



Reglamento de Festival Gastronómico 2018
"UNA NOCHE GASTRONOMICA CON CORAZON"
Jueves 6 de septiembre de 2018

OBJETIVO:

Promover la convivencia de todos los chefs y empresarios que atiendan el ramo gastronómico guatemalteco. Una noche para compartir con clientes y colegas apoyando las obras sociales del Club Rotario Guatemala del Este, mostrando platillos insignia de los mejores restaurantes, pastelerías, cafés, escuelas gastronómicas y empresas de caterings de la mano de sus chefs.

DESCRIPCION DEL EVENTO:

Festival Gastronómico se renueva, reuniendo en un evento a los mejores exponentes de la Gastronomía en Guatemala, una noche donde el visitante recorrerá el salón caminando de la mano de una guía que será entregada al llegar, podrá buscar y degustar los platillos más representativos de sus restaurantes preferidos y conocer más propuestas del ámbito Gastronómico Guatemalteco, llevándose la guía que le permitirá encontrar los datos de la entidad que presentó los platillos degustados, podrá tomarse fotos con los chefs de los restaurantes y compartir con los mayores representantes de la cocina en Guatemala.

Seremos anfitriones de 3 chefs internacionales de renombre que vendrán a exponer sus platillos y compartir su filosofía de trabajo con la industria gastronómica de Guatemala. Como participantes conoceremos a clientes potenciales que no conozcan nuestra empresa y entablar relaciones comerciales a futuro, esta es la mejor publicidad para los restaurantes, caterings, panaderías, escuelas de cocina y todo aquel participantes para darse a conocer con los visitantes (clientes potenciales). Todo esto con un mismo fin, apoyar las obras sociales del Club Rotario Guatemala del Este.

El tema central será "**Un Recorrido por Guatemala y sus Sabores**" en el cual durante el recorrido podremos tener la posibilidad de detenernos a degustar de la variedad de opciones gastronómicas que tenemos en Guatemala, acompañado de interpretaciones musicales en vivo en el centro del salón y áreas de mesas para degustar con los amigos.

MUESTRA GASTRONOMICA:

La participación en la Muestra Gastronómica le permitirá promover su empresa y ampliar su red de clientes, además de ser parte de la Guía Gastronómica de Restaurantes con Alta Gastronomía.

Para participar deberá presentar:

- Exhibición de **3** platillos de sus empresas en versión canapés. (Así podrán los clientes potenciales (visitantes) probar los platos más representativos de sus empresas)
- 150 porciones de cada uno de los platillos a presentar en tamaño canape



- Cada participante contara con una mesa (tipo tablero) de 0.70 x 2.40 metros, misma que se entregará con faldón y mantel blanco, en la cual presentará sus elaboraciones.
- El participante se encargara de su decoración de mesa y llevar los utensilios para servir los alimentos. Platos, cubiertos a usar por el público son dados por el Comité Organizador.

MONTAJE Y DECORACIÓN:

- El día del evento se permitirá a los participantes la decoración y montaje de sus platillos (el jueves 6 de septiembre), en horario de 13:00 a 18:00 horas. El representante encontrará su mesa debidamente identificada con el nombre del establecimiento.
- Los participantes tendrán que decorar su mesa respetando una altura máxima de no más de 75 cm de altura, los chaffings, platones, manteles, cajas para elevar sus presentaciones y todo tipo de decoraciones extras las deberán llevar los participantes.
- En el piso se permitirá únicamente colocar un roll up de vinil con el logo de su empresa. Con medidas de 70 cm de ancho 1.90 mts de alto, en el costado derecho de su mesa.
- El comité les entregara un rótulo con el nombre de su restaurante para ser clcados frente a sus chaffings y platones de presentación.
- El comité organizador se encargara de los platos y cubiertos desechables para el servicio de sus platillos . Si el chef desea presentar en vasitos desechables esos correrán por cuenta del chef.
- Pueden en la muestra gastronómica participar escuelas de cocina que no estén interesados en la competencia y su único fin sea de darse a conocer.
- El Chef puede estar en sus mesas presentando y creando conexiones laborales con los invitados.
- Durante el evento, se permitirá estar presente al Chef y un ayudante por cada uno de los platos presentados. Los brazaletes que los identifiquen son entregados en el momento de montaje de los platillos.

POR REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD DEL HOTEL, NINGÚN PARTICIPANTE PODRÁ INGRESAR AL ÁREA DEL EVENTO, GAS PROPANO, CARBÓN Y PÓLVORA QUEDANDO PERMITIDO ÚNICAMENTE EL USO DE ALCOHOL LÍQUIDO O SÓLIDO CON SUS DEBIDOS AISLADORES. EN EL CASO DE DECORACIÓN CON VELAS DEBERAN ESTAR COLOCADAS LAS MISMAS EN BASES QUE EVITEN DERRAMAMIENTOS SOBRE MANTELES, ALFOMBRAS Y OTROS.

INSCRIPCION:

- La inscripción será en la oficina de CORPOEVENTOS, ubicada en la 14^a. Avenida "A" 14-53, zona 10 Oakland II, al teléfono 2367-5053, 5055 y 5056, en horario de 9:00 a 16:00 o al correo mercadeo@corpoeventos.net o info@corpoeventos.net



- El comité requiere para la elaboración de la guía de participantes que sean entregados con DOS SEMANAS DE ANTICIPACIÓN LOS LOGOS DE LA EMPRESA, EL NOMBRE COMPLETO DEL CHEF, LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA, LOS TELÉFONOS PARA CONTACTAR Y LOS NOMBRES DE LOS PLATILLOS.
- Los formularios estarán disponibles en la www.feriaalimentaria.com
- La recepción del formulario de inscripción será hasta el 15 de agosto 2018 en horario de 09:00 a 16:00 horas en las oficinas.
- No se aceptarán formulario llenados a mano ni con tachones.
- Después del 15 de agosto 2018 no se podrán aceptar cambios en las hojas de inscripción de los platillos.

