trabajo: 10 Puntos.

Ver un orden de trabajo y una lógica progresión de los platos. por ejemplo, no tener que picar ajo, cebolla, hierbas en varias ocasiones.

Técnicas de cocción y destrezas: 15 Puntos

Seguir Técnicas clásicas en los cortes, la proteína en la repostaría de cocción que deberá estar de acuerdo a las técnicas utilizada con los platos representados en el menú. También se observa la variedad y cantidad de técnicas utilizada. Si hay productos con huesos o espinas, que la técnicas utilizadas sea eficientes.

* Tiempo : Punto muy importante, ver el adecuado uso del tiempo durante la competencia y lograr terminar cada uno de los platos en su debido momento. Se penalizara 1 punto por cada tres minutos de retraso, después de 15 minutos resultará en descalificación del equipo.

IMPORTANTE

Queda restringido el acceso a la zona de trabajo de los participantes a personas ajenas al concurso. Es importante el ingreso con anticipación al recinto de Expo Feria Torreón para poder hacer los trámites requeridos para cada persona y el material que planean llevar.

El material llevado por los equipos deberá funcionar a 125 volts, 60 hz, 1 fase y ser autorizado por el comité organizador. Sólo las tomas de corrientes disponibles en el área del recinto.

PREMIOS

Los primeros premios pasan a la semi final de la copa Culinaria de Puebla o premios a Escoger:

6 meses de pasantía pagadas con Hospedaje y alimentos a España.
o 1.500 Dólares en efectivo.

www.restaurantelasucursal.com

www.restaurantevertical.com

www.restaurantelejandrodeltoro.com

www.qui quedacosta.es

www.vuelvecarolina.com

www.martinberazategui.com

www.cellercanroca.com

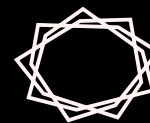
www.marisolarriaga.com

www.hotelalamedapalace.com

www.palladiumhotelgroup.com

www.w-barcelona.es

www.azurmendi.biz



IMPORTANTE

Para tener registrada su inscripción, es obligatorio que cada equipo entregue ANTES DEL 25 DE OCTUBRE DEL 2014, el formato de registro llenado por todos los participantes.

**ITHUR
LAGUNA
2014**