



REGLAMENTOS

COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS

Inscripción.

Las inscripciones deben realizarse mediante el formulario oficial del foro, el cual será proveído por los organizadores, Hostelería Food Fest (Hostelería Marketing Group).

Luego de recibir el formulario debidamente lleno y firmado, los competidores recibirán el paquete con el

reglamento y deberán firmar de recibido y aceptado que entienden los mismos.

Los participantes de todas las categorías deberán finalizar los todos las obligaciones con un mínimo de 1 mes previo al concurso.

Los participantes Junior (incluido los ayudantes de cocina) deberán entregar fotocopia de documento de identificación nacional o copia de pasaporte, para verificación de edad (Menor de 25 años).

Requisitos previos a la competencia.

El día antes de la competencia, en la reunión con los jueces y comité organizador, los participantes deberán estar todos presentes y suministrar el formulario de aceptación de requerimientos y una carpeta con el menú, recetas en formato estándar con el cálculo nutricional respectivo y con una foto a color de cada receta.

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

- 3 para el juez de degustación
- 1 para el juez de piso
- 1 para la mesa de exhibición
-

Artes Culinarias (petits fours, plato frio, pasteles) Igualmente deben presentar una carpeta con una descripción de su pieza y del menú de bandeja fría y Petits fours.

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

_Ningún participante se le permitirá competir si no se presenta con el uniforme requerido. **(Filipina blanca, gorro, toque, delantal blanco, pantalón negro o de cuadros, zapatos de cocina)**

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

Requisitos para el organizador

Una semana antes de la competencia el organizador deberá proveer a todos los jueces y competidores, la agenda completa del evento, Incluir desde el día antes del inicio del evento, durante el evento y el último día con la premiación.

Deberá asegurarse que su equipo administrativo está listo y entienden sus responsabilidades durante la competencia.

Informar al Jefe de jueces si existiera alguna discrepancia.

El organizador deberá estar presente en el área de competencia, disponible para todo.

Jueces.

Para la organización de estas competencias tenemos jueces profesionales de alto nivel y con gran experiencia en competencias internacionales.

El organizador está obligado a tener un mínimo de 5 jueces, incluido un pastelero, 3 de ellos certificados y 2 chef designados por la organización.

En caso de contar con categorías extra como Artes Culinarias se necesitara el mínimo de 3 jueces mas.

Los jueces deberán ser los mismos para cada dis y por cada categoría, para ser consistentes.

- **Para el piso, serán mínimo 2 jueces.**
- **Para Degustación serán mínimo de 3.**

Personal de Soporte.

Gerente de las Cocinas.

Cada competencia deberá contar con:

1 – Gerente de cocina responsable de la seguridad y el orden de la competencia.

Supervisar el día antes la selección de la hora de inicio de la competencia.

Responsable de la mise en place, delegación de las cocinas, llegada y partida de los competidores y asegurarse que hay personal asignado a la limpieza del área.

Responsable del buen funcionamiento de los equipos y servicios (Electricidad, agua, desagüe, gas)

2 – Recibe a los competidores y verifica el equipo junto al capitán y él mismo verifica el equipo al Finalizar la participación.

AYUDANTE DE COCINA

Pueden ser varios.

Encargado de la limpieza general del área de la competencia.

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

Servir y mantener los platos en el cuarto de jueces.

Ayudar en lo que sea necesario para el buen funcionamiento del evento hasta el final.

ASISTENTE ADMINISTRATIVO

Asistente a monitorear cuarto de los Jueces, responsable de proveer hojas de resultados y calculo de resultados totales, coordinar los títulos, premios y medallas.

Cubículos de Competencia.

Las estaciones de competencias tendrán que asemejarse a una cocina comercial con los equipos básicos para el funcionamiento de un menú clásico, estos cubículos deberán tener mínimo un espacio de 5x4 metros.

- **Los cubículos deberán contar con:**

- 1 estufa de 4 o 6 hornillas
- 3 mesas de trabajo estándar de acero inoxidable
- 1 horno
- 1 refrigerador
- 1 congelador compartido
- 1 Estante metálico para almacenar utensilios
- 1 lavadero de manos
- 1 lavadero de 2 pozos
- 1 Extintor de incendios
- 1 rollo de papel
- 1 dispensador de jabón para manos
- 1 balanza gramera
- 1 reloj de pared
- 4 tomacorrientes
- Disponibilidad de hielo
- Utensilios básicos de limpieza
- Basurero
- Papel plástico
- Papel aluminio
- 1 Batidora Kitchen Aid
- 1 licuadora 0.75 ltr
- 4 tablas de picar
- 1 colador chino de 18 cm.
- 2 tazones de 31cm.
- 1 batidor de alambre
- 2 cucharetas
- 1 espátula perforada
- 2 sartenes de 8" / 20cm
- 2 sartenes de 11" / 28cm
- 2 ollas para salsa de 8.7" / 4.5qts
- 2 Medias ollas para fondo 7.9" / 4qts
- 2 Bandejas de aluminio medio tamaño 17-3/4" x 12-7/8"

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

8 Platos base blancos de 31 cm

8 platos soperos de 23 cm

8 Platos hondos para entradas. (O los equipos pueden traer sus propios platos.)

NOTA: Todos los artículos detallados se encontrarán en cada módulo con las mismas características para todos los participantes. Y si el participante desea traer equipo adicional o vajilla simplemente debe comunicar al organizador para el ingreso de este material, se autoriza el uso de otro tipo de vajilla siempre y cuando el juez principal de la competencia lo apruebe.

Espacio de exhibición para Artes Culinaria

Este espacio será abierto a los participantes, dos horas antes del tiempo de ser juzgados, a ese momento, el participante deberá retirarse completamente del área.

Deberá estar cerca de los cubículos de cocina

Bien demarcado para cada participante, y los espectadores.

Cada participante contará con una mesa para exhibir su trabajo. Marcada con su nombre, número de participación y categoría.

Las mesas contarán con su respectivo mantel, no se permiten otros adornos en la mesa, contarán con una mesa extra para finalizar el montaje de sus trabajos.

El participante deberá ser responsable del mantenimiento de su pieza durante el día o hasta que el juez le de permiso de retirarse.

REGLAMENTO GENERAL

VESTIMENTA ESTANDAR

— **NO HAY EXCEPCIÓN PARA TODOS LOS PARTICIPANTES TODAS LAS CATEGORÍAS** —

Los Participantes deberán usar chaqueta o filipina con el logotipo del establecimiento que representa y con el nombre del participante. Color blanco.

Pantalón será gris a cuadros o negro.

Las gorras o tocas serán blancas,

Zapatos negros de cocina antideslizante

Delantal blanco.

Joyas: No se acepta utilización de joyas.

CODIGO 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.

Se debe respetar la decisión final del jurado

Si usted tiene alguna consulta o sugerencia debe enviar un email explicando en máximo 2 semanas de finalizada la competencia.

HIGIENE Y SANIDAD

MANEJO DE LOS ALIMENTOS

Requerimientos básicos de manejo de HACCP para restaurantes

Requerimientos de temperatura de comida fría y caliente entre 5 °C y 60°C (fuera de zona de peligro)

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

Correcto almacenamiento de la comida entre -18 °C y 4°C

Lavado de manos constantemente

Productos alimenticios deben transportarse y almacenarse correctamente cubierto.

Los guantes deben usarse correctamente (no utilizar los mismos guantes para varios procedimientos, especialmente limpiar o mover y manejar equipos).

Derrames, basuras deben ser limpiados inmediatamente.

Los cuchillos, cucharas y otros utensilios deben estar limpios y desinfectados.

La comida debe estar protegida.

Los restantes de comida deberán estar correctamente protegidos y rotulados.

No utilizar las mismas toallas para limpieza de las superficies y tomar equipos.

Adecuada utilización de las tablas de cortar, ya sean por código de colores si se les proveen. De caso contrario estar seguro de limpieza y desinfección de las mismas.

INGREDIENTES AUTORIZADOS EN LA COMPETENCIA.

Los ingredientes secos para las recetas serán permitidos pesados y porcionados mas no premezclados.

No se permitirá preparaciones o cocciones previas a la competencia.

Vegetales limpios y pelados son aceptados, no cortados.

Ensaladas lavadas mas no cortadas o formadas de ninguna manera, los frijoles pueden ser remojados con anticipación.

No se pueden utilizar sopas terminadas, sin embargo, fondos básicos se pueden utilizar.

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 deben traer únicamente los alimentos crudos enteros y los materiales en las cantidades necesarias para sus recetas, sin embargo, los jueces aprobaran 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 deben elaborar el helado como técnica de pastelería frente al juez del piso en las destrezas (en lugar de la crema pastelera).

Cualquier ingrediente adicional que este en duda se deberá consultar con el juez en jefe de la competencia.

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

CATEGORIA JUNIOR

- Categoría Mundial; el equipo está conformado por 4 cocineros y 1 sustituto.
- **Competencia Nacional; El equipo esta conformado por 3 cocineros más 1 asistente** que puede ser parte del equipo o ser provisto por la organización local, *para colaborar con la limpieza, y organización y no puede intervenir en ninguna técnica culinaria evaluada por los jueces.*

Recibe el premio ganado los 3 cocineros

- Todos los miembros del equipo deben certificar que están involucrados en un programa educativo, o que sean aprendices en hotel y restaurante.
- Los sustitutos o asistentes son en caso de que un participante se lesione o no pueda llegar, sin excepción

Cada equipo deberá contar con un coach que es un instructor o algún representante de la institución participante que tiene como finalidad asistir al Equipo en todas las necesidades de su participación, el coach en ningún momento esta autorizado a entrar en el área de competencia (cubículos), solo acompaña al equipo para asistirlo en la logística y las necesidades del equipo.

A- EL MENU

El menú constara 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

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

Spanish, Bilingual

Nutrition Facts/Datos De Nutrición			
Serving Size /Tamaño por Ración 1 item (113g)			
Servings Per Container /Raciones por Envase 1			
Amount Per Serving/Cantidad por Ración			
Calories / Calorías 90	Calories from Fat / Calorías de Grasa 0		
% Daily Value* / % Valores Diarios*			
Total Fat / Grasa Total 0g	0%		
Saturated Fat / Grasa Saturada 0g	0%		
Trans Fat / Grasa Trans 0g			
Cholesterol / Colesterol <5mg	1%		
Sodium / Sodio 65mg	3%		
Total Carbohydrate / Carbohidrato Total 19g	6%		
Dietary Fiber / Fibra Dietética 5g	20%		
Sugars / Azúcares 11g			
Protein / Proteínas 4g			
Vitamin A / Vitamina A 10%	Vitamin C / Vitamina C 0%		
Calcium / Calcio 10%	Iron / Hierro 0%		
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:			
* Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas:			
	Calories/Calorías:	2,000	2,500
Total Fat/Grasa Total	Less than/Menos de	65g	80g
Saturated Fat/Grasa Saturada	Less than/Menos de	20g	25g
Cholesterol/Colesterol	Less than/Menos de	300mg	300mg
Sodium/Sodio	Less than/Menos de	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total		300g	375g
Dietary Fiber/Fibra Dietética		25g	30g
Calories per gram/Calorías por gramo:			
Fat/Grasas 9 • Carbohydrate/Carbohidratos 4 • Protein/Proteínas 4			

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.

B- LA COMPETENCIA

Los participantes deberán presentarse al gerente de cocina con todo lo que necesitan para la competencia 30 minutos antes de la hora de inicio.

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

C- TIEMPO

TIEMPO TOTAL: 2 horas, incluido parte técnica, cocinar y servir

Distribuidas en:

PARTE TECNICA 20 MINUTOS

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

El capitán del equipo debe decir al juez de piso quien esta designado para cada destreza.

1- Cortes clásicos: se escogen 4 cortes

- ✓ • Brunoise: 100 gramos
- ✓ • Tournee: 6 piezas

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

- ✓ • Julienne: 100 gramos
- ✓ • Tomate Concassée: 200 gramos
- ✓ • Cortes se exhibirán al frente del cubículo en recipientes transparentes, en agua.

Brunoise



3mm).

1/8 in. x 1/8 in. x 1/8 in. (3mm x 3mm x

Tourne:



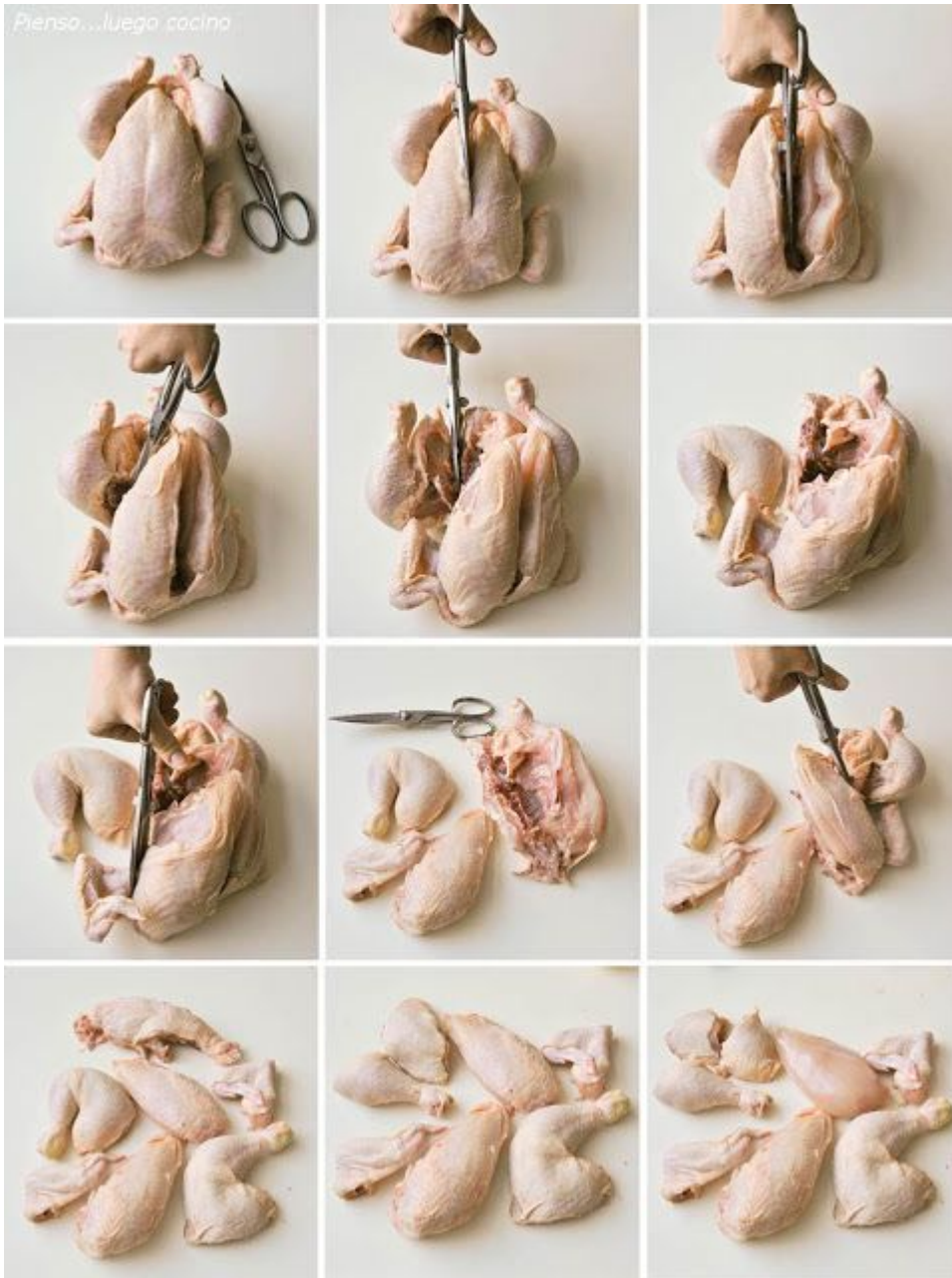
2 in x 3/4 in. diameter, with 7 sides, and flat-ended.

Julienne



1/8 in. X 1/8 in x 2 in (3mm x 3mm x 5cm)

2- Pollo entero porcionarlo en 8.



3- Pastelería

Crema pastelera (1 litro o helado si está en el menú), enmoldar un pie (6 o 8

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

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 cursos para 4 personas cada curso.

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).

En este momento sus 2 horas han finalizado.

Por cada minuto de retraso se deducen 1 punto. (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).

CATEGORIA SENIOR

Los equipos estarán conformados por 3 cocineros, con formación profesional, uno de ellos será el Capitán del equipo.

Los equipos pueden traer además 1 asistente que será junior para colaborar con la limpieza, o puede ser solicitado al organizador, este asistente junior solo realiza trabajos de limpieza y organización y no puede intervenir en ninguna técnica culinaria evaluada por los jueces.

Recibe el premio ganado los 3 cocineros

A- EL MENU

El menú constará de 4 cursos de 4 porciones

Entrada, ensalada, 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, cálculo nutricional de acuerdo con los estándares establecidos e incluir la fotografía.

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.

B- COMPETENCIA

30 minutos antes del inicio, los participantes deberán presentarse al gerente de cocina con todo lo que necesitan para la competencia.

El equipo puede ingresar al cubículo 15 minutos antes, **solamente con la autorización de gerente de cocina.**

C- TIEMPO

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

2 Horas

Para realizar y servir en propio orden el menú de 4 cursos

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).

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)**.

INDIVIDUAL (Abierta)

COCINA CALIENTE, COCINA VEGETARIANA, COCINA PATRIMONIAL, CATEGORIA REPOSTERIA

Estas categorías son libres, pueden competir Junior o Senior.

El participante de cocina o de repostería contará con un asistente junior, 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 culinaria evaluada por los jueces.

Reglas para competencia individual

Competencia.

30 minutos antes del inicio, el participante deberá presentarse al gerente de cocina con todo lo que necesitan para la competencia para los últimos consejos.

El equipo puede ingresar al cubículo para preparar el mise en place 15 minutos antes, solamente con la autorización de gerente de cocina.

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).

En este momento sus 2 horas han finalizado.

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).

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

Cocina caliente y repostería

90 MINUTOS

Constará de un curso para 4 personas. Plato fuerte (main course), Pastelería escoge entre postre caliente o postre frío.

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 e incluir la fotografía.

Nutrition Facts/Datos De Nutrición

Serving Size /Tamaño por Ración 1 item (113g)
Servings Per Container /Raciones por Envase 1

Amount Per Serving/Cantidad por Ración			
Calories / Calorías 90	Calories from Fat / Calorías de Grasa 0		
% Daily Value* / % Valores Diarios*			
Total Fat / Grasa Total 0g	0%		
Saturated Fat / Grasa Saturada 0g	0%		
Trans Fat / Grasa Trans 0g			
Cholesterol / Colesterol <5mg	1%		
Sodium / Sodio 65mg	3%		
Total Carbohydrate / Carbohidrato Total 19g	6%		
Dietary Fiber / Fibra Dietética 5g	20%		
Sugars / Azúcares 11g			
Protein / Proteínas 4g			
Vitamin A / Vitamina A 10%	Vitamin C / Vitamina C 0%		
Calcium / Calcio 10%	Iron / Hierro 0%		
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:			
* Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas:			
	Calories/Calorías:	2,000	2,500
Total Fat/Grasa Total	Less than/Menos de	65g	80g
Saturated Fat/Grasa Saturada	Less than/Menos de	20g	25g
Cholesterol/Colesterol	Less than/Menos de	300mg	300mg
Sodium/Sodio	Less than/Menos de	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total		300g	375g
Dietary Fiber/Fibra Dietética		25g	30g
Calories per gram/Calorías por gramo:			
Fat/Grasas 9 • Carbohydrate/Carbohidratos 4 • Protein/Proteínas 4			

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.

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

COCINA VEGETARIANA

Tiempo para participar: **90 MINUTOS**

Constará de un curso para 4 personas. Plato fuerte (main course).

Demostrar conocimiento y técnicas en cocina saludable.

Enfocarse, tamaño de porción, uso correcto de sal, grasa, azúcares y el uso apropiados de proteína vegetal.

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 e incluir la fotografía.

Spanish, Bilingual

Nutrition Facts/Datos De Nutrición	
Serving Size /Tamaño por Ración 1 item (113g)	
Servings Per Container /Raciones por Envase 1	
Amount Per Serving/Cantidad por Ración	
Calories / Calorías 90	Calories from Fat / Calorías de Grasa 0
% Daily Value* /% Valores Darios*	
Total Fat / Grasa Total 0g	0%
Saturated Fat / Grasa Saturada 0g	0%
Trans Fat / Grasa Trans 0g	
Cholesterol / Colesterol <5mg	1%
Sodium / Sodio 65mg	3%
Total Carbohydrate / Carbohidrato Total 19g	6%
Dietary Fiber / Fibra Dietética 5g	20%
Sugars / Azúcares 11g	
Protein / Proteínas 4g	
Vitamin A / Vitamina A 10%	Vitamin C / Vitamina C 0%
Calcium / Calcio 10%	Iron / Hierro 0%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:	
* Los Porcentajes de Valores Darios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas:	
	Calories/Calorías: 2,000 2,500
Total Fat/Grasa Total	Less than/Menos de 65g 80g
Saturated Fat/Grasa Saturada	Less than/Menos de 20g 25g
Cholesterol/Colesterol	Less than/Menos de 300mg 300mg
Sodium/Sodio	Less than/Menos de 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total	300g 375g
Dietary Fiber/Fibra Dietética	25g 30g
Calories per gram/Calorías por gramo: Fat/Grasas 9 • Carbohydrate/Carbohidratos 4 • Protein/Proteínas 4	

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.

COCINA PATRIMONIAL

Estamos en proceso de establecer las reglas, si desea participar en esta categoría porfavor contacte con el organizador.

SISTEMA DE PUNTUACION, COMPETIDORES EN EQUIPO PARTICIPANTE INDIVIDUAL

A- LO QUE VERAN LOS JUECES EN LA DEGUSTACION:

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

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 practico 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- LOS QUE LOS JUECES EN LA COCINA EVALUARAN:

Organización: Mesa de trabajo ordenada durante y al final de la competencia. Trabajo sistemático y adecuado manejo de herramientas.

Sanidad: En caso de violación critica, 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 picar 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 penalizara 1 punto por cada minuto de retraso, después de 10 minutos resultara en descalificación del equipo.

ARTE CULINARIA INDIVIDUAL

SHOW PIECE(Escultura), PETITS FOURS, PASTELES FESTIVOS, PLATO FRIO

Esperamos que en la preparación el participante respete la ética profesional.

Estas competencias especiales, tienen reglamentos diferentes y deben ser seguidos textualmente.

Una sección especial del área de la competencia será seleccionada, y mesas con manteles serán reservados para cada participante. Todos los platos para pasteles, show piece(escultura), petits fours, plato frio deben ser hechos tan cerca a la competencia como sea posible y transportado a una hora especificada por el encargado del show. El participante y los asistentes deben estar uniformados cuando se encuentren en el área de competencia y tendrán dos horas para montar su trabajo y dar toques finales.

Un menú o descripción de producto deberá ser mostrado sin nombre del participante o su

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

afiliación. Al final de las dos horas se les pedirá a todos que se retiren y los jueces entraran a juzgar.

Evite el uso de productos no comestibles.

SHOW PIECE (ESCULTURA) Chocolate, Azúcar, Figura en vegetal o fruta, Hielo

Se evaluará una única pieza que no puede exceder los 75 *75 centímetros de ancho y largo, altura mínimo 60 cm y máximo 120 cm. Sin contar la base, que máximo será de 10 cm.

No se permiten moldes, ni soportes externos. Uso mínimo de soportes internos como palillos, alambres, tuberías, etc.

Solo una pieza por competidor.

PASTELES

Los pasteles serán degustados por los jueces.

Presentar un mínimo de 3 diferentes técnicas de decoración.

Pasteles de boda o festivos tienen que tener mínimo un piso y máximo de tres pisos.

La pieza de un piso debe ser de 30 *30 cm.

Todo el pastel debe ser comestible. (No se aceptan figuras de plástico u otro material no comestibles).

Petit Fours

5 Variedades (todas diferentes) deben ser comestibles, 6 piezas (peso de cada pieza entre 6 -14 gramos) cada una y 1 porción para el plato de exposición el cual será degustado por los jueces.

PLATO FRIO

Debe ser preparado para 8 Porciones y 1 porción en un plato.

- Ingredientes y acompañamientos deben armonizar
- Técnicas apropiadas y métodos de preparación aceptados se deben observar en la exposición.
- No se permite artículos no comestibles
- Demostrar limpieza y nitidez del trabajo

La bandeja debe presentar:

3 Proteínas,

3 guarniciones

1 ensalada y salsas apropiadas

Proteína puede utilizar res, ternera, cerdo, cordero, pescado, mariscos, ave, ave de caza, patos.

CALIFICACION

A-SHOW PIECE (Esculturas) Chocolate, Vegetal, Azúcar, Hielo

Escala del modelo/ tamaño/ proporción

Impresión artística/detalles

Destreza/ maestría/ precisión del trabajo

Originalidad

B- Pastel de fiesta (Cake)

Presentación/impresión general

Lisura de baño de azúcar/fondant/gelatina de fruta

REGLAMENTO COPA CULINARIA DE LAS AMERICAS 2019

Diversas técnicas

Destreza /precisión/ maestría

Sabor /textura/compatibilidad de los ingredientes

Originalidad

C- PETITS FOURS

Presentación/disposición forma

Lisura/lustrosa

Armonía de los ingredientes

Destreza/precisión.

Sabor

Verificado y aprobado por la Junta Directiva del Foro Panamericano Sociedades Gastronómicas Profesionales