

CONVOCATORIA AL SEXTO CONCURSO CULINARIO "JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA" 28 Y 29 DE OCTUBRE 2014

La COORDINACIÓN GASTRONÓMICA INTERNACIONAL DE LA CONPEHT, convoca a las instituciones educativas afiliadas a la CONPEHT, a participar del SEXTO concurso culinario "EN BUSCA DE LOS JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA", que se llevará a cabo en la ciudad de LIMA, capital de la hermana República del PERÚ; en el marco del XXIV Congreso de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Turismo y Gastronomía (CONPEHT) que lleva como lema "Patrimonio de las naciones, elemento fundamental del turismo: Conservación y uso responsable" y que se llevará a cabo del 26 al 31 de octubre del 2014.

PREÁMBULO:

Este año, por SEXTA vez, la CONPEHT, lleva adelante el programa del concurso culinario estudiantil y entrega el premio "MONOLITO GOURMET- TIAHUANAKU MILENARIO" (premio rotativo para 10 años).

Este concurso culinario, corresponde a una nueva línea de trabajo, aprobada en la sesión de directorio de la CONPEHT de Diciembre 2008 en la ciudad de Santiago de Chile, con el propósito de impulsar el desarrollo de una gastronomía regional de niveles competitivos, que garanticen altos estándares de preparación y servicio de los alimentos en la región Panamericana. El concurso culinario internacional "JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA" es un proyecto que se llevará a cabo durante 10 años (2009 - 2019), y al finalizar, la institución con mayor puntaje se queda con la propiedad del "MONOLITO GOURMET – TIAHUANAKU MILENARIO".

TEMA ELEGIDO PARA ESTA COMPETENCIA:

Para esta convocatoria, el comité organizador ha elegido como tema principal del concurso, la preparación de un menú de degustación de SEIS TIEMPOS, (aperitivo – entrada – sopa – plato fuerte pescado – plato fuerte carne y postre) cada uno con requerimientos de aplicaciones técnicas y utilización de algunos ingredientes locales (peruanos) como aporte a la rica cultura gastronómica del Perú.

Los ingredientes y técnicas elegidas son:

1. Aperitivo: Realizar una aplicación con “papas chateau”, resto de ingredientes: libre elección.

Peso del plato= 40 a 50grs. Max.

2. Entrada: Mínimo una salsa, plato frío con una aplicación con masa quebrada, resto de ingredientes de libre elección.

Peso del plato= 60 grs. Max.

3. Sopa: Sobre un fondo de carne de ave, resto de ingredientes y decoración de libre elección.

Peso del plato= 50 grs. Max.

4. Plato fuerte 1 : Producto principal: Pescado Mero negro, presentar con dos guarniciones y una salsa.

Peso del plato= 90 grs. Max.

5. Plato fuerte 2: Producto principal: Carne de alpaca, dos guarniciones, una salsa y un “capeleti”.

Peso del plato = 90 grs. Max.

6. Postre: Producto principal: Coco, presentar con un “colú” de fruta de estación, Resto de ingredientes y decoración de libre elección.

Peso del plato= 50 grs. Max.

La realización de estas preparaciones, deben considerarse como un aporte significativo a la COCINA FUSION LATINA, por el uso de técnicas culinarias tradicionales de nuestros países y sus ingredientes más destacados.

Cada equipo concursante debe diseñar sus platos incluyendo algunas técnicas de FUSIÓN LATINA, sobre todo en los dos platos fuertes.

PREPARACIONES:

Cada equipo de competencia debe diseñar un menú de degustación de seis tiempos, que consiste en: Un aperitivo, una entrada, una sopa, un plato principal con pescado, un plato principal con cordero y un postre, que serán trabajados en la cocina durante tres horas y media de concurso, y presentados a un Jurado calificador profesional, responsable del seguimiento técnico del evento, delante del cual se armarán algunos de los platos.

Cada una de estas preparaciones, deben ser realizadas considerando el ingrediente base que señaló el comité organizador para cada plato.

Para informarse acerca de los ingredientes principales del concurso, favor investigar en Internet.

COMO DEBEN REALIZARSE ESTAS PREPARACIONES:

Cada equipo realizará durante la competencia, la preparación de cada parte del menú en 6 porciones. El aperitivo, la entrada, la sopa y el postre, salen emplatados de la cocina, el plato principal de pescado y la alpaca, salen en bandejas y se arman delante del jurado, cinco platos son para la degustación del jurado y uno para “muestra”. Este plato, será fotografiado para completar las memorias de las recetas del concurso.

Para la presentación del plato individual y para el servicio de los alimentos al jurado, se utilizarán platos blancos de diferentes formas, todos exactamente del mismo formato, modelo y tamaño, proporcionados por el comité organizador.

Las bandejas deberá traer cada equipo, construidas en el material que deseen (vidrio, latón etc.) y en un formato de .65 x .35

MARIDAJE:

Los platos principales del menú, (plato fuerte N.- 1 y plato fuerte N.- 2) deben maridarse con un vino o dos diferentes de la República del Perú, elegidos por los concursantes y que deberán justificar técnicamente los motivos que los llevaron a esa elección.

COCKTAIL APERITIVO:

Los equipos deciden libremente si desean presentar un cocktail aperitivo al inicio de la degustación de los seis tiempos.

PRE INSCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Los equipos participantes, deben realizar su “preinscripción” enviando el formulario que se encuentra en la página web con toda la información de los concursantes y del Chef instructor, acompañando esta información con una carta de la Dirección o Decanato de la Facultad que acredite la validez de toda esta información.

Junto a esta documentación, favor enviar lo siguiente:

A.- Por lo menos dos fotografías de cada plato propuesto .

B.- Receta estándar de cada plato

C.- Cualquier información o comentario que se quiera adicionar en función de un mejor entendimiento de la propuesta.

Toda esta información debe enviarse máximo hasta el día 28 de agosto del 2014 al correo electrónico que señala esta página web o la dirección electrónica del Coordinador Gastronómico Internacional, Chef Guillermo Iraola Mendizábal. (guillermoiriola@hotmail.com)

Un comité técnico dará el visto bueno a la propuesta y se les comunicará la aceptación definitiva al concurso hasta el 10 de septiembre del 2014 (Algunas solicitudes podrían ser negadas o solicitar su cambio si el nivel técnico de la propuesta no está dentro de los estándares adecuados al concurso) .

A partir del 10 de septiembre de 2014, los equipos tienen 20 días para enviar el pedido de sus ingredientes y completar la información que se les solicite.

PRESENTACIÓN EN EL CONCURSO:

El Reglamento señala con claridad todos los aspectos que se deben considerar durante el concurso, sin embargo es necesario recordarles que cada equipo debe traer su menú impreso y debidamente sustentado, en seis ejemplares (se entregará uno a cada jurado) del mismo. Las técnicas que utilicen para la elaboración de este material son totalmente libres.

La “sustentación” del proyecto, consiste en la elaboración de una monografía que explique como llegaron a definir sus líneas de diseño, su significación y mensaje, complementando el trabajo con fotografías, recetas estándar y modo de preparación.

La calidad del contenido y la presentación de este trabajo es también calificada por el jurado.

CONFORMACIÓN DE LOS EQUIPOS:

Los equipos deben armarse con alumnos del último semestre. Cada equipo tendrá tres estudiantes de la especialidad de Cocina Profesional o Gastronomía Profesional. La edad de los participantes no debe ser superior a los 35 años. Estarán dirigidos por un Chef instructor, encargado de su entrenamiento y supervisión técnica. Esta persona es considerada el responsable del equipo y los acompañará a Lima - Perú, para formar parte del jurado calificador, junto con los demás delegados de todo el continente.

El día 28 de octubre inicia el concurso con la presentación de 4 equipos en la mañana y luego 4 equipos por la tarde, el día 29 se presentan 4 equipos por la mañana y en caso de necesidad trabajaremos con otros equipos por la tarde.

El orden de ingreso de los equipos se sorteará el martes 7 de octubre a hrs. 18:30 en la ciudad de La Paz – Bolivia, en presencia de un notario con el que se realizará un acta, la misma que será publicada de forma inmediata en la página web del evento. De esta manera todos los participantes estarán informados de forma exacta de su día y hora de participación.

El calendario de actividades previsto para los concursantes se les hará llegar de forma oportuna.

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL CONCURSO:

El concurso se realizará en la cocina principal de clases de la Universidad Ricardo Palma, anfitriona del evento, la misma que cuenta con instalaciones completas. Un juego de fotografías de sus instalaciones se ha colocado en la página web del concurso en el que podrán observar las comodidades que nos brindan.

PLATOS PARA EL SERVICIO:

La Universidad Ricardo Palma tiene una variedad de platos estándar que están a nuestra disposición, las fotografías que nos muestran sus formas y tamaños podemos verlas también en la página web del concurso. Los platos son de color blanco.

Si algún equipo desea traer sus propios platos o diseños personalizados está libre de hacerlo.

JURADOS CALIFICADORES:

El jurado está compuesto por cada uno de los delegados institucionales, responsables de su equipo (Que necesariamente están certificados por sus respectivas instituciones educativas como Chefs - instructores) los que serán distribuidos (mediante sorteo) como jurados de piso y jurados de mesa.

La presidencia del jurado está bajo la responsabilidad del COORDINADOR GASTRONOMICO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT. Las normas y reglamento del concurso están explicados en este mismo documento, las que se sujetan a las normas internacionales establecidas por las instituciones más representativas del mundo en materia de concursos culinarios internacionales.

PREMIACIÓN:

En la ceremonia de cierre, está prevista la realización de la premiación, de la siguiente manera:

1 er. Lugar: El equipo ganador recibe:

EL TROFEO PANAMERICANO CULINARIO ROTATIVO “MONOLITO GOURMET - TIAHUANAKU MILENARIO”

- Medalla de oro para cada miembro del equipo (incluye el instructor).
- Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

2do. Lugar:

- Medalla de plata para cada miembro del equipo (incluye al instructor.)
- Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

3er. Lugar:

- Medallas de bronce para cada miembro del equipo (incluye al instructor).
- Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

NÚMERO DE EQUIPOS QUE PUEDEN PARTICIPAR Y REPRESENTACIONES POR NACIONALIDAD:

El espacio de concurso tiene un límite para que concursen hasta 12 equipos como máximo. En un día de trabajo intenso, no existe ninguna limitante de inscripción de cantidad de equipos por país, siendo el requisito principal ser institución miembro activo de la CONPEHT y tener sus cuotas al día (al 31 de agosto 2013 vigente)

DERECHOS DE AUTOR; PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN:

Los participantes del concurso, ceden a los organizadores del evento sus derechos y autorizan a que todos los contenidos de sus recetas, fotografías y resúmenes, sean publicados por la prensa nacional e internacional, así como su expresa autorización para que se publiquen las recetas en la memoria del concurso, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover el acercamiento cultural de nuestros pueblos.

CONSULTAS ADICIONALES:

Pueden encontrar información histórica y contenidos técnicos actuales en la Pag. Web de la Coordinación Gastronómica Internacional: www.conpehtgastronomica.com

