



CON EL AVAL DE:



REGLAMENTO CON ESPECIFICACIONES DE PUNTUACION Y TIEMPOS COMPETENCIA JUNIOR CHEF 2014

CAPITULO 1: INSCRIPCION EQUIPO Y PRESENTACION DE LOS INGREDIENTES CORRIENTES Y OBLIGATORIOS

A.- Los participantes deberán inscribirse 30 días previos al concurso, en ese momento todos recibirán una lista de productos disponibles y los productos especiales obligatorios en la elaboración del menú.

Los productos obligatorios escogidos para la competencia Junior Chef Guatemala 2014 serán proporcionados por los organizadores los cuales son: ENTRADA: Loroco **PLATO PRINCIPAL:** Cerdo, con guarnición a base de anacates o puntas de güisquil **POSTRE:** papaya

Para las habilidades se tiene como ingredientes obligatorios:

- Pescado (tilapia)
- Naranja importada
- Zanahoria
- Cebolla
- Papa
- Ingredientes crema pastelera (huevos, leche, vainilla o canela azúcar, fécula de maíz)
- Ingredientes Pate sable (azúcar, harina, mantequilla, sal)

B.- El día domingo 7 de septiembre a las 15:00 horas, se realizará la reunión de sorteo de horarios, que se realizará en el salón del Mezzanine del Expocenter del Grand Tikal Futura Hotel, se deberá suministrar 5 ejemplares de la carpeta con el menú, la foto de los participantes, recetas en formato estándar con el cálculo nutricional respectivo y con una foto a color de cada receta, que se distribuirán de la siguiente manera:

3 para el juez de degustación

1 para el juez de piso

1 para el organizador

En dicha reunión el organizador designara los horarios de participación, que se definirán por sorteo, para ello cada equipo recibirá un número que definirá el horario y el cual identificará al equipo durante la competencia.

Preguntas y respuestas. En esta reunión se reservara tiempo para las últimas preguntas.

CAPITULO 2: JUECES CERTIFICADOS

El Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales es una organización continental que participa en el desarrollo de programas educativos y estimula la participación de jóvenes y profesionales en la cocina a través de competencias.

Para la organización de estas competencias tenemos jueces profesionales de alto nivel y con gran experiencia en competencias internacionales, El juez en jefe ES EL DIRECTOR CULINARIO quien recibirá las solicitudes de la programación de las competencias en el continente y aprobará con el directorio ejecutivo de Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales el calendario de competencias a publicarse en la página web. Es obligatorio tener un mínimo de 3 jueces certificados, eso para juzgar máximo de 12 equipos y deberán ser los mismos para cada categoría para ser justos.

- Para Piso, serán mínimo dos jueces: 1 senior y 1 junior
- Para Degustación, serán mínimo tres jueces: 2 senior y 1 junior



CON EL AVAL DE:



A. JUECES SENIOR:

Para la acreditación de un juez senior se deberá tomar las siguientes consideraciones de su perfil profesional:

- Ser Chef Ejecutivo Certificado por el Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales.
- Tener un título académico o experiencia que avale su formación profesional.
- Haber participado en competencias culinarias, Tener mínimo 10 años de experiencia profesional.
- Manejo mínimo de dos idiomas.
- Haber aprobado el programa de capacitación para jueces Junior de Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales

B. JUEZ JUNIOR

Para la acreditación de un juez junior se debería tomar las siguientes consideraciones de su perfil profesional.

- Ser Chef de Cuisine Certificado por el Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales.
- Tener un título académico o experiencia que avale su formación profesional.
- Haber participado en competencias culinarias nacionales.
- Tener mínimo 8 años de experiencia profesional.
- Haber aprobado el programa de capacitación para jueces de Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales.

C. Juez en Entrenamiento o juez de Honor

Para esta edición de Junior chef se estarán solicitando jueces en entrenamiento que serán representantes de cada academia en participación esto con el fin de poder familiarizar a las academias o restaurantes con el proceso de calificación y poder al mismo capacitar jueces en el país. Estos jueces no tendrán voz ni voto en la competencia pero si podrán observar de cerca todo el procedimiento entender y aprender del mismo.

Para la acreditación de Juez en entrenamiento o juez de honor se deberá tomar las siguientes consideraciones en su perfil profesional:

- De preferencia ser Chef de Cuisine Certificado por el Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales. (no obligatorio)
- Tener un título académico o experiencia que avale su formación profesional.
- Haber participado en competencias culinarias nacionales.
- Tener mínimo 5 años de experiencia profesional.
- Tomar en cuenta que deberá seguir las normas y reglas de competencia en el Foro panamericano firmando un convenio de compromiso y recibiendo una charla previo a la competencia impartida por el foro panamericano Guatemala

CAPITULO 3: GERENTE DE LAS COCINAS Y ASISTENTE

Cada competencia debería tener:

- Gerente de cocina responsable de la seguridad y el orden de cada cocina. Supervisar el día antes la selección de la hora de inicio de la competencia. Responsable del mise en place, delegación de las cocinas, llegada y partida de los competidores y asegurarse que hay personal asignado a la limpieza del área.
- Asistente a monitorear Jueces, responsable de proveer hojas de resultados y resultados totales.

CAPITULO 4: CUBICULOS DE COMPETENCIA

Las competencias deberían tener un mínimo de 3 cocinas y no más de 12 competidores al día, divididos en 4 competidores por cocina.

Las estaciones de competencias tendrían que asemejarse a una cocina comercial con los equipos básicos para el funcionamiento de un menú clásico, estos cubículos deberían tener mínimo un espacio de 5x4 metros. Los cubículos deberían contar con:

- 1 estufa de 4 o 6 hornillas.



CON EL AVAL DE:



- 2 mesas de trabajo estándar de acero inoxidable y una mesa de apoyo
- 1 horno a gas.
- 1 refrigerador.
- 1 congelador compartido entre las tres cocinas
- 1 percha metálica para almacenar utensilios.
- 1 lavadero de manos.
- 1 lavadero de 2 pozos.
- 1 Extintor de incendios.
- 1 rollo de papel
- 1 dispensador de jabón para manos
- 1 caja de guantes
- 1 balanza gramera
- 1 reloj de pared
- Utensilios básicos de limpieza

Cada cubículo de competencia debería contar con el mínimo de utensilios aquí detallados para que los participantes especialmente que viajan de otros países sepan con que equipos cuentan para evitarse el sobrepeso. Los equipos que se encontraran en cada cubículo son:

- 1 Batidora Kitchen Aid, compartida entre las tres cocinas
- 1 licuadora 0.75 lt., compartida entre las tres cocinas
- 1 horno microondas , compartido entre las tres cocinas
- 2 tablas de picar
- 1 colador chino de 18 cm.
- 2 tazones de 31cm.
- 1 batidor de alambre
- 2 cucharetas
- 1 espátula perforada
- 2 sartenes de 8" / 20cm
- 2 sartenes de 11" / 28cm
- 2 ollas para salsa de 8.7" / 4.5qts
- 2 Medias ollas para fondo 7.9" / 4qts
- 2 Bandejas de aluminio medio tamaño 17-3/4" x 12-7/8"
- 8 Platos base blancos de 31 cm
- 8 platos soperos de 23 cm
- 8 Platos hondos para Entrada

NOTA: Todos los artículos detallados se encontrarían en cada modulo con las mismas características para todos los participantes. Y si el participante desea traer equipo adicional o vajilla simplemente debe comunicar al organizador para el ingreso de este material, se autoriza el uso de otro tipo de vajilla siempre y cuando el juez principal de la competencia lo apruebe.

CAPITULO 5: UNIFORME PARA PARTICIPANTES

Los Participantes deberían usar chaqueta o filipina blanca con el logotipo del establecimiento que representa y con el nombre del participante. El pantalón sería gris a cuadros o negro. Las gorras o tocas serían blancas, zapatos negros de cocina antideslizante y delantal blanco.



CON EL AVAL DE:



CAPITULO 6: INGREDIENTES AUTORIZADOS EN LA COMPETENCIA

- Los ingredientes para las recetas serían permitidos pesados y porcionados mas no pre-mezclados.
- No se permitiría preparaciones o cocciones previas a la competencia. Vegetales limpios y pelados para mirepoix son aceptados, así como también hierbas picadas, echalotes y ajo.
- Los vegetales pueden ser pelados, ensaladas lavadas mas no cortadas o formadas de ninguna manera, los frijoles pueden ser remojados con anticipación.
- No se pueden utilizar sopas terminadas, sin embargo, fondos básicos se pueden utilizar.
- Consomés clarificados no son aceptables.
- Todas las combinaciones de ingredientes deben ser completadas durante el tiempo predeterminado de cada participante para cocinar durante la competencia.
- Los competidores también pueden traer proteínas pre-marinadas pero deben demostrar la preparación de la misma y la fabricación del marinado durante el tiempo predeterminado para cocinar durante la competencia.
- Los competidores podrían traer únicamente el alimento crudo y los materiales en las cantidades necesarias para sus recetas, sin embargo, los jueces aprobaran variaciones en cantidades de productos que requieran mayor preparación (pescados enteros, carnes, etc.).
- Los competidores deberían traer sus propios utensilios, ingredientes, equipo para cocinar y vajilla.
- Es permitido el uso de masas de hojaldre, filo y de arroz, coulis, fondos y salsas madres en el caso de helados se autoriza llevar el helado preparado con autorización de un juez y elaborar el helado frente al juez del piso como técnica, cualquier ingrediente adicional que este en duda se debería consultar con el juez en jefe de la competencia.

CAPITULO 7: COMPETENCIA JUNIOR CHEF

Los equipos estarán conformados por 1 asistente y 3 participantes, estos nombrarán un Capitán del equipo, todos los participantes deberán certificar estar involucrados en un programa educativo, que no sean mayores de 25 años a la fecha de la competencia, o aprendices de hotel o restaurante, que no tengan una experiencia mayor a 3 años.

El asistente deberá colaborar con la limpieza, este Asistente solo realiza trabajos de limpieza, organización y no puede intervenir en ninguna técnica culinaria evaluada por los jueces este mismo será premiado junto con su equipo.

Cada equipo deberá contar con un coach que es un instructor o algún representante de la institución participante que tiene como finalidad asistir al equipo en todas las necesidades de su participación, el coach en ningún momento esta autorizado a entrar en el área de competencia (cubículos), solo acompaña al equipo para asistirlo en la logística y las necesidades del equipo.

A- EL MENU

El menú constara de 3 cursos de 4 porciones cada uno, que pueden combinarse de la siguiente manera:

Entradas fría o caliente, plato principal, postre.

Los participantes podrán utilizar en este menú los productos que se trabajen en la evaluación técnica (opcional), pero deberán usar los productos obligatorios. Se preparan un plato que se exhibe en una mesa en el área de exhibición y tres platos a la mesa de degustación.

B- LA COMPETENCIA

El equipo deberá presentarse al gerente de cocina con todo lo que necesitan para la competencia 30 minutos antes del horario asignado. Y prepara el mise en place en el cubículo 15 minutos antes. Durante este tiempo el juez de piso, preguntara a cada miembro del equipo, cual destreza desean ejecutar.



CON EL AVAL DE:



C- DIVISION DE TIEMPOS:

PARTE TECNICA 20 MINUTOS

Esta actividad se realizara en los 20 primeros minutos, y se exhibirá al frente del cubículo en recipientes transparentes plásticos (proporcionados por el organizador) en caso de las cortes, en un fuente sobre una cama de hielo para las proteínas y para la repostería la crema en un bol, las naranjas en recipiente plástico y el pie en el Shell (molde para pie/concha). La evaluación sería inmediata.

Las habilidades a evaluar serán: cortes de vegetales, deshuese pescado, crema pastelera, pelar y trocear gajos de naranja, y enmoldar la pasta de un pie (pueden traer la pasta ya hecha).

PARTE COCINA 100 MINUTOS

Para realizar y servir en propio orden, el menú de 3 cursos para 4 personas cada curso.

LIMPIEZA EN 15 MINUTOS:

Para el siguiente equipo y una inspección final del juez. Eso también es parte de la puntuación.

Total 135 min

15 min de mise en place (dentro del cubículo de mise en place no cuenta dentro de la competencia)

CAPITULO 8: SISTEMA DE PUNTUACION, EQUIPO, INDIVIDUAL

A- LO QUE VERAN LOS JUECES EN LA DEGUSTACION:

Métodos de Servicio y su presentación: 5PTS

La comida caliente, está caliente. La comida fría, está fría (incluyendo los platos). Comida fresca, colorida, visiblemente sazonada, presentada con cierta altura y fácil de comer. Uniformidad y debida presentación.

Tamaño de las porciones y balance nutricional: 10PTS

Si los componentes de los platos están balanceados y complementan al ingrediente principal. No recargar de salsas ni guarniciones.

Compatibilidad de los ingredientes: 5PTS

El colorido debe estar en armonía y la cantidad de ingredientes debe estar en acuerdo proporcional con el resto del plato.

Creatividad y Practicidad: 5PTS

El plato debe mostrar originalidad y creatividad. Si se utiliza una técnica clásica debe haber un cambio que vuelva al plato innovador y practico para el servicio en banquetes o restaurantes.

Sabor, Gusto, Textura y Cocción: 35PTS

Si resalta bien el sabor del plato. Por ejemplo, la salsa para un pescado debe estar hecha con fondo de pescado. Las temperaturas de las carnes deben ser apropiadas. Las técnicas puestas en el menú a utilizar deben ser bien desarrolladas y aplicadas. Las texturas deben ser apropiadas.

B- LOS QUE LOS JUECES EN LA COCINA EVALUARAN:

Organización: 5 PTS

Mesa de trabajo ordenada durante y al final de la competencia. Trabajo sistemático y adecuado manejo de herramientas.



CON EL AVAL DE:



Sanidad: 10PTS

En caso de violación crítica, el jefe de los jueces y el encargado del show deberían ser informados de inmediato y luego de una revisión, el participante sería penalizado debidamente. Tablas de picar, cuchillos limpios y afilados, utilización debida de la toalla de cocina, lavado frecuente de manos.

Fluidez de trabajo: 10PTS

Ver un orden de trabajo y una lógica progresión de los platos. Por ejemplo, no tener que picar ajo, cebolla, hierbas en varias ocasiones.

Técnicas de Cocción y Destrezas: 15PTS

Seguir técnicas clásicas en los cortes, la proteína, en la repostería, de cocción que debería estar de acuerdo a las técnicas utilizadas con los platos representados en el menú. También se observa la variedad y cantidad de técnicas utilizadas. Si hay productos con hueso o espinas, que la técnica utilizada sea eficiente

Tiempo: – PTS

Muy importante ver el adecuado uso del tiempo durante la competencia y lograr terminar cada uno de los platos en su debido momento. Se penalizara 1 punto por cada tres minutos de retraso, después de 15 minutos resultara en descalificación del equipo.

PUNTEOS FINALES.

- Directriz de cocina: 40 PTS.
- Degustación 60 PTS
- Penalización de tiempo (si aplicase)
- Resultado Final (total / 2.5) = pts.

MEDALLAS.

36-40.00 pts.	ORO
32-35.99 pts.	PLATA
28-31.99 pts.	BRONCE

CAPITULO 9: INSCRIPCION Y HORARIOS:

Las inscripciones quedan abiertas para los equipos conformados por miembros no menores de 16 años y no mayores de 25 años, para lo cual deberán de llenar el formulario correspondiente con todos los datos solicitados y enviarlo a CORPOEVENTOS, ubicada en la 14ª. Avenida "A" 14-53, zona 10 Oakland II, al teléfono 2367-5053, 5055 y 5056, en horario de 9:00 a 16:00.

Las inscripciones se abren a partir de la publicación del presente reglamento y se cierran el 4 de agosto 2014 o antes de llenarse el cupo previsto.

Todas las consultas del concurso se realizarán vía e-mail dirigiéndose directamente a: Miriam de Stephenson, Corpoeventos 2367-5053 o ventas@corpoeventos.net. O con la Chef Dessiree Zachrisson representante para Guatemala del Foro Panamericano, a quien se le podrán dirigir las consultas formales relacionadas con el área culinaria, se podrán comunicar directamente dessireezachrisson@hotmail.com las consultas se solventarán en un lapso no mayor a 24 horas.