

BASES GENERALES COPA CULINARIA CAROZZI FOOD SERVICE

2017

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

COPA CULINARIA CAROZZI FOOD SERVICE 2017

LAS CATEGORÍAS

Se desarrollarán las siguientes categorías:

A. CATEGORÍA EMTP (Educación Media Técnico Profesional)

B. CATEGORÍA INSTITUTOS

C. CATEGORÍA PROFESIONALES

D. CATEGORÍA PASTELERÍA

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.

La papelería como la página web de la competencia, deberá mostrar el logo del Foro Panamericano, las hojas de puntuación deberán mostrar solamente el logo del Foro Panamericano.

Incluir el logo del Foro Panamericano en los Certificados y Diplomas que se entregarán a los concursantes y ganadores.

Incluir el logo del Foro Panamericano en los Certificados y Diplomas.

1. INSCRIPCIÓN

Todos los concursantes deberán inscribirse a través de la página web www.copaculinariacarozzifs.cl. En esta página deberán llenar todo el

formulario con los requisitos de inscripción, adjuntar fotografías y documentos requeridos.

2. FECHAS DE INSCRIPCIÓN

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

- A. CATEGORÍA EMTP desde el 05 de Junio hasta el 01 de Agosto de 2017
- B. CATEGORÍA INSTITUTOS desde el 05 de Junio hasta el 01 de Agosto de 2017
- C. CATEGORÍA PROFESIONALES desde el 05 de Junio hasta el 01 de Agosto de 2017
- D. CATEGORÍA POSTRES desde el 05 de Junio hasta el 01 de Agosto de 2017

3. REGIONES PARTICIPANTES:

Las regiones participantes serán Antofagasta, La Serena, Concepción, Puerto Montt y Santiago.

LA PRE-SELECCIÓN REGIONES SERÁN LOS SIGUIENTES DÍAS SEGÚN LAS CATEGORÍAS:

- CONCEPCIÓN: 14 DE AGOSTO DE 2017
- ANTOFAGASTA: 15 DE AGOSTO DE 2017
- PUERTO MONTT: 16 DE AGOSTO DE 2017
- LA SERENA: 17 DE AGOSTO DE 2017

LA PRE-SELECCIÓN CAROZZI NOS SANTIAGO SERÁN LOS SIGUIENTES DÍAS SEGÚN LAS CATEGORÍAS:

- LICEOS E INSTITUTOS: 30 DE AGOSTO DE 2017
- PROFESIONALES Y POSTRES: 31 DE AGOSTO DE 2017

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

- LICEOS E INSTITUTOS: 13 DE SEPTIEMBRE DE 2017
- PROFESIONALES Y POSTRES: 14 DE SEPTIEMBRE DE 2017

4. PROCESO DE ELECCIÓN Y ELIMINACIÓN DE PARTICIPANTES.

Definir con Fegach

5. HORARIOS DE PARTICIPACIÓN

El organizador en conjunto con La Fegach (El gerente de cocina junto con su asistente) designarán 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. Revisión de los cubículos.

6. REUNIÓN INFORMATIVA

El día de la competencia, se realizará la reunión de coordinación y programación en

En esta reunión se deberá hacer entrega una carpeta con el menú de cada participante, Foto de los participantes (duplas), recetas en formato estándar con el cálculo nutricional respectivo.

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
- 1 para el organizador.

7. PRESENTACIÓN PERSONAL, HIGIENE Y VESTIMENTA.

Todos los concursantes deberán cumplir con las siguientes normas de:

- PRESENTACION PERSONAL
- HIGIENE Y SANIDAD
- VESTIMENTA ESTANDAR

Los Participantes deberán usar el día de la competencia de preselección regiones, selección en Carozzi Nos, competencia final Food and Service:

- Chaqueta blanca con el logotipo del establecimiento que representa y con el nombre del participante.
- (La organización se reserva el derecho de otorgar chaqueta y/o pecheras las cuales serán de usos obligatorio por los competidores).
- Pantalón debe ser gris a cuadros o negro.
- Las gorras o tocas deben ser blancas.
- Zapatos negros de cocina antideslizante.
- Delantal blanco.
- Joyas: No se acepta utilización de joyas.

8. INGREDIENTES AUTORIZADOS EN LA COMPETENCIA

- Se considera como requisito de participación el uso mínimo 4 productos en total del menú 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.

- 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, los frijoles pueden ser remojados con anticipación.
- No se pueden utilizar sopas terminadas, sin embargo, fondos básicos si se pueden. Consomes 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 +569-87204511/+569-90898708, todas las preguntas tienen como máximo de respuesta 12 hrs.

9. PUNTUACIÓN

La competencia califica con puntajes el desarrollo de la participación de los equipos, además se realizan por parte de los jueces comentarios de su desempeño en las cocinas y la degustación. Los jueces calificarán hasta un máximo de 100 puntos y se premiará de acuerdo a la siguiente tabla de acuerdo a los puntajes:

90- 100 puntos, MEDALLA DE ORO

80 – 89 puntos, MEDALLA DE PLATA

70 – 79 puntos, MEDALLA DE BRONCE

50 – 69 puntos, DIPLOMA DE PARTICIPACION

De acuerdo a los puntajes se premiará a los más altos puntajes obtenidos con primer, segundo y tercer lugar según corresponda.

El primer lugar será el Ganador de la Copa Culinaria, en las categorías Junior y Sénior, trofeo que estará en su poder durante un año, en el cual se registrara su nombre junto con el año de su participación.

10. PREMIOS

Los ganadores de cada categoría obtendrán los siguientes premios:

A. CATEGORÍA EMTP beca.....

B. CATEGORÍA INSTITUTOS

C. CATEGORÍA PROFESIONALES

D. CATEGORÍA PASTELERÍA

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 control de entrega de premio que entrega Carozzi.

En el caso de liceos, el cobro del premio debe ser a través de una carta del Director del colegio, en donde le da poder al profesor y a la alumna hacer el canje correspondiente del premio. Sin este documento el premio no podrá ser cobrado.

12.MANIPULACIÓN DE LOS PREMIOS.

Carozzi 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.

La calidad de los premios entregados en el caso del segundo lugar, tercer lugar y mención honrosa será determinada por las empresas que los manufacturan. Los participantes del Concurso liberan a Carozzi 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

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 Carozzi respecto de las mismas.

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

14. RESERVA DE DERECHOS.

Carozzi y Fegach se reservan 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 Carozzi y Fegach, 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 Carozzi y Fegach, 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 Carozzi y Fegach, 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, Carozzi y Fegach, 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 Carozzi y Fegach dispusieren, 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.

Todos los derechos de recetas, fotografías, preparaciones, nombres, etc. Serán de propiedad de uso de Carozzi y Fegach, 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.

BASES CATEGORÍA INSTITUTOS

PRIMERO

En esta categoría el equipo está formado por una dupla.

El participar en esta categoría implica el compromiso de cada INSTITUTO de gastronomía, colaborar con la difusión de su participación, en caso de resultar vencedores para la futura participación para representar a Chile en competencias internacionales de acuerdo a las competencias disponibles, asimismo los costos que signifique su inscripción, así como otorgar las facilidades para la preparación previa, entrenamientos, materias primas, taller, además de gastos de alimentación.

SEGUNDO

Los participantes de INSTITUTOS para poder participar deberán presentar una carta de su establecimiento en donde su INSTITUTO los respalda para esta participación. Si esto no ocurre, no podrán ser parte de la selección de la Copa Culinaria. Esta carta deberá ser parte de los documentos que deberán subir a la página al inscribirse.

TERCERO

El INSTITUTO del equipo ganador se compromete a permitir la intervención del equipo técnico gastronómico de FEGACH en la preparación y entrenamiento del equipo que representará al país en una competencia internacional.

CUARTO

EL INSTITUTO del equipo ganador se compromete a realizar al menos 5 degustaciones al panel de profesionales que proporcione FEGACH con la finalidad de preparar al equipo para la competencia internacional y ayudar a corregir las posibles falencias que presenten las presentaciones gastronómicas.

QUINTO

En esta categoría se realizará una preselección en las dependencias de Carozzi el día donde los competidores mostrarán sus habilidades y técnicas culinarias, se seleccionarán 4 de las mejores propuestas recibidas quienes disputarán la final en la feria Food and Service en el marco de la Copa Culinaria Carozzi 2017.

SEXTO: COMPETENCIA NACIONAL

El equipo está formado por 1 dupla 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 miembros del equipo deben certificar que están involucrados en un programa educativo, o que sean aprendices en hotel y restaurante.

Cada equipo constará con un coach que es un instructor o alguien representante de la institución participante 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 las necesidades del equipo.

SETIMO: EL MENÚ

El menú constará 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

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.

OCTAVO: INGREDIENTES OBLIGATORIOS POR CATEGORÍA

Institutos: Lengua de Vacuno, Choritos mas 3 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.

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

TIEMPOS

2 horas, incluido parte técnica, cocinar y servir

PARTE TÉCNICA 20 MINUTOS

Esta actividad se realizará en un tiempo de 20 minutos máximo.

El capitán del equipo debe decir al juez de piso quien está 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.

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 puede 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 tiempos 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 (15 minutos).
- 3) 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 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 encargado del show

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 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 estos productos en preparaciones confeccionadas por los concursantes, se contemplan y es obligación que deben utilizar mínimo 4 ingredientes Carozzi en su menú total entre los cuales se encuentran:

1. Pastas Carozzi en todos sus formatos.
2. Tagliatelle Trattoria
3. Tagliatelle bicolor Trattoria
4. Cous cous Carozzi
5. Sémola Carozzi
6. Salsa Pomarola Italiana
7. Tomates Concentrados Pomarola
8. Tomates Triturados Pomarola
9. Harina selecta sin polvos de hornear
10. Harina integral Selecta
11. Harina cake selecta de repostería fina (Pastelería)

12. Aceite de Oliva Trattoria
13. Cobertura costa Excellence en las tres variedades (Bitter, Leche, Blanca)
14. Avena vivo instantánea
15. Cereales vivo avena 4 semillas
16. Arroz Miraflores largo G1
17. Arroz Miraflores corto G1
18. Arroz Integral Miraflores
19. Arroz Basmati Trattoria
20. Miel Ambrosoli líquida
21. Tortillas Pancho Villa
22. Crema de avellana Ambrosoli
23. Galletas Costas (solo categoría Postre al plato)
24. Fondant (solo categoría Postre al plato)
25. Quinoa

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 lo cuales deberán retirar para los participantes de Santiago en Eliodoro Yáñez 2520 Providencia previa confirmación a@copaculinariacarozzifs.cl o al teléfono 22316077 y para los clasificados de regiones será vía courier.