

GRAN PREMIO CULINARIO



2020

INFORMACION GENERAL DE LA COMPETENCIA

Gran Premio Culinario es la primera Competencia Culinaria profesional de la República Dominicana con estándares internacionales. El objetivo de la competición culinaria es elevar el nivel y destreza de los profesionales de las distintas áreas de la gastronomía a nivel nacional, al tiempo que sirve de plataforma integradora de los profesionales, la empresas, instituciones y actores que forman parte del amplio espectro de la industria gastronómica dominicana.

REGLAMENTO GRAN PREMIO CULINARIO

Competencia Nacional de Gastronomía

Las Categorías:

1) Estudiantes de gastronomía Conformado por 3 participantes más Coach

Participantes de esta Categoría:

A) Equipos Representando escuelas y universidades.

B) Equipos libres que certifiquen que son estudiantes de alguna institución educativa.

2) Expertos Conformado por 2 participantes más coach opcional.

Participantes de esta Categoría:

A) Chef y cocineros experimentados

2) Pastelería Conformado por 2 participantes más coach opcional.

NOTA IMPORTANTE: Todos los participantes y especialmente los estudiantes deben tener 18 años cumplidos al momento de la competencia. No hay límite de edad para los participantes en cualquier categoría, pero si un mínimo de experiencia como se detalla. La convocatoria de la categoría estudiantes incluye a estudiantes de una carrera culinaria de un nivel básico o no más de un año de estudio. La categoría Experto incluye a cocineros y/o chef de más de 1 año de experiencia en cocina profesional.

La categoría de Pastelería incluye a pasteleros de más de 1 año de experiencia de trabajo profesional. Cada equipo de estudiantes deberá contar con un coach que es un instructor, profesor o algún representante de la institución participante que tiene como finalidad asistir al Equipo en todas las necesidades de su participación antes de iniciado su tiempo de competencia, el coach en ningún momento está autorizado a entrar en el área de competencia, ni podrá dar instrucciones a los participantes, luego de iniciado su tiempo de competencia, la no observancia de esta regla pondría en riesgo la descalificación de su equipo.



GRAN PREMIO CULINARIO



FORMATO DE LA COMPETENCIA

El formato de la competencia será el de la canasta misteriosa, los equipos participantes desconocerán los ingredientes para elaborar su único platillo hasta el primer día de competencia, este platillo será montado en 4 porciones, 3 para cada uno de los 3 jueces del evento más 1 que será colocado en una mesa de exhibición. Todos los equipos recibirán una canasta misteriosa (idéntica a la que se les mostró previamente, según su categoría) que contendrá los ingredientes obligatorios. Además del acceso a una despensa con otros productos (lácteos, vegetales, frutas, condimentos, especias, hierbas frescas, harinas, entre otros).

No está permitido ingresar a la cocina ninguna preparación ni ingrediente adicional a los que ya existen suministrados por la dirección del evento o aprobado en este reglamento. Si algún equipo desea traer algún utensilio de cocina deberá pedir aprobación previa al director de la competencia al menos 1 hora antes de su participación. Luego de cerrada las inscripciones, la dirección del evento publicará los horarios de participación de cada equipo.

El primer día de competencia 15 de abril 2020, a una hora exacta que será informada por la dirección de la competencia, todos los equipos deberán estar presentes en el lugar indicado. En este momento revelaremos el contenido de la Canasta Misteriosa, la despensa y sus productos disponibles para usar en la elaboración de sus platos. Los equipos tendrán 5 minutos para observar la despensa y canasta; terminado ese tiempo les entregaremos una carpeta con hojas en blanco y le daremos 10 minutos para plasmar la receta a cocinar, mencionando todos los ingredientes escogidos, técnicas a usar, nombre del plato, nombre del equipo y firmada por el capitán o coach. Esta receta ya no podrá ser variada. La dirección del evento luego le entregara una copia para uso del equipo y una copia a los jueces de su categoría.

La receta debe incluir los ingredientes que se ofrezcan en la canasta secreta, mostrando la mejor utilización de todo lo proporcionado, en el caso de la parte salada aparte de la proteína deberá tener una salsa y dos guarniciones, una de ella vegetal. En este proceso podrán ser asesorados por su Coach.

TIEMPO DE COCINA:

- 1) 5 minutos para instalarse en cocina.
- 2) 60 minutos para cocinar.
- 3) 10 minutos para emplatado y entregar su platillo en 4 porciones idénticas.
- 3) Habrá 5 minutos para dar una breve descripción de su plato a los jueces y posteriormente los jueces degustarán y darán su calificación.
- 4) 10 minutos para dejar la cocina totalmente limpia.

La dirección del evento tendrá disponible 4 camareros, 3 para entregar los platos a los jueces y 1 para colocar el plato en la mesa de Exhibición.



GRAN PREMIO CULINARIO



QUE EVALUARAN LOS JUECES:

Categoría Estudiantes:

Su participación será evaluada en alta cocina dominicana.

Categoría Expertos:

Su participación será evaluada abiertamente.

Categoría Alta Pastelería:

Su participación será evaluada abiertamente.

Categoría Expertos y Categoría Estudiantes presenten al menos 1 proteína Incluida la obligatoria, al menos 1 salsa y dos guarniciones una de esta vegetal. Luego de esto son libres de incluir otros elementos.

Se ha pedido específicamente que los platos de la Categoría Estudiantes estén enfocadas a la alta Cocina Dominicana.

La presentación y porciones deben ser adecuadas a un plato servido en un restaurante, minimalismo, colorido, balance entre los ingredientes tomando en cuenta combinación de sabores y proporciones.

El borde de los platos debe estar limpio y la comida debe estar colocada armoniosamente según el formato de presentación escogido por el participante.

La cocción se tomará en cuenta si la proteína esta sobre cocida o fue manejada correctamente el termino, textura de salsas correctas, técnicas, cortes o cocción aplicados a los vegetales serán evaluados.

La utilización y creatividad usada en los ingredientes sorpresa y que son obligatorios en su plato será observada y evaluada.

Los alimentos que son calientes deben llegar caliente a los jueces, los fríos deben llegar fríos, el plato también debe estar caliente si la comida es caliente y frio si el alimento es frío.

Organización y fluidez, técnicas de cortes y Cocción.

Higiene Personal, Sanidad en los alimentos.

EVALUACION CATEGORIA ESTUDIANTES EN ALTA COCINA DOMINICANA.

Los participantes deben demostrar la evolución de la Gastronomía Dominicana, aplicando los estándares culinarios internacionales, valorizando nuestros productos y cocina tradicional. Buscamos platos creativos, originales, buena presentación y sobre todo de gran sabor. Deben consolidar técnicas de alta cocina con platos y productos nacionales.



GRAN PREMIO CULINARIO



LAS PUNTUACIONES SE DARAN BAJO LOS SIGUIENTES CRITERIOS:

JUECES DE DEGUSTACION

- a) Sabor - 30% de la calificación
- b) Presentación -20 % de la calificación
- c) Creatividad - 20% de la calificación
- d) Técnica - 20% de la calificación

JUECES DE COCINA

- f) Organización y fluidez, técnicas de cortes y Cocción. 10%
- g) Higiene Personal, Sanidad en los alimentos. 5%

PENALIZACION

Se penalizará con 10 puntos menos del puntaje final ponderado a aquel equipo que no termine en el tiempo reglamentario su platillo. Solo se dará 10 minutos adicionales para que puedan presentar su elaboración, terminado este tiempo será definitivamente descalificado.

PREMIACIONES:

Medallas Categoría

Estudiantes: Oro, Plata, Bronce.

Categoría Experto: Oro, Plata, Bronce.

Pastelería: Oro, Plata, Bronce.

COMO DEBEN VESTIR LOS PARTICIPANTES Y ASISTENTES.

Cada uno de los integrantes del equipo debe vestir adecuadamente con uniforme completo de su institución y portando sus herramientas de trabajo. Tocas de cocinero, mandil del mismo color.

Si no pertenecen a una escuela o establecimiento que proporcione uniforme los Participantes deberán usar chaqueta o filipina completamente blanca, con el nombre del participante. Pantalón será gris a cuadros o negro. Sombreros de cocineros blancos. Zapatos negros de cocina antideslizante. Delantal blanco.

Si pretende incluir un logotipo de patrocinador a su uniforme debe consultarlo con la dirección del evento para que sea aprobado.

No se acepta utilización de joyas, uñas largas y pintadas, pintura en la cara, colonias y perfumes.



GRAN PREMIO CULINARIO



LA COCINA

Para la edición del 2020 se competirá en la cocina del Hotel Catalonia Santo Domingo. Tendrán 60 minutos para cocinar. Luego saldrán hacer el montaje de sus platos en público en un lugar diseñado perfectamente para esta ocasión. Los participantes tendrán a su disposición las herramientas necesarias para movilizarse hasta el lugar de montaje. Para esto tienen 10 minutos adicionales tal como se indica en el apartado de tiempos en la competencia.

El área para cocina de competidores esta provista de: Estufas, bowls de diferentes tamaños, sartenes, ollas, tablas de corte, recipientes para mise-n-place y mesas de acero inoxidable para trabajar. Un set de utensilios (cucharas de madera, espátula, etc.) Procesador de alimentos, licuadora, batidora, horno, Microondas, nevera, congelador. Zafacones grandes. Habrá disponibilidad de platos redondos de 30 centímetros, pero pueden traer sus propios platos si lo desean. Cada equipo tendrá un “asistente” asignado para que les asista con la limpieza, etc.

HERRAMIENTAS PERMITIDAS Y UTENSILIOS EXTRAS QUE PUEDEN INGRESAR

Podrán traer cuchillos, peladores, afiladores, cucharas, termómetros, licuadoras de mano, selladoras al vacío portátiles, sifón, cargas de nitrógeno, agar agar, lecitina, maltodextrina, goma xantana, u otro espesante, guantes, toallas y toda clase de herramientas de uso personal.

COMITÉ ORGANIZADOR

1. El Comité Organizador se reserva el derecho de admisión a la competencia y de realizar cambios en el número de equipos participantes.
2. El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer adendum al presente reglamento, en cuyo caso será notificado oportunamente por escrito a los participantes.

