

## DESCRIPCIÓN Y BASES PARA LAS ELIMINATORIAS ECUATORIANAS PARA EL CONCURSO CULINARIO BOCUSE D'OR AMÉRICAS

Este documento es oficial y explica las reglas generales bajo las cuales se llevarán a cabo Las Eliminatorias Ecuatorianas para el Concurso Culinario Bocuse d'Or Américas.

El Envío de un archivo de solicitud para participar en este concurso implica el pleno conocimiento y aceptación de las normas y reglamentos del mismo.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este Reglamento e informar oportunamente a los Concursantes para la buena realización del evento, o en caso de fuerza mayor, cancelar el concurso.

### I. Descripción

Las Eliminatorias Ecuatorianas para buscar el representante para el Concurso Culinario Bocuse d'Or Américas se llevarán a cabo el día 25 de Julio 2019, dentro del Marco Copa Culinaria del Ecuador Raíces 2019.

Posterior a las eliminatorias de Ecuador, el equipo ganador viajará a la sede designada para el Bocuse d'Or Américas a principios del año 2020; evento en el que participarán los representantes de cada país americano y buscarán uno de los 5 cupos asignados a nuestra región para participar en la Gran Final del Bocuse d'Or 2021, a desarrollarse en enero 2021, en la ciudad de Lyon, Francia.

### II. Organizadores

Este proyecto se desarrollará dentro del Marco de la Copa Culinaria del Ecuador Raíces 2019.

### III. Membresías y Avales

Este proyecto cuenta con el respaldo y aval gastronómico de prestigiosas empresas e instituciones:

- Raíces Ecuador
- AGE –Red Académica Gastronómica del Ecuador
- Académie Culinaire de France
- Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil
- Empresa Pública Municipal de Turismo, Promoción Cívica y Relaciones Internacionales de Guayaquil

### IV. Reconocimiento internacional

Este concurso cuenta con el reconocimiento internacional y control del Comité Continental Organizado del Bocuse d'Or.

## V. Estructura del concurso

Se trata de un concurso de estructura abierta en técnicas y presentación, bajo la condición de uso obligatorio de los productos que son parte del tema escogido, más la inclusión de productos que cada candidato proponga según las normas y reglamento.

El concurso consiste en 2 presentaciones que deberán ser entregadas de la siguiente manera:

### 1.- Plato de Pescado.

Presentación caliente para servir a 8 personas:

- 8 porciones deben ser presentadas en platos solamente, no sobre una bandeja. Los 8 platos deben ser preparados y enviados juntos.
- 6 platos deben ser preparados para el jurado de cata del pescado, y 2 platos deben ser preparados de la siguiente manera:
  - 1 plato para la foto oficial
  - 1 plato para presentar a los espectadores
- Más información en el apartado X de este reglamento.

### 2.- Plato de Carne.

Presentación caliente para servir a 8 personas:

- Preparación para 2 personas presentada sobre platos, y para 6 personas sobre una bandeja
- 6 porciones deben ser preparadas en una bandeja proporcionada por el equipo participante
- Se permite una pequeña decoración no comestible en la bandeja y en los platos (que puede incluir algo para tapar las guarniciones para mantenerlas calientes).
- Más información en el apartado X de este reglamento.

## VI. Participantes

### a. El Candidato

El candidato debe ser ecuatoriano.

El candidato debe tener al menos 23 años de edad en enero 2021 y contar con más de 2 años de experiencia laboral comprobable.

Este concurso está abierto a:

- Chefs Ejecutivos
- Chefs Propietarios
- Chefs de Hoteles, Restaurantes, Clubes y empresas de catering
- Chefs Partie de Hoteles, restaurantes, empresas de catering
- Chefs directores de escuelas de gastronomía
- Cocineros
- Docentes de instituciones de educación en turismo y gastronomía

**b. Commis ( el chef asistente del candidato )**

No debe tener más de 22 años de edad en enero 2021.

**VII. Someter una candidatura**

Su candidatura debe incluir:

- Carta de solicitud de aceptación de candidatura y de su equipo de trabajo
- Copia cédula o pasaporte ecuatoriano
- Hoja de vida de chef y de commis

La aprobación de una candidatura dependerá de:

- Cumplimiento de los requisitos
- Verificación de hojas de vida
- Llenar el cupo de equipos

Así mismo, pueden participar candidatos que ya han tenido experiencia en este concurso o en concursos similares.

No podrán participar si ya han sido jueces del Bocuse d'Or Ecuador, Bocuse d'Or Latinoamerica, y Bocuse d'Or.

**VIII. Inscripción: Registro y Pago de la cuota**

**Es muy importante que se respeten las fechas de entrega de los datos solicitados por el comité organizador.**

Para tener registrada su inscripción, es obligatorio que cada equipo entregue en tiempo y forma la siguiente información:

**1. Antes del día 10 de junio del 2019, envíe de la carta de solicitud de la candidatura, copia cédula o pasaporte ecuatoriano y los CV de los concursantes interesados al mail: [copaculinaria@raicesecuador.com](mailto:copaculinaria@raicesecuador.com)**

**2. Antes del día 10 de junio del 2019, envíe del formato básico de registro de recetas (formato provisto por el comité organizador) y pago de la cuota de inscripción por el valor de USD \$500 + IVA.**

Favor de notificarlo al momento de realizar el pago por transferencia bancaria a la siguiente cuenta:

**Produbanco, cuenta corriente #02728003501.  
Resulconsul S.A.**

**Importante: No se aceptarán solicitudes sin el pago completo de la cuota de inscripción. Las cuotas de inscripción no son reembolsables.**

## IX. Sorteo de cocinas

El día 15 de Julio 2019, se realizará el sorteo de las cocinas y día de participación de cada equipo.

La participación de los equipos se organizará de la siguiente manera:

- 6 equipos el 25 de Julio 2019

Es decir, que existe un cupo máximo de 6 equipos.

Para dejar constancia de los resultados del sorteo, se realizará una filmación.

El concurso se desarrollará si existen al menos 2 equipos participantes; de no ser el caso, el comité decidirá el mecanismo de elección del equipo que representará a Ecuador.

## X. Productos y Presentación.

### A. PESCADO

Producto principal: Camarón Ecuatoriano (1 kg.)  
2 piezas de róbalo entero (de 2 a 3 kilos cada uno)

### Importante

- La preparación debe incluir al menos 3 guarniciones compuestas, que se dejan a la discreción del candidato.
- Salsas: mínimo una y máximo dos, frías o calientes. Texturas como aire o espuma no son consideradas salsas, sin embargo pueden ser elementos de decoración de mucha importancia.
- El candidato debe usar por lo menos una proteína adicional (a su elección) en su preparación.
- Todo lo presentado en el plato debe ser comestible. No se permitirá ningún elemento decorativo no-comestible que no provenga de los productos principales.
- Todos los productos principales deben ser utilizados y deben ser fácilmente identificables visualmente y/o por su sabor.
- Los productos principales serán obligatoriamente suministrados por el comité organizador. Tendrán que utilizar únicamente las piezas dadas por el Comité Organizador. Si se llegarán a utilizar otras proteínas no asignadas, el Comité Técnico tendrá la obligación de descalificar al Participante.
- El Candidato deberá incluir de la manera que considere pertinente un producto de patrocinador, que será comunicado posteriormente.

### Descripción.

Presentación caliente para servir a 8 personas:

- 8 porciones deben ser presentadas en platos solamente, no sobre una bandeja. Los 8 platos deben ser preparados y enviados juntos.
- 6 platos deben ser preparados para el jurado de cata del pescado, y 2 platos deben ser preparados de la siguiente manera:
  - 1 plato para la foto oficial
  - 1 plato para presentar a los espectadores

### B. CARNE

Producto principal: Carne de res (Lomo Fino de Cerdo 3 kg.)

### Importante

- La preparación del debe incluir al menos 3 guarniciones compuestas, que se dejan a la discreción del candidato.
- Salsas: mínimo una y máximo dos, frías o calientes. Texturas como aire o espuma no son consideradas salsas, sin embargo pueden ser elementos de decoración de mucha importancia.
- El candidato debe usar por lo menos una proteína adicional (a su elección) en su preparación.
- Las 8 porciones pueden ser preparadas de manera entera o cortadas previamente en rebanadas y después re-ensambladas.
- Todos los productos principales deben ser utilizados y debe ser fácilmente identificables visualmente y/o por su sabor.
- El producto principal será obligatoriamente suministrado por el Comité Organizador. Tendrán que utilizar únicamente las piezas dadas por el Comité Organizador. Si se llegará a utilizar más carne de la asignada, el Comité Técnico tendrá la obligación de descalificar al Participante.
- El Candidato deberá incluir de la manera que considere pertinente un producto de promotor, que será comunicado posteriormente.

### Descripción.

Presentación caliente para servir a 8 personas:

- Preparación para 2 personas presentada sobre platos, y para 6 personas sobre una bandeja
- 6 porciones deben ser preparadas en una bandeja proporcionada por el equipo participante
- Se permite una pequeña decoración no comestible en la bandeja y en los platos (que puede incluir algo para tapar las guarniciones para mantenerlas calientes).

Si la pieza no se presenta de manera entera o cortada previamente rebanada y ensamblada, una penalización de 20 puntos será impuesta por el jurado de la cocina y se deducirá de la nota final del candidato.

Los candidatos servirán:

- 6 porciones inicialmente en una bandeja que luego de ser mostrada a los Jueces, prensa y público en general, será servida para degustación del jurado por el candidato en la mesa designada por la organización;
- 2 platos de presentación:
  - 1 plato para presentar a los espectadores
  - 1 plato para la foto oficial

**RECORDAR:**

**Los productos base serán obligatoriamente suministrados por el comité organizador.**

Aunque no es requisito, por interés del Concurso y para promover la hermandad y promoción entre nuestras Gastronomías, se pueden incluir ingredientes típicos del Ecuador siempre y cuando se preparen en el lugar del Concurso.

El Comité Organizador se reserva el derecho de imponer un tipo de producto o marca específica suministrada por un Patrocinador. Ninguna marca diferente a la Oficial, suministrada por el Comité Organizador, podrá aparecer en las cocinas de los Participantes.

**XI. Bandejas**

**La bandeja debe caber dentro de una de las siguientes especificaciones:**

- Las bandejas pueden ser de vidrio, cerámica, espejo, bronce, cobre, melamina, metal, plata, u otro material.
- Para platones de presentación ovalados o rectangulares: 110cm x 70cm, incluyendo las asas y base.
- Para los platones redondos de presentación: 90cm de diámetro, incluyendo las asas y la base.
- Peso no debe exceder de 20 kg vacías, incluyendo las asas y la base.

**Importante:** Por favor, tenga en cuenta que los elementos de presentación utilizados en la bandeja deben estar asegurados con el fin de evitar una caída accidental. La Organización declina toda responsabilidad por cualquier daño potencial que pueda ocurrir durante la presentación de los platos como el resultado de un conjunto frágil.

Los Participantes podrán traer los accesorios de su propiedad para presentar su propio platón y ser apreciado por el Jurado. Platos estándares pueden ser suministrados por el comité organizador para la presentación del plato.

Nota: La organización cuenta con 6 bandejas de acero inoxidable con medidas estándares. De ser necesario, un competidor puede solicitarlas para el día de la competencia. Contactarse con el comité organizador para acceder a más información relacionada a este tema.

## XII. Presencias en eventos

Con el fin de garantizar la buena logística de la competencia, es esencial que los miembros del equipo estén presentes en los eventos enumerados a continuación:

- La reunión de revisión de cocinas e información final para los participantes se realizará el día 23 de Julio 2019, en el Salón Presidentes del Centro de Convenciones de Guayaquil (hora por definir).
- La ceremonia de premiación se realizará el día 28 de Julio 2019, a las 18h00 en la tarima Principal de la Feria Raíces.

Todos los jurados SIN EXCEPCIÓN deberán estar presentes en la reunión de jurados que se llevará a cabo el día 23 de Julio 2019. Igualmente, durante el día del concurso, dos horas antes de su inicio. La falta de asistencia amerita la eliminación de su cargo como jurado.

## XIII. Uniforme oficial

Todos los Candidatos, Commis y su Equipo de Trabajo deberán presentarse con su chaqueta, mandil y toca blanca de cocina que serán proporcionadas por la organización; que además deberán usar durante el Concurso, la Foto Oficial y la Ceremonia de Premiación.

Además, deberán usar pantalón negro, zapatos negros. Este uniforme debe de estar siempre en óptimas condiciones.

El mal uso de las prendas de uniforme, pueden dar pie a una descalificación del equipo concursante.

## XIV. Equipos de Cocina

### Equipo Pesado

- 1 Cocina de 4 hornillas (inducción)
- 1 Mesa de trabajo tipo isla de 2mx0,90mx0,90m
- 1 Horno eléctrico
- 1 Refrigerador
- 1 Congelador
- 1 Percha metálica para almacenar utensilios
- 1 Lavadero de 2 pozos
- 1 Mesa de trabajo con espaldar de 2mt.x70cm.
- 2 Provisión de tomas eléctricas 120 voltios.

### Equipo Eléctrico:

- 1 Batidora Kitchen Aid
- 1 Licuadora 0.75 ltr
- 1 Horno microondas
- 1 Lámpara infrarroja para calentar caramelo o mantener platos

## Menaje y Utensilios:

- 2 Tablas de picar
- 1 Colador chino de 18 cm.
- 2 Tazones de 31cm.
- 1 Batidor de alambre de 35,6 cm.
- 2 Cucharetas de 28 cm.
- 1 Espátula perforada de 7.6 cm.
- 2 Sartenes de acero tipo (sauté) de 27 cm.
- 1 Sartén de aluminio de 32 cm.
- 2 Ollas con mango de 3,5 ltr.
- 2 Bandejas de aluminio para horno
- 1 Plancha de granito para pastelería

Los organizadores se reservan el derecho de imponer la ubicación de cada equipo en las cocinas. Adjunto, en archivo oficial, se encuentra el diagrama de las cocinas de competencia.

Ningún otro **equipo grande** que el suministrado por el Comité Organizador, será aceptado.

Los concursantes pueden **traer material, utensilios, y equipo pequeño**. Si utilizan algún equipo pequeño (propiedad del participante), deberá ser autorizado por el comité organizador. Deberán solicitar aprobación al Presidente del Comité Organizador, dentro de la descripción de la Receta enviada a la Organización. Sólo las tomas de corrientes disponibles en las cocinas del concurso serán permitidas.

Importante: Los participantes deberán traer sus propios utensilios, ya que el comité organizador no proporcionará ningún otro utensilio para trabajar.

Todos los aparatos y equipos deben caber en los espacios destinados a este fin en las cocinas. Todos los equipos colocados fuera de estos espacios no serán permitidos. Los equipos y aparatos proporcionados por los organizadores no podrán salir de la cocina.

## Durante las pruebas:

Todos los platos preparados deberán hacerse en el sitio, en el interior de las cocinas del concurso.

Ningún equipo, utensilios, aparatos y / o ingredientes alimentarios podrán entrar o salir del concurso / cocinas una vez que el concurso ha empezado (a excepción de los platos y bandejas utilizadas para propósitos de presentación, así como para el equipo compartido situado fuera de las cocinas).

Al concluir su tiempo de Concurso, se llevará a cabo la inspección del puesto de trabajo, el inventario y la restitución del material en presencia de los candidatos.

El lugar de trabajo y el equipo debe ser entregado en buenas condiciones de limpieza, lo que se tomará en cuenta para calificar la "higiene".



## **XV. Las Recetas**

Los equipos deberán enviar el formato de recetas definitivas debidamente llenado a [copaculinaria@raicesecuador.com](mailto:copaculinaria@raicesecuador.com), hasta el 10 de junio 2019. Dicho documento les será enviado vía correo electrónico, una vez que la candidatura sea aceptada por el comité organizador.

La organización garantiza que estos documentos serán tratados con la máxima confidencialidad.

Las recetas preparadas y presentadas durante el concurso deben ser recetas originales. Sin embargo, los candidatos se comprometen a ceder los derechos de difusión de sus recetas a favor del Organizador, en caso que sea necesario.

## **XVI. Horarios del Concurso**

Los Participantes empezarán a trabajar en intervalos de 30 minutos y cuentan con 5 horas para presentar el plato con Pescado y media hora más, para presentar el plato con Carne. Si el Participante no termina sus preparaciones a tiempo, de acuerdo con el Jurado, se otorgarán 5 minutos de tolerancia a cada preparación; y, en caso de más atraso, se penalizará al concursante.

Los participantes y el jurado calificador deberán presentarse en el área del concurso a las 7:00am.

### **El Jurado**

#### **a.-Presidente de Honor**

**El presidente de Honor del concurso es el representante internacional designado por el Comité Internacional Bocuse d'Or.**

#### **b.- Presidente del Jurado**

El Presidente del Jurado debe ser una persona reconocida en el ámbito gastronómico local, que compruebe más de 10 años de experiencia laboral como chef profesional. Tiene experiencia en concursos a nivel latinoamericano y/o internacional.

#### **c.- Jurado Calificador (6 personas)**

El Jurado Calificador está conformado por 1 juez internacional, más 5 jueces ecuatorianos. El voto del presidente del jurado se tomará en cuenta en caso de algún empate. Habrá -además- varios jueces de piso, quienes serán los representantes de cada equipo inscrito, para verificar el correcto desempeño de los candidatos en cocina.

El Jurado Calificador supervisará la preparación de los platillos y los degustará para emitir su juicio.

Se realizarán juntas previas con Jueces para resolver dudas. Los Miembros del Jurado deberán comprometerse para asistir a la capacitación formal para el Concurso, así como a la reunión que se desarrollará el día 23 de Julio 2019, para afinar los últimos detalles técnicos que pudieran presentarse durante el Evento y en la Premiación.

Para la aceptación de la participación como Jurado, cada uno de los Jueces se compromete a formar parte de todas las degustaciones sin reserva alguna. Si uno de los miembros del jurado no puede officiar en una de las dos jornadas del concurso, la totalidad de sus calificaciones se cancelará.

Los Miembros del Jurado se reunirán en la mañana del Concurso, para un *Briefing* recordatorio del funcionamiento del evento, criterios de puntuación y puntos importantes del reglamento.

Los Miembros del Jurado tendrán igualmente la posibilidad, si lo desean, de reunirse al final de cada sesión de calificación, mediante solicitud al Presidente del Jurado.

#### **d.- Representantes de equipo**

Por cada candidatura, se presentará un representante, quien servirá de veedor de la competencia. El nombre de dicho representante se adjuntará a los formatos solicitados como parte del equipo.

#### **XVII. Sistema de Puntuación:**

El puntaje máximo por platillo o tema será de 140 puntos. Distribuidos de la siguiente manera:

- 40 Sabor en conjunto
- 20 Técnica
- 20 Guarniciones
- 30 Presentación en platón
- 10 Creatividad
- 10 Aprovechamiento de la Materia Prima
- 10 Higiene\*

\* Es la nota del trabajo en cocina para limpieza, orden, aprovechamiento de la materia prima, desde el inicio hasta la entrega completa de la cocina limpia. Esta nota será evaluada por el comité y comunicada al Presidente del Jurado, no podrá tener como valor diez o cero.

**Sistema de Penalización:** Estas penalizaciones las aplicará el Presidente del Jurado.

#### **1. General**

- Retraso de más de 5 minutos: presentará sus platos al final.

## 2. Plato con Pescado o Carne

- Ausencia de utilización de uno de los productos del tema (20 puntos)
- Ausencia de salsa (10 puntos)
- Ausencia de una guarnición (30 puntos)
- No respeto de la dimensión del platón (20 puntos)
- Retraso de más de 5 minutos Presentará sus platos al final.
- Si el retraso es mayor a 10 minutos, será descalificado

Los ganadores serán los que obtengan la mayor puntuación de la suma de sus 2 preparaciones (carne y pescado), después de restar las penalizaciones, si las hubiere. En el caso de empate entre dos candidatos de la calificación total, el Presidente del Jurado, también calificará y se tomarán decisiones en consenso.

## XVIII. Premios y recompensas

Al final del Evento, se darán a conocer los resultados y se llevará a cabo la entrega de Premios. Los resultados estarán a disposición de los concursantes.

### Primer Lugar:

- Concurrir en la Final Américas para el Bocuse d'Or 2020 y la posibilidad de clasificar al Bocuse d'Or 2021, en Francia, representando por primera vez al Ecuador.
- Medalla
- Diploma
- Trofeo

### Segundo Lugar:

- Medalla
- Diploma

### Tercer Lugar:

- Medalla
- Diploma

Medalla y Diploma de Reconocimiento al "Mejor Asistente".

Todos los Participantes recibirán Diploma de Reconocimiento. Los finalistas se comprometen a asistir a los eventos de promoción, conferencia de prensa, entrevistas, etc. que organice el Comité Organizador, utilizando siempre en estos casos la filipina oficial de cocina.

***Durante el evento, todos los miembros de los equipos participantes (candidatos, commis), también los miembros del jurado, aceptan renunciar a sus derechos de imagen para todos los medios de comunicación -Internet, prensa, TV, radio, etc., en beneficio del organizador y de los socios autorizados del Concurso Culinario Bocuse d'Or Américas 2020, en el marco de las acciones de promoción para el concurso.***

Gracias por su participación