



9º Festival Gastronómico de Mar del Plata

CONCURSO "ESCUELAS DE GASTRONOMÍA"

BASES

El 9º Concurso de Cocina para Escuelas de Gastronomía de Mar del Plata y zona de influencia*, se llevará a cabo en el marco del 9º Festival Gastronómico de Mar del Plata, cuyos objetivos son los siguientes:

- Incentivar el desarrollo profesional de los jóvenes,
- Jerarquizar la gastronomía como rasgo de nuestra identidad,
- Sentar las bases de la nueva cocina marplatense

*** Zona de influencia para este concurso: Región Mar y Sierra (Mar del Plata; Mar Chiquita; Villa Gesell; Pinamar; Balcarce; Tandil; Miramar y Necochea) Escuelas Invitadas: resto del país.**

01.- FECHA Y LUGAR

El Concurso se celebrará entre **el 11 y 12 de diciembre de 2013** en el predio de la Plaza del Agua "Monseñor Pironio" de calles Güemes, Roca, Alvear y San Lorenzo.

02.- REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Podrán participar los alumnos regulares de Institutos de Educación Superior y de Formación Profesional, desde los 17 años de edad. Los concursantes menores de 21 años deberán presentar una constancia escrita del permiso de los padres o encargados para participar.

Cada Escuela deberá formar 1 equipo integrados por tres alumnos, que actuarán como chef titular, ayudante y suplente, respectivamente. Estos últimos podrán reemplazar a uno de los participantes antes o durante el transcurso del concurso (por ausencia o por accidente). Una vez reemplazado, el titular no podrá volver a integrar el equipo

- Se establecerá **una** única categoría.

Los inscriptos deberán estar cursando regularmente la carrera de Cocina.

Los concursantes deberán vestir chaqueta, pantalón y gorro de cocinero, así como delantal y calzado apropiados. En alguna de estas prendas deberán identificar al establecimiento representado.



El Organizador está facultado para cursar invitaciones a otras Escuelas de Cocina fuera del área de influencia pero dentro del territorio nacional.

03.- INSCRIPCIÓN

03.1 Las escuelas deberán comunicar por escrito su intención de participar antes del **18 de octubre** con el objeto de poder planificar los tiempos y espacios en la cocina de la exposición y difusión anticipada de la programación.

03.2 Los equipos concursantes deberán preparar un plato principal caliente, **a base de combinación de Calamares con Conejo y Tinta de Calamares, QUINOA, algún queso Marplatense y cerveza artesanal de la región, ESTOS PRODUCTOS SE DEBEN UTILIZAR OBLIGATORIAMENTE** (la combinación debe formar parte de la receta) dos guarniciones y una a dos salsas, utilizando hierbas aromáticas regionales (tomillo u orégano o salvia o romero o perejil o cilantro) en alguna de estas preparaciones.

03.3 Completar un Formulario de Inscripción con sus datos individuales y de la Escuela que representan. Este formulario se adjunta y se podrá retirar en la sede de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica, calle Santa Fe 1858 y se devolverá en esta última antes de las 17:00 horas del **día 01 de noviembre de 2013.**

03.4 Formará parte integrante de la documentación obligatoria, una ficha técnica que contenga el desarrollo de la receta en correctos y minuciosos términos gastronómicos incluyendo: su nombre, ingredientes, cantidades brutas (para 6 platos), técnicas de preparación, métodos, puntos de cocción en que será presentada la pieza, alcance conceptual (intencionalidad) y una foto color impresa del plato terminado.

03.5 El día del Concurso el chef titular deberá presentar antes de comenzar su rutina, el listado completo de los ingredientes a utilizar: carnes, frutas y verduras, productos de almacén y la condición de los mismos: frescos, envasados, conservas, enlatados, etc., sin necesidad de expresar las cantidades a usar. Toda esta información se entregará en hoja Oficio con membrete o sello de la Escuela o Instituto y la firma y aclaración del aspirante.

03.6 La inscripción es sin cargo. El Organizador deberá comunicar fehacientemente antes del **08 de noviembre de 2013** la efectiva inscripción de los participantes o devolver en caso de rechazo, la documentación de los aspirantes no admitidos, determinándose el criterio de exclusión por los siguientes motivos: documentación incompleta, jurisdicción fuera del área de influencia del Concurso o plagio directo de publicaciones gastronómicas.



04.- AUTORIDADES

04.1.- COMITÉ ORGANIZADOR

Es el órgano encargado de la aceptación efectiva de los participantes y de la organización, dirección y administración de los tiempos, los espacios y las actividades para el desarrollo y buen funcionamiento del Concurso. Esta Comisión es la autoridad máxima del evento y sus decisiones son inapelables.

Este comité estará presidido por el Sr. **Eduardo Palena presidente de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Mar del Plata**, el Sr. **Eduardo Umar como presidente del Jurado** y del Reglamento del Concurso y la gerente de la Asociación Empresaria, Sra. Silvia Cerchiara como coordinadora general del Festival.

04.02.- JURADO

Son las personas designadas para evaluar a los participantes inscriptos en el Concurso y elevar sus decisiones al Comité Organizador para su posterior comunicación y asignación de premios. Estará formado **por cinco 5 miembros**: propuestos por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Mar del Plata y la Federación Hotelera Gastronómica de la República Argentina. Será presidido por el Sr. Eduardo Umar, quien tendrá el honor de dar a conocer a los ganadores del evento.

Las exposiciones de los concursantes serán de acceso público, libre y gratuito.

La actividad del Jurado será presencial. Podrá constituirse con cuatro **(4)** de sus cinco **(5)** miembros en caso de ausencia forzada de alguno de ellos. Verificarán el cumplimiento de las pautas del Concurso; evaluarán por medio de la observación y la degustación las habilidades organizativas, técnicas y metodológicas de los participantes y las cualidades de los productos por ellos elaborados así como la capacidad creativa e innovadora; calificarán finalmente estos criterios según un puntaje preestablecido. Las deliberaciones del Jurado no son públicas y sus decisiones autónomas e inapelables. Deberán fundamentar las decisiones de su elección, devolviendo a cada participante, en forma sintética, una evaluación de su rutina y el puntaje otorgado.

Se ubicarán en una mesa armada frente a los participantes donde tendrán sus grillas de evaluación y las copias de los menús en ese momento desarrollados. Habrá cubiertos, servilletas, vasos y agua para la degustación. No se permitirá rectificar los platos presentados. Los Jueces podrán recorrer el lugar de trabajo de los concursantes y efectuar cuantas preguntas consideren necesarias sobre los pasos, técnicas o métodos de la receta preparada, antes, durante o después de su elaboración, siempre en respetuoso orden. Los Jueces chefs deberán presentarse con uniforme de cocina. Los demás deberán vestir ropa adecuada a la ocasión.



04. 03.- COORDINADOR

Es la persona designada por la Asociación para asistir a los Jurados; coordinar la comunicación con los participantes; marcar los tiempos de ingreso y finalización de cada equipo; colaborar con la provisión de elementos imprevistos por el Jurado o los participantes, siempre que su intervención no signifique un beneficio adicional para estos últimos; facilitar la acción de la prensa o los medios que cubran el evento y toda otra actividad que facilite el buen funcionamiento del Concurso. Tendrá un suplente para el momento solicitado por el Comité.

05.- DESARROLLO Y CRITERIOS GENERALES

05. 01 El Concurso se abrirá a las **15:00 horas del 19 de noviembre** en la sede de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Mar del Plata (Santa Fe 1858 1º Piso); momento en el cual será obligatoria la presencia de las autoridades del Festival y de todos los equipos inscriptos o sus representantes fehacientemente acreditados. Se sorteará el orden de participación de todos los equipos para el transcurso completo de la competición y se firmará un acta con la notificación y aceptación del mismo. La ausencia del concursante en este acto no será causal para el desconocimiento de este orden.

05.02 Cada equipo dispondrá de un tiempo máximo de **150 minutos** para desarrollar el plato propuesto en la inscripción, período que incluye la presentación de los platos (120 minutos, evaluación del jurado 10 minutos y la limpieza del puesto de trabajo 20 minutos) para ser utilizado por el siguiente participante. Si el equipo decidiese no hacer uso del tiempo disponible terminando antes su rutina, deberá pedir autorización al Jurado, el que evaluará el permiso correspondiente.

05.03 La cantidad de ingredientes y condimentos es libre. Se permite que estos estén previamente pesados, medidos y/o lavados, pero no pelados, cortados o elaborados. Los pescados y mariscos pueden ser frescos o congelados. Con excepción de alguna salsa demi glace. Las decoraciones deberán prepararse en el momento. Los bordes del plato deberán estar limpios y libres de decoraciones.

05.04 El participante deberá presentar el plato para la degustación y cata del Jurado cinco **(5)** veces idénticas y simultáneas y una sexta preparación testigo para ser exhibida y fotografiada. El siguiente equipo podrá exigir que se optimicen las condiciones del lugar de trabajo, el que se dará por aceptado una vez que comience su rutina.



05.05.- El Organizador pondrá a disposición de los concursantes el siguiente equipamiento: una cocina con cuatro hornallas, un horno, una mesada de acero, una bacha con canilla de agua fría/caliente, una heladera, papel de manos y jabón y un canasto para basura con bolsa de consorcio. El Organizador proveerá asimismo la vajilla para emplatar de losa blanca de 30 centímetros de diámetro. El participante deberá a su vez proveerse el equipo chico, los electrodomésticos, herramientas de corte, limpieza y cocción y la mercadería necesaria para desarrollar su receta. Habrá un reloj accesible para los participantes que marcará los tiempos oficiales.

06.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se calificarán las siguientes pautas sobre una puntuación total de 100 puntos:

- | | |
|--|-------------------------|
| <p>1. Mise en place. Organización e higiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentación del área y ropa de trabajo. • Presentación personal. • Limpieza rápida y periódica de derrames y/o desperdicios. • Traspaso del puesto en idénticas condiciones en que fuera recibido. • Elección y estado de las herramientas adecuadas. • Posición de trabajo adecuada. • Transiciones y progresiones lógicas y previstas. • Uso correcto de los tiempos parciales y terminación puntual. • Aprovechamiento del producto. Control del desperdicio. • Interacción entre los miembros del equipo. | <p>20 puntos</p> |
| <p>2. Técnicas, método y servicio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso correcto de las herramientas escogidas. • Destreza y habilidades técnicas. • Elección de las técnicas convenientes. • Elección de los ingredientes adecuados. • Aplicación de la técnicas de preparación correctas • Métodos de elaboración adecuados • Métodos de cocción correctos. • Emplatado en forma práctica, limpia y cuidadosa. • Temperatura del servicio. • Puntos de cocción. | <p>20 puntos</p> |
| <p>3. Innovación y creatividad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carácter original de la receta. | <p>20 puntos</p> |



4. Presentación y composición

20 puntos

- Porciones adecuadas.
- Guarniciones conformes a la pieza principal.
- Salsas en concordancia con el plato
- Apariencia natural y agradable.
- Proporcionalidad y armonía de la pieza, la guarnición y la salsa.
- Consistencia conceptual.
- Criterios de diseño.
- Equilibrio de combinaciones.
- Uniformidad de los platos

5. Valores sensoriales

20 puntos

- Aspecto apetecible
- Variedad de colores
- Intensidad de aromas
- Franqueza de aromas
- Variedad de sabores
- Armonía de sabores
- Texturas

No se calificarán el valor calórico, el valor nutricional, ni el costo final del plato.

Penalizaciones y descalificación:

La severidad de las deducciones será discrecional de cada Jurado.

Serán causal de descalificación las siguientes irregularidades:

- No presentación de dos de los miembros del equipo
- Cambio de los ingredientes declarados en la receta
- Mala conducta o actitudes irrespetuosas durante todo el transcurso del Concurso.

Anexo de referencia:

- Ante la dificultad de uno de los participantes de conseguir la temperatura deseada para una cocción específica, por inconvenientes desprendidos del funcionamiento defectuoso de los equipos provistos por el Organizador y ajenos a su voluntad, el Jurado puede decidir no considerar este ítem ("temperatura del servicio") para todos los concursantes, aunque ya hubiesen terminado su rutina.
- El Jurado está autorizado a decidir "tiempos muertos" para los participantes en concurso, si por fallas en los equipos estos se vieran perjudicados momentáneamente.
- El Jurado puede, sin penalidad, confiscar los productos no declarados en la lista de "ingredientes" presentada en oportunidad de la inscripción o del efectivo inicio del Torneo.



- El Jurado está autorizado a modificar la pieza del Concurso por otra similar si no hubiese posibilidades de conseguirla fresca una vez realizado el sorteo. La comunicación a los equipos deberá efectuarse en forma escrita y su aceptación será obligatoria desde ese momento.
- El Jurado es el único autorizado a tomar decisiones no contempladas en este Reglamento, las que serán inapelables y obligatorias.

07.- PREMIOS

- De acuerdo al puntaje obtenido en la grilla de evaluación se establecerá un orden de mérito y los premios serán entregados para los 3 participantes del 1º, 2º y 3º puesto.

Se otorgarán asimismo las siguientes menciones especiales:

- Mejor trabajo en equipo
- Mejor aplicación de técnicas modernas

Los premios no podrán quedar desiertos

La ceremonia de premiación se realizará **a partir de las 17:30 horas del día jueves 12 de diciembre en la sede del Concurso (Plaza del Agua).**

08.- COSTO DE PARTICIPACIÓN: sin/cargo

09.- ACEPTACIÓN DE LAS BASES. RESERVA DE DERECHOS

La participación en el Concurso implica para todos los concursantes inscriptos la plena aceptación sin condiciones del presente Reglamento.

Los inscriptos aceptan la difusión de la lista de los participantes y los platos por ellos propuestos en el material promocional, cartelería, programas, websites, acciones de comunicación y toda otra acción mediática, antes, durante o después del Festival.

El Comité Organizador se reserva los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes, la elaboración de los platos presentados a concurso y la exposición de los mismos en cualquier medio de difusión. Las recetas podrán ser publicadas en recetarios, catálogos, folletos o afiches. Los concursantes ceden todos los derechos de imagen así como los de las recetas presentadas y sus nombres, siempre que su mención haga referencia al Concurso, al establecimiento o al chef.

Las partes constituyen domicilios en los expresados a continuación, donde serán válidas las notificaciones del cronograma definitivo de participación, acciones publicitarias, evaluaciones, cambios en el programa y cualquier otra información:

Comité Organizador: Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Mar del Plata

Calle: Santa Fe 1858 - 1º piso / teléfonos: 495-8188 o 495-4173

Mail: info@aehgmardelplata.org.ar



9º FESTIVAL GASTRONÓMICO DE MAR DEL PLATA
9º CONCURSO DE COCINA DE LAS ESCUELAS DE GASTRONOMÍA

ESCUELA O

INSTITUTO

DOMICILIO _____

TELÉFONO _____ **E-mail** _____

RESPONSABLE/ DIRECTOR _____

EQUIPO Alumno titular _____

Alumno ayudante _____

Alumno suplente _____

Junto con el presente formulario recibí copia del Reglamento que rige el Concurso, al que adhiero en un todo de acuerdo con las cláusulas y condiciones allí expresadas

RESPONSABLE INSCRIPCIÓN

FIRMA Y FECHA _____ **ACLARACIÓN** _____