



## Canirac delegación Ensenada Vatel Club de México

Con el propósito de estimular y reforzar los conocimientos de los cocineros reposteros de Baja California y de ofrecer un foro donde practiquen y demuestren sus habilidades culinarias y gastronómicas, el Vatel Club de México y la Cámara de la Industria de los Restaurantes y Alimentos Condimentados A. C., presentan la siguiente:

### Convocatoria

A todos los profesionales de la repostería para que participen en el 1er CONCURSO DE RESPOSTERIA Y CHOCOLATERIA que se llevara a cabo el día Sábado 6 de Febrero de 2010 a las 16.00 horas en las instalaciones del Sala de Tintos de la vinícola de Santo Tomas ubicada en Av. Miramar 666, zona Centro en Ensenada, B. C. bajo las siguientes:

### Bases

#### Participación

- Pueden participar todos los profesionales especializados en repostería del Estado de Baja California.
- La participación del concurso tiene un costo de \$ 500.00 (quinientos pesos 00/100 MN) por participante.
- El concurso se llevara a cabo el día Sábado 6 de Febrero de 2010 a las 16.00 horas en las instalaciones del Sala de Tintos de la Vinícola de Santo Tomas ubicada en Av. Miramar 666, zona Centro en Ensenada, B. C.
- Habrá una sola categoría.
- Los equipos deberán formarse por **4 (cuatro) personas**.
- Todos los equipos participantes deberán registrarse en el formato oficial del concurso a partir de la publicación de la presente convocatoria y a más tardar el Martes 2 de Febrero a las 12:00 Hrs en la oficina de la Canirac.
- Ese día se les informara la hora asignada de su participación.

#### Metodología

- El concurso se llevara a cabo bajo la modalidad de **ingrediente principal de chocolate, queso y frutas regionales**.
- El chocolate será suministrado por la empresa "Chocolate La Suiza".

## **Canirac delegación Ensenada Vatel Club de México**

- **Todos los concursantes deberán presentar la receta de su postre antes de iniciar el evento.**
- Todos los concursantes deberán presentarse a las 15.00 horas.
- El concurso dará inicio en punto de las 16:00 hrs y cada equipo ingresara con 15 minutos de intervalo a fin de no saturar a los jueces.
- Cada equipo concursante deberá presentar su propuesta en 4 porciones idénticas.
- Cada concursante dispondrá de **30** minutos para entregar su propuesta.
- Cada equipo podrá llevar sus muestras de concurso pre armado.
- El día del concurso el comité organizador dispondrá a la vista de todos los participantes del horario asignado para iniciar el concurso y presentar su propuesta, con la finalidad de evitar confusiones.
- Habrá penalizaciones por no cumplir con los horarios y la hora oficial será la del reloj del presidente de jurado.
- Cada equipo podrá llevar sus utensilios; la Canirac facilitara dos mesas para armar sus platillos a concursar.
- Los equipos participantes no podrán introducirse a la cocina del Restaurante 1888.
- Para la evaluación se considerarán las técnicas de manejo higiénico de alimentos:
  - Uso correcto de cubre bocas, redes y guantes,
  - Adecuado manejo de derrames, desperdicios y basura,
  - Adecuado proceso de lavado y desinfectado de frutas y verduras,
  - Temperatura de los alimentos.
- Asimismo:
  - Presentación,
  - Balance,
  - Sabor,
  - Creatividad
- Deberán portar el uniforme completo y limpio.
- Su aspecto debe ser pulcro.
- Al terminar la sesión, deberá dejar el área limpia.
- **Desarrollo Humano**
  - ACTITUD PROFESIONAL:
    - Presentación y postura del participante
    - Procedimientos del armado de su mise en place
    - Técnica y manipulación de los utensilios y alimentos
    - Comunicación Oral y Escrita
    - Desarrollo y presentación del plato



## Canirac delegación Ensenada Vatel Club de México

- **Jurado**

Estará integrado por profesionales del área gastronómica y especialistas en técnicas culinarias, manejo higiénico de alimentos, y nutrición; que realizará el ANÁLISIS GUSTATIVO tomando en consideración:

- Presentación del platillo.
- Textura y color
- Sabor y equilibrio del mismo

Todo aquel asunto que no haya sido considerado en la presente Convocatoria y cualquier será resuelto por el Comité Organizador.

### Premios

**Primer lugar:  
Diploma de ganador**

**Segundo Lugar:  
Diploma de ganador**

**Tercer Lugar:  
Diploma de ganador**

La participación en el Concurso implica para todos los concursantes inscritos la plena aceptación sin condiciones del presente Reglamento. Los participantes aceptan la difusión de sus nombres y las recetas por ellos propuestos en el material promocional, programas, websites, acciones de comunicación y toda otra acción mediática, antes, durante o después del concurso.

El Comité Organizador se reserva los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes, la elaboración de los platos presentados a concurso y la exposición de los mismos en cualquier medio de difusión. Las recetas podrán ser publicadas en recetarios, catálogos, folletos o afiches. Los concursantes ceden a la CANIRAC delegación Ensenada los derechos de imagen así como los de las recetas presentadas y sus nombres, siempre que su mención haga referencia al Concurso.