



CONVOCATORIA AL OCTAVO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT “EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA”

24 AL 28 DE OCTUBRE 2016

La COORDINACIÓN GASTRONÓMICA INTERNACIONAL DE LA CONPEHT, convoca a las instituciones educativas afiliadas a su organismo, a participar del OCTAVO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT- "JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA", que se llevará a cabo en La Habana – Cuba, en las instalaciones de FORMATUR ; en el marco del XXVI Congreso de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Turismo y Gastronomía (CONPEHT) que este año lleva como lema "EL TURISMO Y EL DESARROLLO COMUNITARIO" y que se llevará a cabo del 24 al 28 de octubre del 2016.

PREÁMBULO:

Este año, por OCTAVA ocasión, la CONPEHT, lleva adelante el programa del concurso culinario estudiantil a nivel internacional y entrega el premio "MONOLITO GOURMET- TIAHUANAKU MILENARIO" (premio rotativo para 10 años).

Este concurso culinario, corresponde a una nueva línea de trabajo, aprobada en la sesión de directorio de la CONPEHT de Diciembre 2008 en la ciudad de Santiago de Chile, durante la presidencia de la Lic. Nejama Bergman, con el propósito de impulsar el desarrollo de una gastronomía regional de niveles competitivos, que garanticen altos estándares de preparación y servicio de los alimentos en la región Panamericana. El concurso culinario internacional "JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA" es un proyecto que debe ejecutarse durante 10 años (periodo del 2009 al 2018), y al finalizar, la institución con mayor puntaje se queda con la propiedad del "MONOLITO GOURMET – TIAHUANAKU MILENARIO".

TEMA ELEGIDO PARA ESTA COMPETENCIA:

Para esta convocatoria, el comité organizador ha elegido como tema principal del concurso, la preparación de un menú de degustación de SEIS TIEMPOS, (aperitivo – entrada – sopa – plato fuerte 1 – plato fuerte 2 y postre, todos estos platos precedidos por la presentación de un cocktail de autor) cada uno con requerimientos de aplicaciones técnicas y utilización de algunos ingredientes locales como aporte a la cultura gastronómica de CUBA.

Los ingredientes y técnicas elegidas son:

Cocktail - aperitivo: Preparación en base a Ron y resto de ingredientes de libre elección servido en shots o copas de cocktail y preparado delante del jurado.

**CONVOCATORIA
AL OCTAVO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**

**"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"**

2016





**CONVOCATORIA
AL OCTAVO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**

**"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"**

2016



TIEMPOS DE SERVICIO DEL MENU DE DEGUSTACION:

1/. Aperitivo: Utilizar como ingrediente principal POLLO, aplicación del CASABE, resto de ingredientes de libre elección.

Peso del plato= 30 grs. Max.

2/. Entrada: Mínimo una salsa, plato frío, utilizando MALANGA, con aplicación de PAPEL DE FRIJOL NEGRO, resto de ingredientes de libre elección.

Peso del plato= 50 grs. Max.

3/. Sopa: Sobre un fondo de libre elección, utilizar CALABAZA resto de ingredientes y decoración libre.

Peso del plato= 35 grs. Max.

4/. Plato fuerte 1: Producto principal: LANGOSTA aplicar técnica de elaboración MASA FILO, presentar con dos guarniciones y una salsa, resto de ingredientes y técnicas, libre.

Peso del plato= 100 grs. Max.

5/. Plato fuerte 2: Producto principal: CARNERO (CORDERO), dos guarniciones, una salsa y una aplicación de SPÄTZLE DE YUCA, resto de ingredientes de libre elección.

Peso del plato = 100 grs. Max.

6/. Postre: Producto principal: BONIATO Y CAFÉ y una aplicación de AZUCAR FILÉ o técnica de vanguardia con ISOMALT, resto de ingredientes y decoración de libre elección.

Peso del plato= 40 grs. Max.

Estas preparaciones, deben considerarse como una realización inspirada en la corriente de la COCINA FUSION LATINA, por el uso de técnicas culinarias tradicionales de nuestros países y sus ingredientes más destacados.

Cada equipo concursante debe diseñar sus platos incluyendo técnicas patrimoniales de las cocinas de nuestros pueblos, sobre todo en los dos platos fuertes.

Todas las preparaciones se realizan en la cocina durante las 3 ½ horas de concurso. Nada ingresa pre - elaborado.

El tiempo disponible para servir el cocktail y los seis tiempos es de 50 minutos.

PREPARACIONES:

Cada equipo de competencia debe diseñar un menú de degustación de seis tiempos, que consiste en: Un aperitivo, una entrada, una sopa, un plato principal con pescado, un plato principal con cordero y un postre, que serán trabajados en la cocina durante tres horas y media de concurso, y presentados a un Jurado calificador profesional, responsable del seguimiento técnico del evento, delante del cual se



**CONVOCATORIA
AL OCTAVO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"**

2016



armarán algunos de los platos. El cocktail - aperitivo será preparado delante del jurado.

Cada una de estas preparaciones, deben ser realizadas considerando el ingrediente base que señaló el comité organizador para cada plato. Para informarse acerca de los ingredientes principales del concurso, favor investigar en bibliotecas, internet y consultas directas a instructores y docentes investigadores.

COMO DEBEN REALIZARSE ESTAS PREPARACIONES:

Cada equipo realizará durante la competencia, la preparación de cada parte del menú en 6 porciones. El aperitivo, la entrada, la sopa y el postre, salen emplatados de la cocina, los platos principales 1 y 2, salen en bandejas y se arman delante del jurado, cinco platos son para la degustación del jurado y uno para la "muestra". Este plato, será fotografiado para completar las memorias de las recetas del concurso.

Para la presentación del plato individual y para el servicio de los alimentos al jurado, se utilizarán platos blancos de diferentes formas, todos exactamente del mismo formato, modelo y tamaño, proporcionados por el comité organizador. (Sin embargo, si un equipo quiere presentar sus propios platos, puede hacerlo)

Las bandejas pueden ser elaboradas y traídas por cada equipo, construidas en el material que deseen (vidrio, latón etc.) y en un formato de 65 x 35 cm.

MARIDAJE:

Los platos principales del menú, (plato fuerte N° 1 y plato fuerte N° 2) deben maridarse obligatoriamente, con una cerveza o dos diferentes de CUBA, elegidos por los concursantes y que deberán justificar técnicamente los motivos que los llevaron a esa elección. El maridaje tiene un puntaje dentro de la calificación general. Se aclara que cada equipo debe elegir y comprar por su cuenta el o las botellas de cerveza que requiera para este maridaje, una vez que se encuentre en la ciudad de LA HABANA.

COCKTAIL - APERITIVO:

Los equipos deben presentar un cocktail aperitivo al inicio de la degustación de los seis tiempos, utilizando como bebida base el RON (Marca de libre elección), realizando la preparación en coctelera y el armado de copas delante del jurado. La presentación y preparación del cocktail delante del jurado tiene un puntaje dentro de la calificación general. Se aclara que cada equipo debe elegir y comprar el RON por su cuenta, cuando se encuentre en CUBA.

Las copas podrá elegir las entre las que dispondrá la organización del concurso o cada equipo trae las suyas. Las decoraciones pueden ser



**CONVOCATORIA
AL OCTAVO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**

**"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"**

2016



elaboradas en cocina y colocadas en la copa al momento de la presentación del cocktail.

ORGANIZACIÓN DE LA PRESENTACIÓN DE LOS DIFERENTES SERVICIOS:

Cada equipo tiene 50 minutos para presentar su menú de degustación, sugiriéndose los siguientes tiempos:

- a)** Minuto 1 a 5: Presentación del cocktail – aperitivo, preparado delante del jurado.
- b)** Minuto 6 a 9: Salida, presentación y servicio del plato aperitivo.
- c)** Minuto 10 a 12: Salida, presentación y servicio del plato entrada.
- d)** Minuto 13 a 15: Salida, presentación y servicio del plato sopa.
- e)** Minuto 15 a 17: Presentación del primer maridaje.
- f)** Minuto 18 a 27: Salida, presentación, armado de los platos delante del jurado y servicio del plato fuerte 1.
- g)** Minuto 28 a 30: Presentación del segundo maridaje.
- h)** Minuto 31 a 40: Salida, presentación, armado de los platos delante del jurado y servicio del plato fuerte 2.
- i)** Minuto 41 a 45: Salida, presentación y servicio del postre.
- j)** Minuto 45 a 50: Se tiene 5 minutos restantes que pueden distribuirse a conveniencia en el tiempo que requieran.

PRE - INSCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Los equipos participantes, deben realizar su "pre - inscripción" enviando el formulario que se encuentra en la página web con toda la información de los concursantes y del Chef instructor, acompañando esta información con una carta de la Dirección o Decanato de la Facultad que acredite la validez de toda esta información.

Junto a esta documentación, favor enviar lo siguiente:

- a)** Dos fotografías de cada plato propuesto.
- b)** Receta estándar de cada plato
- c)** Cualquier información o comentario que se quiera adicionar en función de un mejor entendimiento de la propuesta.

Toda esta información debe enviarse máximo hasta el día 15 DE AGOSTO DE 2016 al correo electrónico que señala esta página web o la dirección electrónica del Coordinador Gastronómico Internacional, Chef Guillermo Iraola Mendizábal. (guillermoiraola@hotmail.com)

Un comité técnico dará el visto bueno a la propuesta y se les comunicará la aceptación definitiva al concurso hasta el 25 DE AGOSTO DE 2016 (Algunas solicitudes podrían ser negadas o solicitar su cambio si el nivel técnico de la propuesta no está dentro de los estándares adecuados al concurso).

A partir del 26 DE AGOSTO DE 2016, los equipos tienen 15 días (hasta el 10 DE SEPTIEMBRE) para revisar y confirmar sus pedidos de ingredientes y completar la información que se les solicite.



**CONVOCATORIA
AL OCTAVO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"**

2016



DERECHOS DE INSCRIPCIÓN POR EQUIPO:

Cada equipo (que se compone de 3 estudiantes concursantes y 1 chef instructor) paga un derecho de inscripción de \$us. 1.100.- (Un mil, cien 00/100 dólares americanos) – (R.C.D. Barranquilla / 19 de abril de 2016) de forma directa a los organizadores del XXVI Congreso Panamericano de la CONPEHT (GRUPO EMPRESARIAL PALCO – www.eventospalco.com) y siguiendo los mismos procedimientos que ellos señalan para el pago de las inscripciones al Congreso.

También es posible realizar este pago en CUCS (su equivalente al cambio del dólar americano) directamente al personero oficial designado por el grupo empresarial PALCO, en la reunión del día 24 de octubre que tendrá lugar en las instalaciones de FORMATUR a horas 10:00 de la mañana.

Nota.- Cualquier consulta al respecto, pueden hacerla a la señora Ileana Ortiz Montoro - Directora de ventas internacionales, correo electrónico: ileanaortiz@palco.cu.

ASPECTOS QUE INCLUYE EL PAGO DEL DERECHO DE INSCRIPCIÓN POR EQUIPO:

- a) Transfer in/out Aeropuerto-hotel-aeropuerto.
- b) Tranfers anunciados en Programa para participar de las actividades en la Sede del Congreso – Hotel Palco.
- c) Insumos (de acuerdo a Convocatoria) para la elaboración de los platos de concurso.
- d) Certificado de Participación en el Concurso Culinario, para cada universidad o escuela inscrita.
- e) Certificado personal para cada estudiante y/o docente del equipo participante.
- f) Certificados y medallas a los tres primeros lugares.
- g) Derecho de participar en todas las actividades congresuales.

PRESENTACIÓN EN EL CONCURSO:

El Reglamento señala con claridad todos los aspectos que se deben considerar durante el concurso, sin embargo es necesario recordarles que cada equipo debe traer su menú impreso y debidamente sustentado, en seis ejemplares (se entregará uno a cada jurado) del mismo. Las técnicas que utilicen para la elaboración de este material son totalmente libres. El diseño y presentación del Menú, tiene un puntaje dentro de la calificación general.

La "sustentación" del proyecto, consiste en la elaboración de una monografía, memoria – trabajo, que explique cómo llegaron a definir sus líneas de diseño, su significación y mensaje, complementando el trabajo con fotografías, recetas estándar y modos de preparación.



**CONVOCATORIA
AL OCTAVO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**

**"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"**

2016



La calidad del contenido y la presentación de este trabajo es también calificada por el jurado. Este trabajo junto con el menú debe ser entregado al presidente del concurso, Chef Guillermo Iraola Mendizábal el día 24 DE OCTUBRE en instalaciones de FORMATUR, en el momento que se produzca la reunión de trabajo e información previa al concurso y que se señala en el programa de esta misma convocatoria.

CONFORMACIÓN DE LOS EQUIPOS:

Los equipos deben armarse con alumnos del último semestre. Cada equipo tendrá tres estudiantes de la especialidad de Cocina Profesional o Gastronomía Profesional. La edad de los participantes no debe ser superior a los 35 años. Estarán dirigidos por un Chef instructor, encargado de su entrenamiento y supervisión técnica. Esta persona es considerada el responsable del equipo y los acompañará a CUBA, para formar parte del jurado calificador, junto con los demás delegados de todo el continente.

El día 25 DE OCTUBRE inicia el concurso con la presentación de 4 equipos en la mañana, el día 26 DE OCTUBRE concursan 4 equipos por la mañana y el día 27 DE OCTUBRE, se presentan 4 equipos por la mañana.

El orden de ingreso de los equipos se sorteará el LUNES 12 DE SEPTIEMBRE 2016, a horas 18:30 en la ciudad de La Paz – Bolivia, en presencia de un notario con el que se realizará un acta, la misma que será publicada de forma inmediata en la página web del evento. De esta manera todos los participantes estarán informados de forma exacta de su día y hora de participación.

El calendario de actividades previsto para los concursantes se les hará llegar de forma oportuna y además se publicará en la página web del concurso.

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL CONCURSO:

El concurso se realizará en la cocina principal de FORMATUR ubicada en la Avenida El Prado esquina Calle Tejadillo (frente a la Escuela Nacional de Ballet), anfitriona del concurso; la misma que cuenta con instalaciones completas y propicias para el concurso.

En la página web del concurso puede revisar el plano de la ciudad de La Habana con la ubicación de FORMATUR.

PLATOS PARA EL SERVICIO:

FORMATUR, tiene una variedad de platos estándar que están a nuestra disposición, las fotografías que nos muestran sus formas y tamaños podemos verlas también en la página web del concurso. Los platos son de color blanco.



2016

**CONVOCATORIA
AL OCTAVO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**

**"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"**



Si algún equipo desea traer sus propios platos o diseños personalizados están libres de hacerlo.

JURADOS CALIFICADORES:

El jurado está compuesto por cada uno de los delegados institucionales, responsables de su equipo (Que necesariamente están certificados por sus respectivas instituciones educativas como Chefs - instructores) los que serán distribuidos (mediante sorteo) como jurados de piso y jurados de mesa.

La presidencia del jurado está bajo la responsabilidad del COORDINADOR GASTRONOMICO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT. Las normas y reglamento del concurso están explicados en el reglamento del concurso que está publicado en la web del concurso, las que se sujetan a las normas internacionales establecidas por las instituciones más representativas del mundo en materia de concursos culinarios internacionales.

PREMIACIÓN:

En la ceremonia de cierre, está prevista la realización de la premiación, de la siguiente manera:

1er. Lugar: El equipo ganador recibe:

EL TROFEO PANAMERICANO CULINARIO ROTATIVO "MONOLITO GOURMET - TIAHUANAKU MILENARIO"

- Medalla de oro para cada miembro del equipo (incluye al instructor), certificados para cada miembro del equipo.
- Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

2do. Lugar:

- Medalla de plata para cada miembro del equipo (incluye al instructor), certificados para cada miembro del equipo.
- Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

3er. Lugar:

- Medallas de bronce para cada miembro del equipo (incluye al instructor), certificados para cada miembro del equipo.
- Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

NÚMERO DE EQUIPOS QUE PUEDEN PARTICIPAR Y REPRESENTACIONES POR NACIONALIDAD:

El espacio de concurso tiene un límite para que concursen hasta 12 equipos como máximo. No existe ninguna limitante de inscripción de



**CONVOCATORIA
AL OCTAVO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**

**"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"**

2016



cantidad de equipos por país, pero solo puede inscribirse "1 EQUIPO POR INSTITUCIÓN ACADÉMICA", siendo el requisito principal ser institución miembro activo de la CONPEHT y tener sus cuotas al día (al 30 DE AGOSTO DE 2016- vigente). Queda claro que el concurso es de escuelas y universidades afiliadas a la CONPEHT.

DERECHOS DE AUTOR; PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN:

Los participantes del concurso, ceden a los organizadores del evento sus derechos y autorizan a que todos los contenidos de sus recetas, fotografías y resúmenes, sean publicados por la prensa nacional e internacional, así como su expresa autorización para que se publiquen las recetas en la memoria del concurso, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover el acercamiento cultural de nuestros pueblos.

CONSULTAS ADICIONALES:

Pueden encontrar información histórica y contenidos técnicos actuales en la página Web de la Coordinación Gastronómica Internacional:

www.conpehtgastronomica.com

CRONOGRAMA DEL OCTAVO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT:

CRONOGRAMA DEL OCTAVO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT "EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA" LA HABANA - CUBA 2016	
DATOS IMPORTANTES	FECHA
Lanzamiento de la Convocatoria al VIII Concurso Culinario Internacional	2 de Mayo
Fecha límite de presentación de intención de inscripción	15 de Agosto
Fecha límite de confirmación de inscripción del equipo de concurso	25 de Agosto
Fecha límite de entrega y corrección de pedidos	10 de Septiembre
fecha del sorteo de espacios para equipos en concurso	12 de Septiembre
Reunión informativa y revisión de canastas en La Habana	25 de Octubre
Primer día de Concurso	25 de Octubre
Segundo día de Concurso	26 de Octubre
Tercer día de Concurso	27 de Octubre
Premiación	28 de Octubre