



CONCURSO JOVEN COCINERO MISTURA 2017

APEGA tiene el agrado de realizar la convocatoria para participar en el Concurso **EL JOVEN COCINERO DE MISTURA 2017**, evento en el que podrán participar jóvenes de todo el país. Es importante recalcar que este concurso está dirigido a los jóvenes cocineros, más no al establecimiento donde laboran, pudiendo inscribirse más de un cocinero que provenga del mismo centro laboral.

OBJETIVOS

- Desarrollar la creatividad e innovación de los participantes, a través de la investigación, técnicas y las BPM.
- Fomentar la constante capacitación entre los jóvenes.
- Estimular la sana competición.

LOS PARTICIPANTES

- Podrán participar cocineros peruanos no mayores de 27 años de todo el país.
- Los participantes deben laborar en cocinas de restaurantes, hoteles o empresas gastronómicas afines dentro del Perú y deben contar con un mínimo de 20 meses de experiencia laboral y/o prácticas profesionales.
- Deben acreditar su condición laboral con una constancia de la empresa.

TEMA DEL CONCURSO

- Cada participante presentará una receta de creación propia que consista en entrada y plato de fondo.
- El plato de fondo y la entrada debe ser una reinterpretación de un plato de cocina milenaria.
- El participante debe utilizar técnicas que aseguren el máximo aprovechamiento de los insumos.
- Lo que se intenta es desarrollar la creatividad de los participantes e incentivar y promover el uso de nuestros insumos y conocimiento de nuestra idiosincrasia.
- **La entrada:** Debe incluir el uso de menestras en su preparación.
- El peso máximo de la entrada debe ser 200 gr.
- No se aceptara la presentación de tapas o bocaditos como entradas.
- **El plato de fondo:** Debe constar de un elemento cárnico de 2da. o 3ra. categoría.
- Se debe aplicar un tipo de cocción adecuado para dicha pieza (braseado, vacío, poeler, etc.).
- Debe tener 2 salsas, una deberá ser a base de un fondo oscuro, la otra es libre.
- Debe tener 3 guarniciones creativas, una a base de papas nativas, las otras son libres.

- Los aires son considerados salsa no guarnición.
- El peso máximo de este plato debe ser de 350 g.
- Se debe indicar la cantidad de insumos a usar para una persona, expresada en medidas reglamentarias: gramos, mililitros, onzas, etc., (no se aceptarán medidas por cucharadas, tazas etc.).

LAS INSCRIPCIONES

- Las inscripciones al Concurso Joven Cocinero Mistura 2016 son gratuitas y se realizarán del **28 de setiembre al 10 de octubre de 2017..**
- Los interesados en participar deberán enviar por correo electrónico la siguiente documentación:

+ Ficha de Inscripción con todos los datos completos. Formato Word. Pueden encontrar la ficha al final de las presentes bases o la pueden descargar en www.mistura.pe, botón Concursos.

+ Curriculum Vitae actualizado acompañado de la documentación laboral que justifique los 20 meses de experiencia laboral y/o prácticas profesionales dentro del área de cocina.

+ La receta con la que desean participar adjuntando la foto del plato terminado. El formato de presentación se encuentra al final de las bases o la pueden descargar en www.mistura.pe, botón Concursos.

Estos documentos serán enviados al correo electrónico concursos@mistura.pe con el título CONCURSO JOVEN COCINERO.

NOTAS:

- **Aquellas recetas que no cumplan con los requisitos establecidos en las bases del concurso, no serán tomadas en cuenta.**
- **El ganador de la anterior edición no podrá participar como concursante en la presente edición.**

ETAPAS DEL CONCURSO

El concurso se desarrollará en dos etapas: semifinal y final. La semifinal se llevará a cabo el día **21 de octubre** (fechas por confirmar) en las instalaciones de la institución por confirmar y la final será el día **viernes 3 de noviembre** (por confirmar) en las instalaciones de la Feria Mistura en el Gran Auditorio APEGA.

La premiación de los ganadores se realizará durante la Feria Mistura 2017.

ETAPA SEMIFINAL

- El total de propuestas recibidas serán evaluadas por un jurado calificador que escogerá 5 jóvenes cocineros semifinalistas de acuerdo a las fotografías y recetas presentadas.
- Los resultados se darán a conocer el **jueves 12 de octubre**. El comité organizador convocará a los 5 semifinalistas.
- La semifinal se llevará a cabo el día **21 de octubre** (fechas por confirmar), en las instalaciones de la Institución educativa a definir.

El miércoles 25 de octubre se darán a conocer los 3 finalistas en la página web de apega. Los participantes deberán respetar la receta original con la que se inscribieron en el concurso. No se aceptarán variaciones.

- El día de la semifinal los participantes deberán presentarse a las 7:00 am. correctamente uniformados, con su documento de identidad.
- Es total responsabilidad del participante traer todos los insumos en cantidad y calidad suficiente para la preparación de cuatro (04) porciones para la degustación del jurado y fotografía oficial. Se tomará en cuenta para la calificación el correcto uso de la cadena de fríos (usar cooler).
- No se puede traer ninguna preparación avanzada. Ésto incluye a las guarniciones. Se pueden traer fondos listos pero no salsas terminadas.
- Los participantes deberán tomar en cuenta las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para su evaluación y desempeño.
- Cada participante debe contar con los utensilios básicos tales como: cuchillos, peladores, afiladores, etc.
- La institución a definir proporcionará una batería de cocina básica consistente en: cocina, horno, refrigerador, congelador, mesa de trabajo, 2 sartenes 8", 2 ollas de aluminio - 3 1/2 lt., 3 tablas de picar, colador chino, colador de malla fina, 4 tazones (bowl) / 31 cm. de diámetro, 4 tazones (bowl) / 20 cm. de diámetro, 1 cucharón, 3 cucharas de madera, 1 batidor de alambre, 1 licuadora, 1 rallador, 1 pinza, 1 espátula, 1 espumadera. Cualquier otro requerimiento para decoración o montaje son de total responsabilidad del participante.
- Toda batería adicional que sea de propiedad del participante debe estar correctamente etiquetada y debe registrarse al momento de ingresar al local donde se desarrollará la semifinal.
- Los participantes se presentarán ante el Coordinador a cargo del concurso.
- El orden de inicio será sorteado en el mismo momento. El primer participante iniciará a las 8:00 am. y los siguientes con intervalos de 10 minutos, Vale decir que el segundo participante iniciará a las 8:10 am., el tercero a las 8:20 am. y así sucesivamente.
- Tendrán un total de 2:00 horas para la preparación y montaje de sus platos.
- El participante presentará 04 (CUATRO) entradas y 04 (CUATRO) platos de fondo.
- La competencia habrá culminado cuando todos los participantes dejen limpia y ordenada su área de trabajo.
- El jurado calificador elegirá a los 2 finalistas.
- La comisión organizadora se pondrá en contacto con los finalistas, vía mail o teléfono, para coordinar los detalles de la final que se desarrollará el día **viernes 3 de noviembre** (por confirmar) en la Feria Mistura 2016.

ETAPA FINAL

- La final del concurso se llevará a cabo el **viernes 3 de noviembre de 2017** (por confirmar).
- El concursante es libre de proponer una receta personal que sorprenda al jurado; y tiene que consistir en una entrada y un plato de fondo. Esta receta deberá ser enviada por correo a concursos@mistura.pe por lo menos 5 días antes de la final.
- Tendrán que preparar y presentar 04 (CUATRO) entradas y platos de fondo de igual composición: 03 (TRES) para la degustación del jurado y 01 (UNO) para la foto oficial.
- Los 3 cocineros jóvenes finalistas deberán presentarse a las 10:00 am. correctamente uniformados.

- Para los ingredientes y batería de cocina seguir las mismas especificaciones que en la etapa semifinal.
- El jurado revisará los ingredientes para confirmar que todos estén en perfecto estado.
- Se sorteará el orden para comenzar la preparación de la misma manera que en la semifinal.
- El tiempo de preparación y entrega será de 45 minutos.
- Cada participante deberá justificar ante el jurado las preparaciones.
- Los participantes deberán respetar las pautas establecidas por el comité organizador. Los horarios, fecha y sede del concurso no se modificarán por ningún motivo. Se considerará tres (03) puntos en contra si no se presenta a la hora indicada tanto para la semifinal como para la final.

EL UNIFORME

Todos los participantes deberán portar uniforme completo: Chaqueta de cocina blanca, delantal (blanco o negro) ambos deben estar sin logos ni distintivos, pantalón de cocina negro, gorro o pañoleta de cocina (blanco o negro), zapatos adecuados. No se aceptará el uso de joyas ni maquillaje.

El participante deberá lucir impecable toda la indumentaria de cocina en su presentación de lo contrario se le descontará puntos a criterio del jurado evaluador.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- El jurado estará conformado por cocineros (hoteles y restaurantes), gastrónomos, investigadores y/o personas de reconocido prestigio en el campo gastronómico.
- Cada jurado tendrá una ficha de evaluación para cada participante. La calificación final se obtendrá del promedio de las calificaciones individuales.

Los criterios que se utilizarán son los siguientes:

Los criterios que se utilizarán son los siguientes:

- **PRESENTACIÓN PERSONAL:** Para fomentar conceptos de calidad se exige una presentación impecable de los participantes de cada equipo.
Puntaje máximo 3 Puntos.
- **DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO:** Los participantes deberán explicar el porqué del plato, el conocimiento y uso de ingredientes emblemáticos y técnicas en la elaboración del mismo.
Puntaje máximo 3 Puntos.
- **USO DEL INGREDIENTE PRINCIPAL:** Se calificará la creatividad del participante para utilizar el ingrediente principal, donde el protagonista deberá ser un producto emblemático peruano.
Puntaje máximo 5 Puntos.
- **SABOR:** Se dará importancia al sabor final del plato.
Puntaje máximo 5 Puntos.

- **PRESENTACIÓN:** Se calificará la creatividad para el emplatado y presentación final del plato.
Puntaje máximo 2 Puntos
- **APROVECHAMIENTO DE LOS INSUMOS:** Se medirá el aprovechamiento total de los insumos utilizados por los participantes.
Puntaje máximo 2 Puntos

La evaluación se realizara haciendo uso de una ficha de calificación basado en criterios específicos con sus respectivos puntajes. El primer puesto será obtenido por la suma total más alta de los puntos otorgados.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | | PUNTAJE |
|-------------------------|---|---------|
| 1º | PRESENTACIÓN PERSONAL | 3 |
| 2º | DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO | 3 |
| 3º | USO DEL INGREDIENTE PRINCIPAL | 5 |
| 4º | SABOR | 5 |
| 5º | PRESENTACIÓN | 2 |
| 6º | APROVECHAMIENTO DE LOS INSUMOS | 2 |

- **La decisión del jurado será inapelable.**

La presentación de la hoja de inscripción implica la aceptación de las bases por parte de los participantes. La organización se reserva el derecho a modificar el reglamento por causas de fuerza mayor, así como cancelarlo en caso las circunstancias así lo exijan.

Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso. Éstas quedan en propiedad de la organización y no podrán solicitar remuneración por su utilización con fines promocionales del concurso. El ganador se compromete a participar de todas las oportunidades de difusión que la organización estime conveniente durante y después del evento. El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento por parte de cualquier participante supondrá la inmediata descalificación del concurso.

MISTURA 2017

Deberán enviar su postulación al correo concursos@mistura.pe de la siguiente forma:

Colocar en el asunto del correo electrónico: **JOVEN COCINERO.**

Adjuntar ficha de inscripción, CV, documentación que acredite experiencia, receta y foto del plato a preparar.

