CON EL AVAL DE:

COMPETENCIA JUNIOR CHEF
REGLAMENTO 2019
9 y 10 de septiembre

El desarrollo profesional que hemos logrado con el esfuerzo de chefs en todo el continente nos obliga a seguir trabajando para la recuperación y preservación de las cocinas regionales de América.

El Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales realiza la más importante competencia culinaria en el continente con una visión de integración y de hermandad con los países participantes en el continente.

Para este efecto utilizamos las más estrictas normas técnicas que reflejaran el conocimiento de los participantes en áreas como sanidad, nutrición, y técnicas culinarias. Buscamos la excelencia culinaria para las escuelas gastronómicas y los profesionales de nuestros países.

Las Copas Culinarias del Foro Panamericano, son un sello de calidad, justos para todos los competidores, y son eventos que nos llenan de orgullo y que queremos compartir con ustedes para el desarrollo de la culinaria del continente.

LAS COMPETENCIAS:
Las competencias serán organizadas por nuestros representantes en cada país con el apoyo de Organizaciones públicas y privadas, Universidades, o Instituciones Educativas.

Para la aprobación de estas competencias se debe solicitar al Director Culinario, para recibir la aprobación y para publicar el evento en la página web www.foropanamericano.net

El organizador deberá contar con estaciones de competencia con todos los estándares requeridos para este efecto detallados en la página.

Habrá dos categorías diferentes de competencia,
* Copa Culinaria de las Américas Nacional, por ejemplo, Ecuador, Perú,
  Costa Rica, Venezuela, Guatemala, Republica Dominicana

COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS NACIONAL

LOS COMPETIDORES:
Podrán ser en equipos Junior o Senior, Individual de cocina, vegetariana, Patrimonial o repostería, Artes Culinarias (showpiece (escultura) vegetales, chocolate, azúcar, hielo), bandeja fría, petits fours, pasteles festivos.

CON EL AVAL DE:

Utilizando los reglamentos del Foro Panamericano de Sociedades Culinarias profesionales para cada categoría y cumpliendo con el requerimiento de productos a utilizarse que será designado por el juez principal de acuerdo con cada país.

La selección de los participantes se dejará a discreción del organizador con la aprobación del Foro Panamericano.

INSCRIPCION

Las inscripciones deben realizarse mediante el formulario oficial del Foro, el cual será proveído por el organizador del evento o estará disponible en el sitio web del Foro y deberá ser entregado a los organizadores.

Luego de recibir la intención de competir debidamente llena y firmada, los competidores recibirán el paquete con el reglamento y la lista de los productos obligatorios y deberán firmar de recibido y aceptado que entienden los mismos.

Los participantes de todas las categorías deberán finalizar todas las obligaciones con un mínimo de *dos meses* previos al concurso.

Los participantes Junior (incluido los ayudantes de cocina) deberán entregar fotocopia de documento de identificación nacional o copia de pasaporte, para verificación de edad (Menor de 25 años).

Las inscripciones quedan abiertas para los equipos, 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 o por correo electrónico a mercadeo@corpoeventos.net.

Las inscripciones se abren a partir de la publicación del presente reglamento y se cierran el 9 de agosto de 2019 o antes de llenarse el cupo previsto.

Todas las consultas del concurso se realizarán vía e-mail dirigiéndose a Corpoeventos 2367-5053 o mercadeo@corpoeventos.net. O con el Chef Winston Alvarado, Gerente de Cocinas nombrado por el Foro Panamericano, a quien se le podrán dirigir las consultas formales relacionadas con el área culinaria, se podrán comunicar directamente aseso_res@yahoo.com las consultas se solventarán en un lapso no mayor a 24 horas.

REQUISITOS PREVIOS A LA COMPETENCIA

- El día antes de la competencia, en la reunión con los jueces y comité organizador, los participantes deberán estar todos presentes y suministrar una carpeta con el menú, recetas en formato estándar con el cálculo nutricional respectivo y con una foto a color de cada receta. Esta carpeta tendrá 5 ejemplares que se distribuirán de la siguiente manera:
- 3 para el juez de degustación- 1 para el juez de piso- 1 para la mesa de exhibición

- Se realizará una reunión previa en la que se responderán las últimas preguntas o dudas que puedan tener. Se realizará el sorteo de las cocinas.
- Revisión de los cubículos.

CUBICULOS DE COMPETENCIA

Las estaciones de competencias tendrán que asemejarse a una cocina comercial con los equipos básicos para el funcionamiento de un menú clásico, estos cubículos deberán tener mínimo un espacio de 4x3 metros.

Los cubículos deberán contar con:

1 estufa de 6 hornillas
2 mesas de trabajo estándar de acero inoxidable
1 horno
1 refrigerador compartido
1 congelador compartido
1 percha metálica para almacenar utensilios
1 lavadero de manos compartido
1 lavadero de 2 pozos
1 extintor de incendios
1 rollo de papel
1 dispensador de jabón para manos
1 reloj de pared
4 tomacorrientes
Disponibilidad de hielo
Utensilios básicos de limpieza
Basurero
Papel plástico
Papel aluminio

Todos los equipos participantes deberán llevar los electrodomésticos, equipo, utensilios necesarios para la preparación de sus recetas, así como los platos para su presentación.

NOTA: Todos los artículos detallados se encontrarán en cada módulo 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.

ESPACIO DE EXHIBICIÓN PARA ARTES CULINARIAS

- Este espacio será abierto a los participantes, dos horas antes del tiempo de ser juzgados, a ese momento, el participante deberá retirarse completamente del área.
- Deberá estar cerca de los cubículos de cocina
- Bien demarcado para cada participante y los espectadores.

- Cada participante contara con una mesa para exhibir su trabajo. Marcada con su nombre, número de participación y categoría.
- Las mesas contaran con su respectivo mantel, no se permiten otros adornos en la mesa, contaran con una mesa extra para finalizar el montaje de sus trabajos.
- El participante deberá ser responsable del mantenimiento de su pieza durante el día o hasta que el juez le de permiso de retirarse.

HIGUIENE Y SANIDAD

VESTIMENTA ESTANDAR

- Los Participantes deberán usar chaqueta o filipina con el logotipo del establecimiento que representa y con el nombre del participante. Color blanco.
- Pantalón será gris a cuadros o negro.
- Las gorras o tocas serán blancas,
- Zapatos negros de cocina antideslizante
- Delantal blanco.
- Joyas: No se acepta utilización de joyas.
- Foto del Uniforme
- Cualquier cambio tendrá como resultado la descalificación del equipo.

MANEJO DE LOS ALIMENTOS

- Requerimientos básicos de manejo de PCCAP (HACCP) para restaurantes
- Requerimientos de temperatura de comida fría y caliente entre 5 °C y 60°C (fuera de zona de peligro)
- Correcto almacenamiento de la comida entre -18 °C y 4°C
- Lavado de manos constantemente
- Productos alimenticios deben transportarse y almacenarse correctamente cubierto.
- Los guantes deben usarse correctamente (no utilizar los mismos guantes para varios procedimientos, especialmente limpiar o mover y manejar equipos).
- Derrames, basuras deben ser limpiados inmediatamente.
- Los cuchillos, cucharas y otros utensilios deben estar limpios y desinfectados.
- La comida debe estar protegida.
- Los restantes de comida deberán estar correctamente protegidos y rotulados.
- No utilizar las mismas toallas para limpieza de las superficies y tomar equipos.
- Adecuada utilización de las tablas de cortar, ya sean por código de colores si se les proveen. De caso contrario estar seguro de limpieza y desinfección de las mismas.

CODIGO DE CONDUCTA

Todos, los jueces, participantes y organizadores, están obligados a conducirse cada uno de una manera profesional, que refleje la integridad y honor a la profesión.

CON EL AVAL DE:

INGREDIENTES AUTORIZADOS EN LA COMPETENCIA

- Los ingredientes para las recetas serán permitidos pesados y porcionados mas no premezclados.
- No se permitirá preparaciones o cocciones previas a la competencia.
- Vegetales limpios y pelados son aceptados.
- 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 la competencia.
- Los competidores también pueden traer proteínas premarinadas pero deben demostrar la preparación de la misma y la fabricación del marinado durante la competencia.
- Los competidores podrán traer únicamente el alimento crudo y los materiales en las cantidades necesarias para sus recetas, sin embargo, los jueces aprobarán variaciones en cantidades de productos que requieran mayor preparación (pescados enteros, carnes, etc.).
- Es permitido el uso de masas de hojaldre, pasta filo y pasta de arroz, fondos y en el caso de helados debe elaborar el helado frente al juez del piso como técnica.

Cualquier ingrediente adicional que este en duda se deberá consultar con el juez en jefe de la competencia.

CATEGORIA JUNIOR

COMPETENCIA NACIONAL, El equipo esta conformados por 3 cocineros más 1 asistente, *para colaborar con la limpieza, y organización y no puede intervenir en ninguna técnica culinaria evaluada por los jueces.*
Recibe el premio ganado los 3 cocineros

Todos los miembros del equipo deben certificar que están involucrados en un programa educativo, y el comité organizador puede hacer investigación sobre cualquier participante.

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, entrada, plato principal, postre.

El menú dado a los jueces debe ser reflejo del de un restaurante. Incluidos las recetas con una lista de ingredientes, cantidades, métodos, calculo nutricional de acuerdo con los estándares establecidos. Ejemplo:

Spanish, Bilingual

Nutrition Facts/Datos De Nutrición

http://www.bahamabreeze.com/menus/lunch/lunch_samplers.asp

Los participantes tienen la opción de utilizar en este menú los productos que se trabajen en la evaluación técnica, pero deberán usar los productos obligatorios.
De estos platos 1 se exhibe en una mesa en el área de exhibición, con un menú y tres platos a la mesa de degustación.

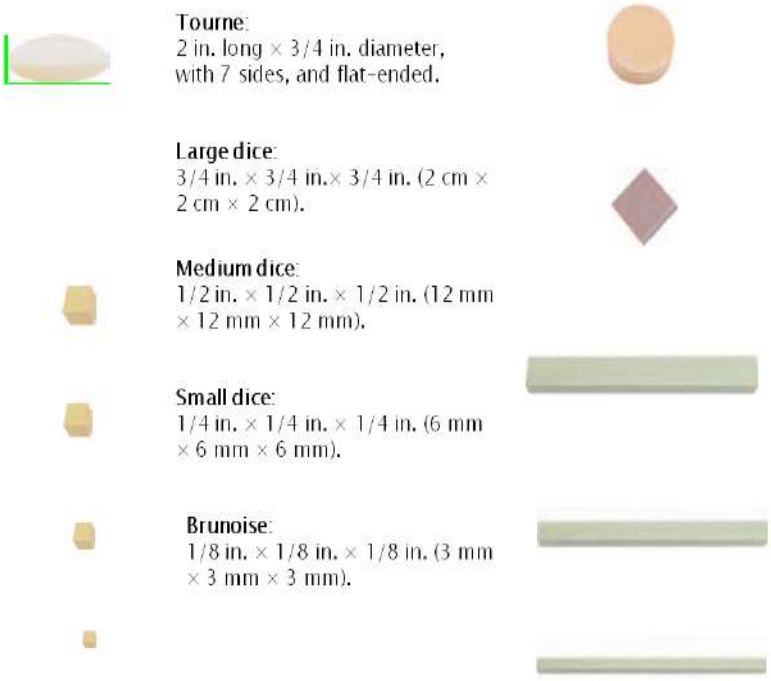
B- LA COMPETENCIA
Los participantes deberán presentarse al gerente de cocina con todo lo que necesitan para la competencia 30 minutos antes de la hora de inicio.
Los participantes pueden ingresar al cubículo para prepararse 15 minutos antes, solamente con la autorización de gerente de cocina.

C- TIEMPO
2 horas, incluido parte técnica, cocinar y servir

PARTE TECNICA 20 MINUTOS
Esta actividad se realizara en un tiempo de 20 minutos máximo.

El capitán del equipo debe decir al juez de piso quien esta designado para cada destreza.

1- **Cortes clásicos:** se escogen 3 cortes son Brunoise, 2 onzas(zanahoria), tournee, 8 piezas (papa), paisane, 4 onzas (camote). Cortes se exhibirán al frente del cubículo en recipientes transparentes, en agua.



Tourne:
2 in. long × 3/4 in. diameter, with 7 sides, and flat-ended.

Large dice:
3/4 in. × 3/4 in.× 3/4 in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).

Medium dice:
1/2 in. × 1/2 in. × 1/2 in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).

Small dice:
1/4 in. × 1/4 in. × 1/4 in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).

Brunoise:
1/8 in. × 1/8 in. × 1/8 in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).

2- Pollo entero porcionarlo en 8.

3- **Pastelería**: Crema pastelera (1 litro), enmoldar un pie (6 o 8 pulgadas), como se prepara para cocinar (masa deben traerla hecha). Suprema de Naranja. (Presentar junto al jugo natural en recipiente transparente)

Una vez que cada participante haya finalizado su destreza puede iniciar a cocinar

PARTE COCINA Y SERVICIO 100 MINUTOS
Para realizar y servir en orden, el menú de 3 cursos para 4 personas cada curso.

El juez de piso les dará las siguientes advertencias, 1)15 minutos antes de abrir la ventana 2) cuando la ventana está abierta (15 minutos).
En este momento sus 2 horas han finalizado.
Por cada minuto de retraso se deducen 1 puntos. (Máximo 10 minutos)

LIMPIEZA EN 15 MINUTOS
Para el siguiente equipo y una inspección final del juez y el gerente de cocina. Eso también es parte de la puntuación (5 puntos).

SISTEMA DE PUNTUACION, COMPETIDORES EN EQUIPO PARTICIPANTE INDIVIDUAL

A- LO QUE EVALUARAN LOS JUECES EN LA DEGUSTACION:
Métodos de Servicio y su presentación: 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: Si los componentes de los platos están balanceados y complementan al ingrediente principal. No recargar de salsas ni guarniciones.
Compatibilidad de los ingredientes: El colorido debe estar en armonía y la cantidad de ingredientes debe estar en acuerdo proporcional con el resto del plato.
Creatividad y Practicidad: 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: 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: Mesa de trabajo ordenada durante y al final de la competencia. Trabajo sistemático y adecuado manejo de herramientas.

Sanidad: En caso de violación critica, el jefe de los jueces y el encargado del evento deberán ser informados de inmediato y luego de una revisión, el participante será penalizado debidamente.
Tablas de picar, cuchillos limpios y afilados, utilización debida de la toalla de cocina, lavado frecuente de manos.

Fluidez de trabajo: 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: Seguir técnicas clásicas en los cortes, la proteína, en la repostería, de cocción que deberá estar de acuerdo con 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 penalizará 1 punto por cada minuto de retraso, después de 10 minutos resultara en descalificación del equipo.

CON EL AVAL DE:

INGREDIENTES OBLIGATORIOS

ENTRADA

- Filete de Róbalo
- Espinaca Fresca

PLATO FUERTE

- Lomito de Res
- Masa Hojaldre

POSTRE

- Fresa
- Frambuesa
- Arándano Morado
- Helado (Uso obligatorio. Pueden llevarlo hecho, sin embargo, durante la competencia deberán de demostrar la técnica)