

BASES GENERALES COPA CULINARIA CAROZZI FOOD SERVICE 2018

Este reglamento se ajusta a las normas definidas por El Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales que realiza la más importante competencia culinaria en el continente, con una visión de integración y de hermandad con los países participantes, comprendiendo que existen reglas que se deben ajustar a nuestra realidad. El participar, establece el compromiso de cumplirlas.

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 e Institutos gastronómicos y los profesionales de nuestros países.

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 este reglamento y que se ajustan a las exigencias del Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas.

COPA CULINARIA CAROZZI 2018

LAS CATEGORÍAS

Se desarrollarán las siguientes categorías:

- A. CATEGORÍA EMTP (Educación Media Técnico Profesional) LICEOS
- B. CATEGORÍA JUNIOR: CFT E INSTITUTOS PROFESIONALES
- C. CATEGORÍA SENIOR: PROFESIONALES
- D. CATEGORÍA POSTRES

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 a cada país.

La selección de los participantes se dejará a discreción del organizador.

1. INSCRIPCIÓN

Todos los concursantes deberán inscribirse a través de la página web www.copaculinariacarozzifs.cl. En esta página deberán completar todo el formulario con los requisitos de inscripción, adjuntar fotografías y documentos requeridos.

Quedan excluidos de su participación en la misma categoría los ganadores de las versiones anteriores.

2. FECHAS DE INSCRIPCIÓN REGIONES

Los participantes de regiones deberán inscribirse según los siguientes plazos:

- A. CATEGORÍA LICEOS desde el 01 de Mayo hasta el 05 de Agosto de 2018
- B. CATEGORÍA JUNIOR desde el 01 de Mayo hasta el 05 de Agosto de 2018
- C. CATEGORÍA SENIOR desde el 01 de Mayo hasta el 05 de Agosto de 2018
- D. CATEGORÍA POSTRES desde el 01 de Mayo hasta el 05 de Agosto de 2018

FECHAS DE INSCRIPCIÓN SANTIAGO

Los participantes de todas las categorías deberán inscribirse según los siguientes plazos:

- A. CATEGORÍA LICEOS desde el 01 de Mayo hasta el 31 de Agosto de 2018
- B. CATEGORÍA JUNIOR desde el 01 de Mayo hasta el 31 de Agosto de 2018
- C. CATEGORÍA SENIOR desde el 01 de Mayo hasta el 31 de Agosto de 2018
- D. CATEGORÍA POSTRES desde el 01 de Mayo hasta el 31 de Agosto de 2018

3. PARTICIPANTES DE REGIONES:

Los inscritos de regiones deberán inscribirse indicando la ciudad más próxima en la cual se realizarán clasificatorias; estas serán Antofagasta, San Pedro de Atacama, La Serena, Concepción, Puerto Montt, Puerto Natales y Santiago.

LAS CLASIFICATORIAS EN REGIONES SERÁN LOS SIGUIENTES DÍAS SEGÚN LAS CATEGORÍAS:

- ANTOFAGASTA: 18 DE AGOSTO DE 2018
- SAN PEDRO DE ATACAMA: 28 DE AGOSTO DE 2018
- LA SERENA: XX
- CONCEPCIÓN: 25 DE AGOSTO DE 2018
- PUERTO MONTT: 23 DE AGOSTO DE 2018
- PUERTO NATALES: 4 DE SEPTIEMBRE DE 2018

LAS CLASIFICATORIAS DE SANTIAGO SE REALIZARÁN EN LA PLANTA CAROZZI SAN BERNARDO, SERÁN LOS SIGUIENTES DÍAS SEGÚN LAS CATEGORÍAS:

- JUNIOR Y POSTRES: 12 DE SEPTIEMBRE
- SENIOR Y LICEOS: 13 DE SEPTIEMBRE

LA GRAN FINAL EN FERIA FOOD AND SERVICE SERÁN LOS SIGUIENTES DÍAS SEGÚN LAS CATEGORÍAS:

BASES Categoría Postres – Profesionales - 2018

- LICEOS Y POSTRES: 25 DE SEPTIEMBRE 2018
- JUNIOR: 26 DE SEPTIEMBRE 2018
- SENIOR: 27 DE SEPTIEMBRE 2018

4. PROCESO DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES.

En cada región se seleccionara entre los inscritos (en plataforma web) a 4 participantes por categoría, quienes deberán competir para los cupos que otorgara el derecho a participar en la gran final a realizarse en la Feria Food Service. (Cuadro adjunto)

Se utilizara un mecanismo de puntaje para seleccionar entre los inscritos mediante los siguientes criterios:

1. Vivir o estudiar en la Zona geográfica 10 puntos
2. Propuesta gastronómica 30 puntos
3. Creatividad culinaria 30 puntos
4. Utilización de Productos obligatorios 10 puntos.

Una vez realizada la selección entre los inscritos se les informara vía telefónica y mail.

COPA CULINARIA CAROZZI 2018

COMPETENCIA REGIONAL Y DESTINOS ICONOS	CLASIFICAN	FINAL NACIONAL / FOOD&SERVICE
ANTOFAGASTA / SANTO TOMAS		SENIOR (10) ANTOFAGASTA SAN PEDRO DE ATACAMA LA SERENA SANTIAGO SANTIAGO SANTIAGO CONCEPCION PUERTO MONTT PUNTA ARENAS / NATALES PUNTA ARENAS / NATALES
SENIOR	1	
JUNIOR	1	
EMTP	1	
PASTELERIA	1	
fecha:		
LA SERENA / INACAP		
SENIOR	1	
JUNIOR	1	
EMTP	1	
PASTELERIA	1	
fecha:		
SANTIAGO / CAROZZI NOS		EMTP (4) CLASIFICADO FINAL CAROZZI CLASIFICADO FINAL CAROZZI CLASIFICADO FINAL CAROZZI CLASIFICADO FINAL CAROZZI
SENIOR	3	
JUNIOR	3	
EMTP - FINAL NACIONAL	4	
PASTELERIA	2	
fecha:		
CONCEPCION / INACAP		PASTELERIA (6) ANTOFAGASTA LA SERENA SANTIAGO SANTIAGO CONCEPCION PUERTO MONTT
SENIOR	1	
JUNIOR	1	
EMTP	1	
PASTELERIA	1	
fecha:		
PUERTO MONTT / INACAP		JUNIOR - FINAL NACIONAL (7) ANTOFAGASTA LA SERENA SANTIAGO SANTIAGO SANTIAGO CONCEPCION PUERTO MONTT
SENIOR	1	
JUNIOR	1	
EMTP	1	
PASTELERIA	1	
fecha:		
SAN PEDRO DE ATACAMA		JUNIOR - FINAL INTERNACIONAL (7) USA ECUADOR PERU EL SALVADOR GUATEMALA ARGENTINA CHILE
SENIOR	1	
invitación abierta a restaurantes, y hoteles, se filtra a través de Fegach 4 finalistas (capacidad de lugar huésped)		
fecha:		
PUNTA ARENAS/NATALES		
SENIOR	2	
1 CON INVITACION ESPECIAL		
invitación abierta a restaurantes, y hoteles, se filtra a través de Fegach 4 finalistas (capacidad de lugar huésped)		
fecha:		

5. HORARIOS DE PARTICIPACIÓN

La Organización designará los horarios y establecerán un sorteo para la participación de los equipos el día antes de la competencia. Cada equipo recibirá un número el cual será la forma de identificar al equipo durante la competencia.

En esta reunión se responderán las últimas preguntas o dudas que puedan tener. Se realizará el sorteo de las cocinas y revisión de los cubículos.

6. REUNIÓN INFORMATIVA CLASIFICADOS FINALES

El día 24 de Septiembre, se realizará la reunión informativa y programación en las oficinas de Fegach. (Se informará oportunamente)

7. PRESENTACIÓN PERSONAL

Todos los concursantes deberán cumplir con las siguientes normas de vestimenta estándar.

- Chaqueta blanca con el logotipo del establecimiento que representa y con el nombre del participante.
- Pantalón debe ser gris a cuadros o negro.
- Las gorras o tocas deben ser blancas.
- Zapatos negros de cocina antideslizante.
- Delantal blanco.
- Joyas: Están prohibido los accesorios como joyas, anillos, relojes, etc., en el proceso de la competencia.

Si los organizadores lo determinan, los concursantes deberán utilizar, chaqueta, pecheras y gorros con imagen de la competencia.

Está prohibido la exhibición en la vestimenta de marcas diferentes a las de los lugares de estudio o trabajo, así como de marcas que no sean auspiciadores de la competencia.

8. CONSIDERACIONES DE INGREDIENTES Y DE PREPARACIONES EN LA COMPETENCIA

- Se considera como requisito de participación el uso mínimo de 3 productos descritos en el Anexo 1 “Canasta Carozzi”, los que deben tener un rol protagónico en el menú, según la categoría a participar.
- Todos los insumos a utilizar serán suministrados por el propio equipo participante.

BASES Categoría Postres – Profesionales - 2018

- Los ingredientes para las recetas serán permitidos pesados y porcionados mas no pre-mezclados.
- No se permitirá preparaciones o cocciones previas a la competencia.
- Vegetales limpios y pelados son aceptados.
- Ensaladas lavadas, más no cortadas o formadas de ninguna manera, las legumbres pueden ser remojados con anticipación.
- No se pueden utilizar sopas terminadas, sin embargo, fondos básicos si se pueden. Consomés clarificados no son aceptables.
- Todas las combinaciones de ingredientes deben ser completadas durante la competencia.
- Los competidores también pueden traer proteínas pre-marinadas, 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 o pregunta técnica que este en duda se deberá consultar con el juez en jefe de la competencia a través del mail info@copaculinariacarozzifs.cl o en los teléfonos +569-8 7204511/+569-90898708, todas las preguntas tienen como máximo de respuesta 12 hrs.

9. PUNTUACIÓN

Los jueces calificarán hasta un máximo de 100 puntos acuerdo a la siguiente tabla:

90- 100 puntos, MEDALLA DE ORO

BASES Categoría Postres – Profesionales - 2018

80 – 89 puntos, MEDALLA DE PLATA

70 – 79 puntos, MEDALLA DE BRONCE

50 – 69 puntos, DIPLOMA DE PARTICIPACION

Se premiará a los más altos puntajes con primer, segundo y tercer lugar respectivamente.

En el caso de las categorías Junior y Senior, los ganadores tendrán en su poder la copa durante un año, en el cual se registrará su nombre junto con el año de su participación.

10. PREMIOS

Los ganadores de cada categoría obtendrán los premios que la organización determine y están publicados en la página web de la competencia.

Los ganadores de cada categoría obtendrán los siguientes premios:

11. REQUISITO PARA LA ENTREGA DE PREMIOS

Para poder hacer efectiva la entrega de los premios, el ganador deberá presentar su cédula de identidad para efectos de control interno y firmar el correspondiente comprobante de entrega que será personal e intransferible. Siendo este el comprobante de retiro conforme y respetando las fechas estipuladas.

12. MANIPULACIÓN DE LOS PREMIOS.

La Organización declara que no será responsable de los accidentes que ocurran con motivo de la Competencia ni en caso de que alguno de los ganadores resulte lesionado al momento de la manipulación de los premios.

Los participantes del Concurso liberan a la Organización de toda responsabilidad por cualquier fallo que tuvieren los premios, por tratarse de elementos que no corresponden al giro de éste, y aceptan que ante cualquier falla técnica deberán contactarse directamente con el proveedor del mismo.

13. ACEPTACION DE CONDICIONES

BASES Categoría Postres – Profesionales - 2018

La sola participación en este Concurso implica el conocimiento y aceptación del régimen que para el mismo se establece en estas Bases, y/o de las modificaciones futuras que pudiere realizar Organización respecto de las mismas.

Asimismo, cualquier otra decisión adoptada por la organización respecto de cualquier asunto no previsto en estas Bases, tendrá el carácter de definitivo e inapelable.

14. RESERVA DE DERECHOS.

La Organización se reserva el derecho de modificar parcial o en forma completa el contenido de las Bases, cualquier modificación será informada en el sitio web referido. Sin perjuicio de mantener las características esenciales del Premio y la forma en que éste será entregado, una vez comenzada la Promoción.

15. DERECHOS

Los Inscritos en la Copa Culinaria, participantes y ganadores, quedarán a disposición de la Organización, indistintamente, para que efectúen todos los actos publicitarios que su administración estime conveniente, sin otro derecho para los ganadores que no sea la entrega del premio obtenido, conforme a las Bases. El ganador que no acepte esto, perderá en forma inmediata su derecho al premio, sin derecho a acción o reclamo alguno.

El solo hecho de inscripción en la Copa Culinaria, habilitará a la Organización, para divulgar su imagen y su nombre en la forma que estime conveniente. Sin perjuicio de lo anterior, por el sólo hecho de participar en el Concurso descrito en estas Bases y por aceptarlas, los participantes y ganadores autorizan en forma expresa en tal sentido a la Organización, quien estarán facultados para comunicar la identidad de los ganadores, grabar, filmar y fotografiar a los mismos, y para exhibir tales grabaciones, filmaciones o fotografías en cualquier medio de comunicación social y por cualquier medio digital, incluyendo Internet. Asimismo, la Organización, estará facultada para entregar privadamente el premio sin publicación del nombre de los ganadores o solo de algunos. Es condición indispensable para recibir el premio que los ganadores otorguen su consentimiento para que su identidad, su voz, las imágenes filmadas y/o las fotografías tomadas sean divulgadas, si la Organización dispusiere, sin que los ganadores puedan reclamar exclusividad ni cobrar derecho alguno por su exhibición o reproducción por cualquier medio. Los ganadores no recibirán pago alguno por estos conceptos y deberán prestar toda su colaboración para su obtención.

BASES Categoría Postres – Profesionales - 2018

Todos los derechos de recetas, fotografías, preparaciones, nombres, etc. Serán de propiedad de uso de la Organización, así como también el derecho de promocionar, utilizar nombres y preparaciones de los participantes. Además, las imágenes utilizadas para el Concurso son referenciales.

16. CÓDIGO 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 y vestir acorde a la ocasión.

BASES COMPETENCIA CATEGORÍA POSTRES

PRIMERO

Esta categoría está orientada a profesionales que se desempeñen como pasteleros en cualquier ámbito productivo gastronómico.

SEGUNDO

En esta categoría se realizará una eliminatoria nacional en 5 zonas geográficas, en Antofagasta, La Serena, Puerto Montt, Concepción con un clasificado cada una y Santiago, en esta última se realizarán las eliminatorias en las dependencias de Planta Carozzi San Bernardo, de donde saldrán 2 clasificados para la Gran final, estos 6 serán los finalistas y disputarán la final en la feria Food and Service en el marco de la Copa Culinaria Carozzi 2018.

TERCERO: COMPETENCIA

La competencia es individual **más** un asistente para colaborar con la limpieza, quien puede venir con el participante o puede ser solicitado al organizador, este asistente junior solo realiza trabajos de limpieza y organización dentro del cubículo y no puede intervenir en ninguna técnica evaluada por los jueces.

Todos los inscritos deben certificar ser mayores de 24 años y deben trabajar en el área de pastelería de pastelerías, hotel o restaurante. La organización pedirá documentos que respalden esta condición.

Cada competidor podrá contar con un coach o alguien que lo represente, que tiene como finalidad asistir al equipo en todas las necesidades de su participación, el coach en ningún momento está autorizado a entrar al área de competencia (cubículos), solo acompaña al equipo para asistirlo en la logística y sus necesidades.

CUARTO: EL MENÚ

La preparación será un postre el plato, constará de 3 mini porciones (los tamaños de las porciones sumadas deben dar para una persona), frío o caliente o cualquier otra combinación, servidos en el mismo plato, incorporando los ingredientes obligatorios. El competidor deberá montar 4 ejemplares idénticos, de estos platos 1 se exhibe y los otros 3 irán a la mesa de degustación.

Las preparaciones elaboradas entregadas a los jueces deben 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:

<http://www.incidechile.cl/wp-content/uploads/2014/08/Conociendo-el-Etiquetado-Nutricional-de-los-Alimentos-Incide.pdf>

QUINTO: INGREDIENTES OBLIGATORIOS

Estos deben ser protagonistas en las preparaciones;

Espicias (libre)

Licor (Entre Enguindado, Murtado, Araucano)

2 ingredientes de la canasta Carozzi como mínimo.

LA COMPETENCIA

30 minutos antes del inicio, los participantes deberán presentarse al gerente de cocina con todo lo que necesitan para la competencia y deberá hacer entrega de una carpeta con el menú de cada participante, Foto del participante, recetas en formato estándar con el cálculo nutricional respectivo. (formatos disponibles para descarga desde www.copaculinariacarozzifs.cl)

Esta carpeta tendrá 5 ejemplares impresos que se distribuirán de la siguiente manera:

- 3 Para el juez de degustación
- 1 para el juez de piso.
- 1 para el organizador.

Los participantes pueden ingresar al cubículo 15 minutos antes, solamente con la autorización de gerente de cocina.

TIEMPOS

90 minutos, cocinar y servir

PARTE COCINA Y SERVICIO 90 MINUTOS

Para realizar y servir en orden, el postre para 4 personas cada tiempo. El juez de piso les dará las siguientes advertencias:

1) 15 minutos antes de abrir la ventana

2) cuando la ventana está abierta (10 minutos).

3) En este momento sus 90 min. 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

A- LO QUE VERÁN LOS JUECES EN LA DEGUSTACIÓN:

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 práctico 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- LO QUE LOS JUECES EN LA COCINA EVALUARÁN:

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 juez de piso deberán ser informados de inmediato y luego de una revisión, el participante será penalizado debidamente.

Tablas de cortar, 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 cortar 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 a 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.

ANEXO 1

CANASTA CAROZZI

La Canasta de productos Carozzi, tiene por objeto integrar como mínimo 3 de estos productos en preparaciones confeccionadas por los concursantes, se contemplan y es obligación que deben utilizar el número de ingredientes indicados para cada categoría en su menú total, entre los cuales se encuentran:

1. Pastas TRATTORIA en todos sus formatos.
2. Cous cous Carozzi
3. Quinoa
4. Sémola Carozzi
5. Salsa Pomarola Italiana
6. Tomates Concentrados Pomarola
7. Tomates Triturados Pomarola
8. Harina selecta sin polvos de hornear
9. Harina integral Selecta
10. Premezcla Selecta (Pastelería)
11. Aceite de Oliva Trattoria
12. Cobertura costa Excellence en las tres variedades (Blanca, leche y sin azúcar)
13. Avena vivo instantánea

BASES Categoría Postres – Profesionales - 2018

14. Cereales vivo avena 4 semillas
15. Arroz Miraflores largo grado 1
16. Arroz Miraflores corto grado 2
17. Arroz Integral Miraflores
18. Arroz Basmati Trattoria
19. Miel Ambrosoli líquida
20. Tortillas Pancho Villa
21. Crema de avellana Ambrosoli
22. Galletas Costas (solo categoría Postre al plato)
23. Fondant (solo categoría Postre al plato)
24. Panchitos Villanos
25. Arvejas
26. Lentejas
27. Porotos
28. Garbanzos

Los días de competencia, los participantes dispondrán de las materias primas de acuerdo a lo manifestado en sus fichas estándar.

Los participantes seleccionados, que deseen practicar con elementos de la canasta e incorporarlos a sus preparaciones, podrán solicitar muestras de los productos en Eliodoro Yáñez 2520 Providencia, Santiago previa confirmación a info@copaculinariacarozzifs.cl y para los clasificados de regiones será vía courier.