

## DESCRIPCIÓN Y BASES PARA LAS ELIMINATORIAS ECUATORIANAS PARA EL CONCURSO ELIMINATORIA ECUADOR COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

Este documento es oficial y explica las reglas generales bajo las cuales se llevarán a cabo Las Eliminatorias Ecuatorianas para el Coupe du Monde de la Patisserie.

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 el Concurso Culinario Coupe du Monde de la Patisserie se llevarán a cabo el día 24 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 las eliminatorias americanas a principios del año 2020. Evento en el que participarán los representantes de cada país americano, y buscarán uno de los 3 cupos asignados a nuestra región para participar en la Gran Final del Coupe du Monde de la Patisserie, a desarrollarse en enero de 2021, en la ciudad de Lyon, Francia.

### II. Organizadores

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

### III. Membresías y Avaes

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 de la Academia Coupe du Monde de la Patisserie.

CON EL AVAL:



ORGANIZA:



EVENTO ESPECIAL DE:



## 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 4 presentaciones, las cuales deberán ser entregadas de la siguiente manera:

### a. Reglamento Coupe du Monde de la Patisserie

Los equipos deberán elaborar los siguientes elementos en el periodo de tiempo definido con el tema para este año de la competencia "Galápagos, Islas Encantadas".

### b. TORTA A BASE DE CHOCOLATE ECUATORIANO

Dos tortas idénticas, de mínimo 600 gr. y máximo 800 gr. de peso, elaboradas en cualquier forma (redondas, cuadradas, rectangulares, etc.) que no exceda los 25 cm de diámetro.

- 1 Presentación entera para mesa de exhibición y fotografía
- 1 Cortada en 6 porciones individuales de máximo 100 gramos (Jueces y Fotografía)

### c. POSTRE SERVIDO EN PLATO A BASE DE FRUTAS ECUATORIANAS

Siete postres idénticos, de mínimo 100gr. y máximo 150 gr., presentados en platos

- 1 plato para la mesa de exhibición y fotografía
- 6 platos para los jueces de degustación

### d. PIEZAS ARTÍSTICAS ELABORADAS CON CHOCOLATE Y AZÚCAR

#### Generalidades:

- Las piezas centrales serán presentadas en bases de madera pintadas de color negro con las siguientes dimensiones (0.90 cm. largo x 0.40 cm. fondo x 0.10 cm. alto)
- Las dimensiones requeridas de las dos piezas: mínimo 0.90 cm. y máximo 1.20 cm. de altura (no incluido los 0.10 cm. de la base). No excederá los límites de la base de madera (0.90 cm. largo x 0.40 cm. fondo)
- Las dos piezas serán transportadas por los participantes desde las cocinas de competencia hasta las mesas de exhibición, que estarán ubicadas a 10 metros aproximadamente.
- Las piezas deberán ser elaboradas utilizando técnicas clásicas y nuevas, demostrando creatividad e innovación
- Todos los elementos que sean presentados en las piezas deben ser comestibles.

CON EL AVAL:

ORGANIZA:

EVENTO ESPECIAL DE:

**e. Pieza de Chocolate:**

- El 100% de la composición de la Pieza debe ser a base de productos de chocolate.
- Como parte de la pieza de chocolate, en ella se exhibirá la Torta de Chocolate Ecuatoriano, tomar en cuenta la estructura y estabilidad.
- El chocolate usado para la elaboración de la pieza puede ser cortado, rallado o fundido previamente. El proceso de temperado deberá ejecutarse en su totalidad dentro de las cocinas de competencia.
- No se permite la utilización de máquinas para temperar el chocolate.

**f. Pieza de Azúcar:**

- Al menos el 75% de la pieza deberá ser elaborado con azúcar tirada, soplada o moldeada.
- El 25% de la pieza puede ser elaborado a base de pastillaje o azúcar comprimida, pueden ser elaborados previamente. Estos elementos no pueden ser terminados, pintados o decorados; este trabajo tiene que ser ejecutado dentro de las cocinas de competencia.
- Azúcar cocida y pigmentada puede ser utilizada.
- Como parte de la pieza de azúcar, en ella se exhibirá el postre servido a base de frutas ecuatorianas, tomar en cuenta la estructura y estabilidad.
- Para unir los elementos de la pieza de azúcar, únicamente se utilizarán productos a base de azúcar; está prohibido el uso de productos químicos y pistolas de silicona.

**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 Pasteleros
- Chefs Propietarios
- Chefs Pastelero de Hoteles, Restaurantes, Clubes y Pastelerías
- Chefs Partie de Hoteles, Restaurantes, Pastelerías
- Chefs Instructores de Pastelería

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

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

CON EL AVAL:



ORGANIZA:



EVENTO ESPECIAL DE:



## 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 Candidato, Commis, Coach y Representante

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.

## 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 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 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.

CON EL AVAL:



ORGANIZA:



EVENTO ESPECIAL DE:



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

- 6 equipos el 24 de Julio

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.

#### 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.

#### X. 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 ceremonia de premiación que se realizará el día 28 de Julio, 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 del inicio del concurso. La falta de asistencia amerita eliminación de su cargo como jurado.

#### XI. 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.

CON EL AVAL:



ORGANIZA:



EVENTO ESPECIAL DE:



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.

## XII. 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 31 cm.
- 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.

CON EL AVAL:



ORGANIZA:



EVENTO ESPECIAL DE:



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 podrá 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".

### **XIII. 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 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 de que sea necesario.

CON EL AVAL:



ORGANIZA:



EVENTO ESPECIAL DE:



#### XIV. Horarios Del Concurso

Los Participantes empezarán a trabajar en intervalos de 30 minutos y cuentan con 5 horas para presentar el plato con la torta (chocolate) y media hora más para presentar el plato con el pastel (azúcar). 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 Coupe du Monde de la Patisserie**

###### 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 a 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 oficiar 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.

CON EL AVAL:



ORGANIZA:



EVENTO ESPECIAL DE:





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, que 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:

- 35 Sabor en conjunto
- 20 Técnica
- 30 Pieza Central de Chocolate
- 30 Pieza Central de Azúcar
- 10 Creatividad
- 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 y no puede tener como valor diez o cero.

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

#### 1. General

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

#### 2. Servicio

- Ausencia de utilización de uno los productos del tema (20 puntos)
- Ausencia de uno de los elementos que consta en las recetas (10 puntos)
- No respeto de la dimensión de las piezas (20 puntos)
- Retraso 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 4 preparaciones, 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.

CON EL AVAL:



ORGANIZA:



EVENTO ESPECIAL DE:



## 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 Coupe du Monde de la Patisserie para el 2020 y la posibilidad de clasificar al Coupe du Monde de la Patisserie 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 en 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 Coupe du Monde de la Patisserie Americas 2020, en el marco de las acciones de promoción para el concurso.***

Gracias por su participación

CON EL AVAL:



ORGANIZA:



EVENTO ESPECIAL DE:

