

REGLAMENTO PARA EL OCTAVO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT "EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA"

Art. 1/. De los participantes.

Solo podrán participar todos los estudiantes de las instituciones miembros de la CONPEHT que se encuentren cursando el último semestre de las carreras de cocina profesional o gastronomía, cuya edad no supere los treinta y cinco años de edad, de ambos sexos.

Para acreditar el equipo en el concurso, es requisito indispensable tener las cuotas de apoyo a la CONPEHT al día, es decir la cuota del año del que se trate, pagada hasta máximo el 30 de agosto del año en curso.

Art. 2/. Acreditación de la escolaridad.

Los miembros del equipo concursante, deben acreditar su calidad de estudiantes regulares, el nivel académico en el que se encuentran y su edad, llenando el formulario y anexando la información que se les solicita.

Esto será avalado por una carta jurada escrita por parte del Sr. Decano o Vicerrector de la institución participante, la cual deberá ser anexada al formulario de inscripción con rúbrica del funcionario y sellos de la institución participante.

La documentación será revisada por el Comité Organizador con anticipación al evento, de tal manera de garantizar al jurado la idoneidad e igualdad de condiciones de los participantes al concurso.

Art.3/. Conformación de los equipos.

Los equipos estarán conformados por tres estudiantes regulares de la institución participante, del último semestre y no mayores de 35 años, acompañados por un profesor guía o chef instructor.

El profesor guía, chef – instructor, debe estar acreditado por la institución educativa como un instructor que forma parte del plantel docente institucional y que trabaja de forma permanente en la institución educativa.

Las instituciones CONPEHT, están invitadas a realizar concursos internos con sus estudiantes, aplicando las mismas normas y reglamentos señalados en esta página, para lograr un equipo seleccionado que participe en el concurso internacional. Las universidades que opten por organizar estos concursos internos, son libres de premiar a sus concursantes de acuerdo a sus posibilidades y propias perspectivas.

Art. 4/. Participación del chef instructor.

El Chef instructor desarrolla el proyecto con sus alumnos, los guía, los encamina en el manejo de técnicas y su combinación adecuada, los sitúa en el ámbito culinario actual, los ayuda a imaginar y plasmar su proyecto. Durante la realización del concurso, participa como jurado de una de las mesas técnicas y está prohibido de dar indicaciones a su equipo durante ese período.

Reglamento para el
OCTAVO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT

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





Si comete la falta de orientar a sus estudiantes o intervenir con indicaciones técnicas durante el concurso, se penalizará al equipo con una disminución de 30 puntos por cada vez que sea sorprendido haciéndolo. A la tercera vez, el equipo será suspendido del concurso.

Art. 5/. Evaluación de la competencia.

En la competencia se evaluará el manejo de técnicas, la creatividad, el conocimiento y manejo de la cocina, con la finalidad de elevar el nivel académico de los futuros profesionales.

Los conceptos a calificar son: organización, higiene, antepreparación (mise en place), técnicas y destrezas, tiempo, métodos de servicio y presentación, tamaño de porciones y su balance nutricional; creatividad, practicabilidad, sabores y texturas.

Art. 6/. Presentación de una memoria – trabajo.

La memoria – trabajo, consiste en una monografía que explica cómo se llegaron a definir las líneas de diseño, su significación y el mensaje que quieren transmitir los cocineros a través de esta presentación. Se incluye un glosario de términos culinarios del país de donde provienen y que se están aplicando en el proyecto, así como de ingredientes de origen que determinan la personalidad del plato.

En esta memoria se incluye la "receta estándar" de cada plato presentado y su fotografía.

En esta memoria - trabajo también se debe incluir el diseño del "formato base" en el que se colocará el menú que corresponda, en el que se registrarán los siguientes datos:

- a/. Nombre del proyecto culinario.
- b/. Nombre del cocktail - aperitivo y su explicación comercial si corresponde.
- c/. Nombre de cada plato que compone el menú.
- d/. Cada plato con su "descripción comercial" mínima (dos líneas)
- e/. Explicación del maridaje.

La presentación de este trabajo, debe realizarse antes de iniciar el concurso (mejor un día antes), el trabajo será calificado, al igual que el diseño del menú por todo el jurado calificador.

Art. 7/. Presentación del Menú.

Cada equipo debe traer seis menús impresos y entregarlos junto con la memoria – trabajo, antes de iniciar su participación en el concurso, regularmente se lo hará en la reunión de coordinación antes del concurso.

Art. 8/. Producción y tiempos de trabajo.

Existen dos modalidades de concurso, la primera referida a la presentación de tres tiempos de servicio y la segunda referida a la presentación de seis tiempos de servicio.



A.- MODALIDAD TRES TIEMPOS DE SERVICIO:

COCKTAIL APERITIVO:Opcional

1/. **ENTRADA:** 6 platos servidos con la entrada

2/.**PLATO PRINCIPAL 1:** 6 platos servidos con un tipo de carne, 2 guarniciones y una salsa.

3/. **POSTRE:** 6 platos servidos con porciones de postre.

MARIDAJE: Con un vino o cerveza local para el plato principal.

Indicaciones generales.- Todo sale emplatado de la cocina, 5 platos para el jurado y uno para la fotografía y presentación del evento.

Pesos recomendados para el contenido de cada plato: Entrada hasta 50 grs. máx., Plato fuerte hasta 120 grs. máx., Postre entre 30 y 40 grs.máx.

Tiempo de realización.- Tendrán 3 horas para las preparaciones y 30 minutos para el servicio.

Nota.- Los pesos del contenido pueden variar de acuerdo con el diseño y tamaño del plato elegido.

B.- MODALIDAD SEIS TIEMPOS DE SERVICIO:

COCKTAIL APERITIVO:Opcional

1/.**APERITIVO:** 6 platos.

2/. **ENTRADA:** 6 platos.

3/. **SOPA:** 6 platos.

4/. **PLATO PRINCIPAL 1:** 6 platos.

5/. **PLATO PRINCIPAL 2:** 6 platos.

6/. **POSTRE:** 6 platos.

MARIDAJE: Con un vino o cerveza local para los platos principales.

Indicaciones generales.- De la cocina salen emplatados el aperitivo, la entrada, la sopa y el postre. Los platos principales se presentan en una bandeja, (que cada equipo debe diseñar y realizar en una dimensión no mayor a .35 x .60 – dimensiones mayores serán penalizadas. Los materiales a utilizar son de libre elección). La bandeja debidamente distribuida se presenta al jurado y luego el cocinero – concursante asignado se encarga de armar los seis platos de concurso delante del jurado. El servicio de los platos está a cargo de un equipo de servicio proporcionado por los organizadores.

Pesos recomendados para el contenido de cada plato.- Aperitivo hasta 30 grs. máx., Entrada hasta 50 grs. máx., Sopa hasta 35 grs. máx., Plato Principal N.- 1 hasta 100 grs.máx., Plato principal N.- 2 hasta 100 grs. máx., postre hasta 40 grs. máx.



Tiempo de realización.-Tendrán 3 ½ horas para las preparaciones y 50 minutos para el servicio.

Nota.-Los pesos del contenido pueden variar de acuerdo con el diseño y tamaño del plato elegido.

Todos los platos deben ser presentados y explicados brevemente por un miembro del equipo y a continuación, cada 8 a 10 minutos (para el caso de tres tiempos) y cada 5 a 6 minutos (para el caso de seis tiempos) saldrá el siguiente servicio, siguiendo en todos los casos la misma modalidad.

Para el servicio de los platos se contará con 1 capitán de servicio y un equipo de garzones (meseros) que los dispondrá el comité organizador, dispuestos a colaborar para el éxito de un servicio rápido y eficiente, colocar agua, servir vino o cerveza y pasar la comida. Sin embargo, si el equipo de concurso quiere realizar el servicio personalmente o de forma combinada podrá hacerlo, coordinando previamente el tema con el capitán de servicio.

Art. 9/. De los ingredientes.

El comité organizador, suministra los ingredientes que se pueden adquirir localmente, procurando abastecerlos en todos sus requerimientos, pero para ello los concursantes deben enviar sus pedidos con la anticipación respectiva (señalada en la convocatoria de cada concurso).

En la página web, están a disposición los formularios de pedido de ingredientes, se debe procurar utilizar un solo estándar de peso, en este caso "gramos" como medida para todo nuestro continente.

No es permitido en la competencia la permutación o mezcla de estos ingredientes en cada plato. Debiendo usar solamente el ingrediente indicado en la sección del menú correspondiente. Debe estar claro que los ingredientes principales que hacen cada plato no pueden repetirse en dos o más servicios.

Art. 10/. Uso de ingredientes de origen de cada país.

Cada equipo está en la libertad de traer al concurso, los ingredientes que piense que son necesarios para su plato; sobre todo en la línea de colocar a su menú su propio carácter y expresión cultural, personalizando de esta manera su producción.

Es responsabilidad de cada equipo realizar las consultas que se requieran en los consulados del país sede del concurso para cumplir los requisitos de internación de productos.

Queda claro que los organizadores del concurso no son responsables de cualquier pérdida o decomiso de ingredientes que los equipos pudieran sufrir durante su transporte.

En caso de que el equipo concursante decida llevar algunos ingredientes al concurso, es necesario que comunique este particular al Comité Organizador, a fin de ordenar al departamento de compras que esté atento a esta circunstancia y se evite de buscar el ingrediente solicitado.



El Comité Organizador, está dispuesto a colaborar en todo lo que sea posible para lograr la búsqueda de los productos o equivalentes según la oferta del mercado del país sede.

El Comité Organizador, no reconocerá ningún pago por los ingredientes que pudieran traer los participantes.

Cada equipo debe resaltar el uso de estos ingredientes locales, realizando una descripción – glosario de estos productos con sus nombres usuales, características organolépticas y usos tradicionales en el país del que es originario. Este material debe estar escrito en la memoria- trabajo que realiza cada equipo y que presenta el mismo día del concurso.

Art. 11/. El uso de uniforme es obligatorio.

Cada equipo deberá cumplir con las normas mínimas internacionales de uso de uniforme para la cocina, pantalón y filipina (chaqueta) de reglamento, calzado apropiado, mandil, gorra, cucharilla y paño de mano (caballito - repasador). El color clásico es el blanco, sin embargo, se aceptan otros colores, de acuerdo a las costumbres y tradiciones de cada país y personalización de cada institución.

Art. 12/. Composición del jurado.

El jurado se compone de dos partes importantes. Un jurado de piso (técnico) y un jurado degustador.

El Jurado de piso es un jurado técnico que será elegido entre los chefs instructores de cada uno de los equipos participantes. (Son dos jurados asignados por turno de concurso)

El Jurado de mesa, es un jurado degustador, que igualmente está compuesto por los chefs instructores, miembros de cada equipo participante. (Son cinco jurados)

El presidente del jurado, es un profesional Chef Ejecutivo que tiene el cargo de Coordinador Internacional del área de gastronomía de la CONPEHT, en caso de empate en resoluciones que sean necesarias, su voto es dirimidor.

La participación de los chefs acreditados como jurados, se realizará a través de un sorteo que se efectuará con anticipación al concurso o durante el cocktail de inauguración del evento, el mismo momento que se sorteen los puestos y horarios de los equipos de competencia. También es posible que por motivos de necesidad o fuerza mayor, el sorteo se realice de forma virtual, siempre contando con la presencia de un notario que avale la pureza del sorteo.

Art. 13/. Sistema de deducción de puntos por retraso en la salida del plato.

Cada juez, descontará un punto por cada minuto de retraso o el presidente penalizará con 5 puntos por minuto de retraso de la tabla general de puntaje al equipo que salga del tiempo previsto.

Si hubiere un retraso de más de diez minutos, el participante deberá esperar hasta el final para ser calificado.



Al tener que esperar hasta el final, es posible que la temperatura y las texturas de sus platos se deterioren, lo que irá en detrimento de su calificación de degustación.

Si el retraso es mayor a diez minutos, el competidor quedará descalificado.

Art. 14/ Del sistema de calificación por tipo de jurado.

Lo que calificarán los jurados de piso:

Organización: Si la mesa de trabajo se mantiene ordenada, si se trabaja en una forma sistemática. Si la práctica de cortes es correcta y se usa el cuchillo y otras herramientas de forma adecuada. Si se mantiene el área de trabajo y la cocina en orden durante y el final de la competencia.

Higiene: Tablas de picar limpias, cuchillos limpios y afilados, utilización debida de la toalla de cocina, lavado frecuente de las manos, usar el instrumental de forma adecuada, probar los alimentos sin contaminarlos, presentación personal y cuidado durante el trabajo. Uso de guantes solo para el armado del plato. Cuchillos e instrumental personal en perfectas condiciones.

Presentación personal: Forma de llevar el uniforme, limpieza personal y ropa bien planchada, calzados apropiados con suela antideslizante, varones bien afeitados, pelo recogido, sin barba ni piercings de ninguna índole, peor en la lengua. Damas con pelo bien recogido, sin aretes ni piercings, sin maquillaje. Todos con uñas recortadas sin esmaltes.

Fluidez: Ver si hay una lógica progresión de los platos, si se realiza el mise en place de manera adecuada y la forma como planea armar posteriormente los platos.

Técnicas y destrezas: Comprobar que las técnicas que utiliza el cocinero, son las adecuadas para el objetivo que espera alcanzar con el plato. (Técnicas de cocción de deshuesado, de cortes etc.)

Tiempo: Es importante supervisar el adecuado uso del tiempo y controlar que terminen en tres horas sus propuestas de menú.

Lo que calificarán los jurados de mesa:

Métodos de servicio y su presentación: Si la comida caliente está caliente, si la comida fría se presenta fría (incluye la revisión de técnicas utilizadas para la conservación de la temperatura deseada), si la comida está fresca y colorida, visiblemente sazonada, presentada con cierta altura, uniforme, equilibrada de acuerdo a los cánones de diseño actual.

Tamaño de las porciones y balance nutricional: Si los componentes de los platos están balanceados y complementan al ingrediente principal. Si se respetan las normas actuales de colocación de salsas, perfección de las figuras geométricas realizadas con los alimentos, equilibrio estético y color.

Creatividad y practicabilidad: El plato debe mostrar originalidad, aplicación de las técnicas culinarias de forma adecuada al proyecto, logros interesantes y sobre todo que sea un diseño práctico, fácil de reproducirse para incluir el plato en la carta de un restaurante.

Sabor y texturas: Las carnes deben estar trabajadas en "término medio". Todo en el plato debe ser comestible.



Art. 15/. Utensilios personales, equipo, menaje y loza.

Equipo y menaje:

Los equipos concursantes, pueden traer todo sus utensilios y equipos de cocina personales, tales como: cuchillos, aros, formas, plantillas, silicón, equipo eléctrico de mano 220 volt o de 120 volt. (Siempreprever el voltaje usado en el país anfitrión y llevar convertidor de toma corriente).

Cualquier consulta para equipo adicional puede ser hecha al Comité Organizador y obtener un permiso escrito.

Loza del concurso:

Los platos que pone a disposición el comité organizador, son de color blanco, las formas dependen de la disponibilidad de cada país e institución anfitriona. Regularmente las fotografías de los platos disponibles se publican en la página web del evento. Los equipos pueden traer sus propios diseños de platos si así conciben su menú, en ese caso pueden hacerlo por lo menos para la presentación de los platos a la fotografía.

El tamaño de las porciones en el plato se ajustará al tamaño del plato y a los pesos sugeridos para cada porción .La producción de cada servicio debe estar debidamente estandarizada

Art. 16/. Utilización de técnicas de vanguardia.

Los equipos que crean por conveniente usar insumos especiales para desarrollar técnicas de vanguardia como esferificaciones, gelificaciones, emulsiones o piensen utilizar nitrógeno líquido u otros químicos de interés para resultados sorprendentes, deberán preocuparse por sí mismos de traer sus productos o comprarlos en el país sede, solicitando al Comité Organizador la autorización respectiva para ingresarlos a la cocina.

Todos los requerimientos relacionados con este tema, deberán ser solucionados por el mismo equipo viajando al país sede unos días antes.

Art. 17/. Técnicas de la cocina FUSION LATINA.

La utilización de las técnicas tradicionales de las cocinas de América, son valoradas en alto grado, debiendo resaltar este aspecto (el equipo que las use) en su memoria – trabajo que presenta el mismo día del concurso.

Art. 18/. De los premios y la premiación.

1er. PUESTO: El equipo ganador recibe:

A/.TROFEO PANAMERICANO CULINARIO ROTATIVO
"MONOLITO GOURMET – TIHUANACU MILENARIO"

B/..Medalla de oro para cada miembro del equipo (incluye el chef - instructor).

C/..Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

Nota: El primer puesto recibe 30 puntos acumulables, válidos para el puntaje global al final de los diez años.



2do. PUESTO

1/.Medallas de plata para cada miembro del equipo (incluye al chef-instructor).

2/.Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

Nota: El segundo puesto recibe 20 puntos acumulables, válidos para el puntaje global final de los diez años.

3er. PUESTO

1/.Medallas de bronce para cada miembro del equipo (incluye al chef - instructor).

2/.Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

Nota: El tercer puesto recibe 10 puntos acumulables, válidos para el puntaje global final de los diez años.

La asignación de puntos, se hace a la institución (Universidad – Escuela) de la que proviene el equipo concursante, de tal manera que en la tabla de puntaje que se mantendrá en la página web de CONPEHT se colocará el nombre de la institución y su puntaje acumulado. No se admite dividir estos puntos entre dos instituciones, los participantes al concurso deben ser siempre de la misma institución.

Art. 19/. De los organizadores.

Los organizadores de los Congresos de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT) y la Coordinación de Gastronomía de la institución son responsables de todo lo relativo a la organización y realización del concurso, incluyendo la papelería para la cuantificación de los concursantes.

Art. 20/. Registro y control del puntaje general.

La Coordinación Internacional de Gastronomía del Consejo Directivo de la CONPEHT es responsable de llevar el record de la puntuación de los ganadores, con la cual se definirá a que institución le corresponderá el "MONOLITO GOURMET – TIHUANACU MILENARIO", al término de los diez años que está planificado este concurso.

Art. 21/. Derechos de autor, publicidad y promoción.

Las instituciones participantes en el 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.