

BASES CONCURSO DE COCINA

FESTISABORES AREQUIPA 2011

1. OBJETIVO

Incentivar y difundir las virtudes de la cocina Arequipeña y creativa mediante la calificación de los platos en concurso en 2 diferentes categorías (estudiantes de cocina y profesionales de cocina). Promocionar y dar a conocer los talentos y nuevos valores de la cocina en nuestra ciudad. Contribuir a que el concurso de Cocina haga que la Edición “V del Festisabores” sea un éxito de gran interés.

2. FECHA Y LUGAR

El concurso se desarrollara los días 21 y 22 de Octubre del 2011 y se premiara a los ganadores el día 23 del mismo, en el centro de convenciones Cerro Juli - Arequipa.

3. ORGANIZACIÓN

El comité organizador del concurso estará a cargo de la comisión de Cultura de AGAR (Asociación Gastronómica de Arequipa)

4. CATEGORIAS

El concurso se desarrollara en 2 categorías:

- ESTUDIANTES DE COCINA : Estudiantes de este rubro.
- PROFESIONAL : Profesionales en Cocina.

5. INSCRIPCION

- La comisión organizadora realizara la difusión del concurso y convocatoria a través de las municipalidades, las principales escuelas de cocina y enviara correos electrónicos a través de la red de contactos de AGAR a todos los restaurantes y hoteles socios de AGAR.
- Las bases del concurso estarán a disposición de todos los interesados en los locales de las escuelas que conforman el comité organizador. También se podrá encontrar las bases en la página Web de AGAR FESTISABORES www.festisabores.com . Se entregaran en forma gratuita, la misma deberá ser llenada completamente y entregada en las escuelas “Blue Ribbon International” para el caso de PROFESIONALES y en las oficinas de “AGAR”, en caso de ESTUDIANTES, seguidamente se le otorgará al concursante un cargo que deberá presentar de manera obligatoria el día de la preselección, para acreditar su inscripción en las fechas adecuadas.
- Queda terminantemente prohibido la participación de miembros de algún comité de AGAR, sus familiares, o personas vinculadas a los jurados.

- En el caso de ESTUDIANTES DE COCINA, estos serán presentados por su escuela luego de un proceso interno de selección (concurso) a más tardar el día 07 de Octubre al medio día.
- Fecha límite de inscripción para la categoría PROFESIONAL es el 07 de octubre al medio día.
- El procedimiento de inscripción consta de los siguientes pasos:
 1. Llenar la ficha de inscripción incluyendo (**nombre, dirección, teléfonos, correo electrónico, edad y categoría** en la que concursara, de pertenecer a alguna escuela o restaurante, especificarlo.)
 2. Presentar receta detallando (**nombre del plato, ingredientes, cantidades, y preparación**). Al momento de inscribirse.
 3. Tener conocimiento de las bases del concurso y recibir el cargo de inscripción fechado y sellado.
 4. La comisión organizadora enviara un correo electrónico a cada concursante el día 17 de octubre por la tarde para confirmar la participación del concursante y los horarios de competición.
 5. Los concursantes profesionales, deberán revisar sus correos en la fecha mencionada. De no contar con una cuenta de correo deberán acercarse al local de la escuela Blue Ribbon International a fin de recabar la información en la fecha mencionada.

6. PLATO

El plato debe ser un Plato de fondo de técnica libre y las categorías se registrarán por los siguientes insumos:

- ESTUDIANTES : Canasta Cerrada
 - PROFESIONALES : Pescados y Mariscos
- **Insumos, Utensilios, Equipos y Plato de presentación:** Estos serán aportados en su totalidad por el concursante, (ESTUDIANTES, PROFESIONAL) tanto en la pre selección como en la final de ser elegido.
 - **Estudiantes:** Solo para la categoría Estudiantes de Cocina, únicamente los **insumos y el plato** de presentación serán provistos por la organización en LA FINAL, por tratarse de canasta cerrada.
 - **Profesionales:** Solo para la categoría Profesionales se juzgara también el maridaje adecuado al plato, para lo cual el concursante deberá acompañar una bebida que maride perfectamente con la preparación escogida y explicar por que. De no presentar una bebida no será descalificado pero perderá el posible puntaje asignado a ese rubro.
 - **Equipamiento de la cocina:** Los organizadores proporcionaran la cocina, agua, y mesa de trabajo, tanto en la pre selección de haberla, como en la final.

- **Horno** no será provisto, mas los concursantes pueden llevar por su cuenta uno eléctrico portátil.
 - **Tiempo:** El tiempo límite para la elaboración será de 60 minutos. Los concursantes deben administrar su tiempo correctamente a fin de concluir a los 60 minutos y poder ser evaluados al mismo tiempo. En el caso de exceder el tiempo límite la descalificación es inmediata. Los miembros del jurado tienen la potestad de acortar o extender el plazo de tiempo de calificación según lo consideren conveniente.
- 7. Pre Elaboración:** No está permitida en ningún caso. Todo insumo será procesado y cocido durante el concurso, (SOLO EL CASO DE PASTAS DE AJI, AJOS O FONDOS SE PERMITIRA LA PRE ELABORACION) previa autorización de la comisión al inscribir su receta.

8. FINAL

La final del concurso se llevara a cabo en las instalaciones del Festisabores en Cerro Juli, con los finalistas en cada categoría y las fechas de competencia serán:

- ESTUDIANTES DE COCINA: El día sábado 22 de Octubre (10:00am – 1:00pm)
- PROFESIONALES: El día viernes 21 de Octubre (10:00am – 1:00pm)

Si en la convocatoria no se presentara un mínimo de 4 participantes, la organización podrá declarar desierta la categoría

9. VESTIMENTA

En el caso de estudiantes y profesionales, estos deberán llevar su uniforme completo, incluyendo gorro, mandil, chaqueta y pantalón

10. JURADO

a.) **Pre selección :** El jurado estará conformado por personas profesionales en cocina en cada categoría :

- Estudiantes: (Concurso Interno en cada escuela)
- Profesionales (de tener a la fecha de cierre de inscripción más de 12 participantes, entonces se realizara en la escuela Blue Ribbon una etapa eliminatoria el día sábado 15 de octubre, donde se escogerán un máximo de 12 finalistas

El fallo del jurado se hará público en la misma fecha al concluir la pre-selección.

El jurado podrá declarar desiertos los premios si estima que los platos presentados no alcanzan la calidad suficiente para ser galardonados.

Los jurados premiaran al ganador de cada categoría, después de la final, el domingo 23 de Octubre del 2011.

b.) **Final:** El jurado estará conformado por personas profesionales en cocina y evaluaran a las distintas categorías en las 2 fechas de competición El fallo del jurado se hará

público en cada fecha de concurso, procediéndose a la premiación de cada categoría en la fecha de clausura 23 de octubre del 2011.

11. VALORACION

ESTUDIANTES: Los platos serán puntuados de 1 a 20 bajo los siguientes criterios

CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTAJE
SABOR	0 – 5
TECNICA	0 – 3
USO DEL INGREDIENTE	0 – 2
PRESENTACION	0 – 3
CREATIVIDAD	0 – 3
ARMONIA DEL PLATO	0 – 2
HIGIENE Y MANIPULACION	0 – 2

PROFESIONALES: Los platos serán puntuados de 1 a 20 bajo los siguientes criterios

CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTAJE
SABOR	0 – 4
TECNICA	0 – 3
USO DEL INGREDIENTE	0 – 1
PRESENTACION	0 – 3
CREATIVIDAD	0 – 4
ARMONIA DEL PLATO	0 – 2
HIGIENE Y MANIPULACION	0 – 2
MARIDAJE	0 – 1

12. PREMIOS

Se premiaran los siguientes puestos en cada categoría:

1er puesto

2do puesto

3er puesto

13. LEGALIDAD

Los concursantes seden todos los derechos de las recetas así como las imágenes de sus preparaciones a los organizadores de Festisabores 2011

La organización se reservar los derechos de difusión de las recetas y fotografías de los platos.