



## **COMPETENCIA JUNIOR CHEF 9, 10, 11 de septiembre 2024**

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 Iberoamericano de Organizaciones 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, 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 dicho evento se debe de tener la aprobación del Director Culinario del Foro.

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

### **COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS NACIONAL**

#### **LOS COMPETIDORES:**

Equipos Junior Chef

Utilizando los reglamentos del Foro 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.

#### **INSCRIPCION**

Las inscripciones deben realizarse mediante el formulario oficial del Foro, el cual será proveído por el organizador del evento y deberá ser entregado a los organizadores VIA ELECTRONICA.



Los participantes Junior (incluido los ayudantes de cocina) deberán de enviar copia digital de documento de identificación nacional o copia de pasaporte, para verificación de edad (Menor de 24 años).

Las inscripciones quedan abiertas para los equipos, para lo cual deberán de solicitar formulario correspondiente **exclusivamente el número de WhatsApp 502 30699112**

Las inscripciones se abren a partir de la publicación del presente reglamento y se cierran el 16 de agosto 2024 o al llenarse el cupo previsto (14 equipos)

Todas las consultas del concurso se realizarán vía e-mail [foroiberoamericanoguatemala@gmail.com](mailto:foroiberoamericanoguatemala@gmail.com), se podrán dirigir las consultas formales relacionadas con el área culinaria, las consultas se solventarán en un lapso no mayor a 24 horas.

#### **REQUISITOS PREVIOS A LA COMPETENCIA**

- Los participantes deberán de presentar 1 hora antes de su respectiva competencia, 3 recetarios completos con receta estándar y conteo calorífico para asignar de la siguiente manera: 1 para el juez de degustación, 1 para el juez de piso y 1 para el juez de mise n place.
- Se realizará una reunión previa en la que se responderán las últimas preguntas o dudas que puedan tener vía Zoom, donde se realizará el sorteo de las cocinas el viernes 30 de agosto 2024 de 12:00 a 14:00 horas.

#### **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 lavadero compartido
- 1 extintor de incendios
- 1 rollo de papel
- 1 dispensador de jabón para manos
- 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.

### **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 contará con una mesa para exhibir su trabajo. Marcada con su nombre, número de participación y categoría.
- Las mesas contarán con su respectivo mantel, no se permiten otros adornos en la mesa, únicamente deberán llevar el nombre impreso del platillo a presentar.
- El participante deberá ser responsable del mantenimiento de su pieza durante el día o hasta que el juez le de permiso de retirarse.

### **HIGIENE 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.
- 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.

### **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.

### **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. Consomé clarificados no son aceptables.
- Todas las combinaciones de ingredientes deben ser completadas durante la competencia.
- Los competidores también pueden traer proteínas marinadas, pero deben demostrar la preparación de estas 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.
- Es permitido el uso de masas de hojaldre, pasta filo y pasta de arroz, fondos y en el caso de helados, es permitido llevarlo finalizado, pero debe de mostrar la técnica frente al juez del piso.

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.

**Reciben el premio ganado los 4 participantes.**

**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 puede ser fría o caliente, 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.

### PARTE COCINA Y SERVICIO.

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

**PASO 1.** El participante deberá de estar **1** hora antes para la revisión de mise n plase, con las 3 copias del menú.

**PASO 2.** El equipo tiene **15** minutos para ordenar el box de cocina.

**PASO 3.** El gerente de cocina es el encargado de iniciar el tiempo de cocina y contabilizar **75** minutos, Tiempo utilizado para cocinar y preparar los alimentos.

**PASO 4.** El gerente de cocina es el encargado de **ABRIR VENTANA** tiempo que será utilizado para emplatar el menú completo **15** minutos.

**PASO 5.** El equipo tiene **15** minutos para dejar el box de cocina limpio y sanitizado para el siguiente participante.

### SISTEMA DE PUNTUACION.

#### 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 crítica, 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:** 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 resultará en descalificación del equipo.



# **INGREDIENTES OBLIGATORIOS**

## **ENTRADA (puede ser fría o caliente)**

- Leguminosas (el platillo debe de ser vegetariano, esta permitido el uso de lácteos y huevos)

## **PLATO FUERTE**

- Pollo, cualquier corte (sin hueso)

## **POSTRE**

- Cacao y Sandia
- Helado obligatorio