

El Comité Organizador del 9° Festival del Chocolate Tabasco convoca a estudiantes de la carrera de Gastronomía o similar a participar en el

CONCURSO GASTRONÓMICO ESTUDIANTIL

Que se llevará a cabo los días **23 y 24** de noviembre del presente año en el Parque Tabasco "Dora María" en el marco del festival.

REQUISITOS

a. Cada equipo deberá estar conformado por un chef instructor y 4 estudiantes que se encuentren cursando la carrera a partir del 5to. cuatrimestre, nivel Técnico Superior Universitario o Licenciatura, y un Chef instructor quien será el responsable del equipo. Podrán participar también profesionales de la cocina que hayan egresado a partir de diciembre de 2017 de una institución educativa y que haya estado matriculado en una carrera gastronómica o similar (de cualquier manera necesitarán de un chef instructor responsable del equipo).

• Cada institución educativa podrá inscribir hasta 2 equipos, siendo 8 equipos en total el cupo máximo del concurso. En caso de que se inscriban más de 8 equipos el Comité decidirá cuáles son los equipos elegidos para participar durante el festival.

• Enviar vía correo electrónico antes del 02 de noviembre de 2018 con hoja de inscripción debidamente requisitada y firmada con los nombres de cada uno de los miembros del equipo, semestre en curso, matrícula, nombre de la institución, chef a cargo, teléfono y correo electrónico del chef, junto con las recetas propias para su selección.

• Para poder participar en la selección, cada equipo deberá enviar por correo electrónico las recetas estandarizadas (formato oficial de cada institución) con los siguientes datos: ingredientes, cantidades, unidades (kilogramos y litros) y procedimientos de un menú de dos tiempos para cinco personas, haciendo énfasis en el uso del cacao, chocolate o ingredientes de Tabasco en una FORMA NO TRADICIONAL.

• Toda la información deberá ser enviada a concursogastronomicochocolate@gmail.com

• Los alumnos de los equipos seleccionados deberán acreditar su calidad de estudiantes enviando digitalizada su credencial vigente o tira de materias de la institución que representen antes de iniciar el concurso. De la misma forma, los recién egresados.

• Los equipos deberán presentarse puntualmente con uniforme completo, limpio y debidamente portado (pico, gorro cofia o bandana o cachucha, red para cabello, filipina, camiseta blanca de algodón, mandil, pantalón, zapatos negros cerrados con suela antideslizante, calcetines o calcetas).

MECÁNICA DEL CONCURSO

• Los equipos seleccionados serán notificados por escrito vía correo electrónico el día 10 de noviembre del presente año, y a partir de ese momento, deberán coordinar su participación en el evento con el Chef Ernesto Aguilera Rodas o el encargado que se designe vía correo electrónico.

• El orden de participación en la primera etapa del concurso, se realizará mediante sorteo el día 12 de noviembre del presente año, a las 16:00 horas.

• El concurso consta de dos etapas. La primera etapa (eliminatória), se llevará a cabo el día viernes 23 de noviembre del 2018. La segunda etapa (final) se llevará a cabo el día sábado 24 de noviembre de 2018.

• 1ra. etapa (24 de noviembre de 2018): Los equipos concinarán las recetas por las cuales fueron seleccionados. Los 8 equipos desarrollarán el menú propuesto de acuerdo al orden que se decidió previamente por sorteo. Se calificarán distintos aspectos en los procesos de elaboración y de sabor, presentación y textura. Los mejores puntajes pasan a la final.

• La etapa final se llevará a cabo el sábado 24 de noviembre del 2018.

ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

• El festival proporcionará el equipo de cocción y trabajo como estufones, horno, mesas de trabajo y tarja de lavado.

• Se contará con 1 refrigerador y 1 congelador de uso comunitario y general.

• Cada equipo es responsable de traer su materia prima y material específico de cocina (loza, cubertería y cristalería para el jurado y para montar sus alimentos) para todas las etapas de la competencia, es decir primera etapa y la final en caso de resultar finalista.

1RA. ETAPA ELIMINATORIA (8 EQUIPOS) 23 DE NOVIEMBRE DE 2018.

• Cada equipo deberá entregar al Coordinador del Comité Gastronómico, 6 juegos de copias de las recetas para los jueces, antes de iniciar la competencia.

• Todos los equipos deberán entregar su materia prima a las 09:00 am del día 23 de noviembre de 2018, que deberá coincidir en características y cantidades a las presentadas en sus recetas, con la finalidad de que el comité las resguarde hasta el momento en que sea su turno en la cocina. La materia prima entregada deberá estar etiquetada (nombre de la institución y número de equipo). Además, cada equipo entregará con hoja de control donde se enliste el tipo y cantidad de producto que se presenta. Las cantidades excedentes o productos que no coincidan con las recetas enviadas no serán admitidos.

Bloques

- o El primer equipo iniciará a las 11:00 horas.
- o El segundo equipo a las 11:30 horas.
- o El tercer equipo a las 12:00 horas.
- o El cuarto equipo a las 12:30 horas.
- o El quinto equipo a las 13:00 horas.
- o El sexto equipo a las 13:30 horas.
- o El séptimo equipo a las 14:00 horas.
- o El octavo equipo a las 14:30 horas.

• Los equipos contarán con 70 minutos para realizar sus platillos en la primera etapa.

• Adicionalmente contarán con máximo 20 minutos para montar sus dos tiempos y presentarlos al jurado.

• Posteriormente, tendrán 20 minutos adicionales para dejar la cocina limpia.

• En caso de que el equipo supere los 110 minutos totales, se les descontará 1.5 puntos por minuto de retraso. Si el retraso rebasa los 5 minutos, se descalificará al equipo.

• Cuando todos los equipos seleccionados hayan presentado su menú, el jurado procederá al conteo de puntos. Los dos equipos con el puntaje más alto pasarán a la etapa final. Los resultados se darán a conocer el día 23 de noviembre a las 18:00 horas.

SEGUNDA ETAPA FINAL (2 EQUIPOS) 24 DE NOVIEMBRE DE 2018.

• Los dos finalistas tendrán 60 minutos para diseñar el menú finalista y entregarlo en los mismos formatos de la eliminatória. El menú deberá ser de 3 tiempos: entrada, plato fuerte y postre para 5 personas cada uno. Deberán elaborar un menú haciendo énfasis en el uso del cacao, chocolate o ingredientes de Tabasco en una FORMA NO TRADICIONAL. Se realizarán 5 platos de cada tiempo (5 personas).

• Ambos equipos deberán entregar sus recetas debidamente desarrolladas e impresas en 6 copias al Chef Ernesto Aguilera a las 11:30 am del día sábado 24 de noviembre de 2018.

• Los equipos finalistas deberán entregar su materia prima a las 12:00 horas del día 25 de noviembre de 2018, que deberá coincidir en características y cantidades a las presentadas en sus recetas, con la finalidad de que el comité las resguarde hasta el momento en que sea su turno en la cocina. La materia prima entregada deberá estar etiquetada (nombre de la institución y número de equipo). Además cada equipo entregará con hoja de control donde se enliste el tipo y cantidad de producto que se presenta. Las cantidades excedentes o productos que no coincidan con las recetas enviadas no serán admitidos.

• Los equipos contarán con 120 minutos para realizar sus platos. Adicionalmente, contarán con máximo 30 minutos para montar y presentar sus tres tiempos y 30 minutos adicionales para dejar limpia la cocina. En caso de que el equipo supere los 210 minutos totales, se les descontará 1.5

• El orden de participación de los dos equipos finalistas se definirá por sorteo a las 11:45 am, en presencia de los equipos y del jurado.

• El primer equipo finalista dará inicio en punto de las 13:00 horas del día sábado y finalizará a las 16:00 horas.

• El segundo equipo iniciará a las 13:40 horas y finalizará a las 16:40 horas de ese mismo día.

GENERALIDADES

• Es obligatoria la presencia del chef instructor responsable de los alumnos participantes. El chef instructor tendrá la facultad de asesorar en una ocasión a su equipo durante 5 minutos una vez transcurridos 45 minutos del inicio de su participación en la primera ronda, y en dos ocasiones durante 5 minutos, transcurridos 60 y 120 minutos respectivamente en la final. Deberá retirarse del área cuando el juez de piso así se lo indique. A excepción de estos periodos de 05 minutos, el chef instructor no podrá interactuar de ninguna forma con sus alumnos. En caso de hacerlo, el equipo podrá hacerse acreedor de una resta de 10 puntos. En caso de reincidir, se descalificará al equipo.

• No podrán llevar previamente elaborado ningún producto, además que ningún chef instructor podrá entrar al área de cocina para ayudar a los participantes a acomodar, limpiar el área o retirar equipo o producto para la entrega de la misma.

• El anuncio de los resultados de la final del concurso, así como la premiación de los ganadores, se llevarán a cabo en el marco de la clausura del 9° Festival del Chocolate Tabasco, día 25 de noviembre de 2018. En caso de no encontrarse presente el equipo ganador el premio del primer lugar se le entregará al equipo siguiente en puntuación que esté presente.

JURADO

• El jurado estará formado por chefs de gran trayectoria que estarán participando dentro del 9° Festival del Chocolate Tabasco, y/o profesionales experimentados en el ramo de alimentos y bebidas de la hotelería. Su presencia dependerá si es Semifinal o Final, y su estancia en la ciudad.

• **Mesa de jueces:** Chef Irving Quiroz, Chef Eduardo Da Silva, Chef Alejandro Amezcua, Chef Christian Martínez, Chef Daniela López Velázquez, Chef Roberto Alcocer, Chef Chava Riquer, Chef Rubí Esparza, Chef Ernesto Aguilera entre otros

• Los jueces de degustación evaluarán los platos de acuerdo a su originalidad y creatividad, temperatura, textura y sabor. Porcentaje de puntuación correspondiente: 80%.

• Los jueces de piso evaluarán limpieza, orden, técnica, cumplimiento de receta. Porcentaje de puntuación correspondiente: 20%.

• El veredicto del jurado es definitivo e inapelable.

• Cualquier falta de respeto a los jueces u organizadores será motivo de descalificación directa de todo el equipo.

• Cualquier tema no contemplado en estas bases será consensado con el jurado calificador y el coordinador del comité gastronómico.

• El Comité Organizador del 9° Festival del Chocolate Tabasco, se reserva el derecho de modificar las bases del concurso previo aviso a los equipos inscritos.

PREMIOS

1er. Lugar

Cada participante del equipo ganador recibirá una tableta digital con valor comercial de \$10,000.00 pesos cada una.

El coach ganador se hará acreedor a un cuchillo de 20 cm y un juego para decoración de platos (8 piezas).

2do lugar

Un certificado con valor de \$5,000.00 pesos para recuperación de gastos de competencia.

3er lugar

Un certificado con valor de \$3,000.00 pesos para una comida o cena en un restaurante en la Ciudad de Villahermosa, Tabasco (aplican restricciones).

Todos los participantes del concurso obtendrán reconocimiento oficial del festival.