

FUTURE Chef

BASES DEL CONCURSO “FUTURE CHEF”

1. Sobre el concurso

Future chef by CESSA es un concurso de cocina para estudiantes de preparatoria a realizarse el día **sábado 30 de marzo 2019** de 08:00 a 14:00 hrs. dentro de las instalaciones de CESSA Universidad Campus San Ángel ubicadas en Morelos 7, Col. Tizapán San Ángel. C.P. 01090, CDMX.

2. Requisitos participantes

Estudiantes de preparatoria de 5º y 6º año.

3. Dinámica y funcionamiento

Los concursantes dispondrán de 3 horas para elaborar el menú. La entrada de cada concursante a cocinas será cada 15 minutos y por riguroso orden de sorteo. La presentación del menú será por el mismo orden de entrada y con un intervalo de 15 minutos. Cada participante tendrá que elaborar 2 platillos completos.

Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos serán entregados por los integrantes de la organización al inicio de la competencia. La puntuación final se establecerá una vez finalizada la inspección de la cocina en la que se haya elaborado el menú.

4. Equipos

Los equipos serán conformados por 3 integrantes de cada escuela, estos serán apoyados por estudiantes del CESSA para uso del equipo y supervisión.

Cada equipo debe de enviar copia de identificación de los integrantes Junto con el formato descargable con la autorización de el director de preparatoria y/o general para que puedan representar a la institución en dicho concurso.

5. Inscripción

Un solo miembro del equipo deberá realizar la inscripción del mismo en <https://www.cessa.edu.mx/future.html> contestando los siguientes datos:

1. Nombres completos de los 3 participantes
2. Teléfonos de los 3 participantes
3. Correos electrónicos de los 3 participantes
4. Escuela de procedencia
5. Grado

Además enviar por correo electrónico a dremberg@cessa.edu.mx

1. Credencial de la escuela y/o identificación escaneada de los 3 participantes
2. Escuela de procedencia
3. Nombre del director de la escuela de procedencia
4. Nombres de los 3 participantes
5. Autorización por escrito de la escuela para la participación en el concurso.

6. Premiación

Directrices generales para concursantes y jueces

La siguiente lista constituye un buen punto de partida sobre lo que son, en líneas generales, las pautas básicas de comportamiento de los cocineros y de los jueces que los evalúen. La receta entregada (que debe incluir la descripción de los ingredientes y los métodos utilizados en su tratamiento) constituye el criterio base de valoración para los jueces. Los ingredientes y aderezos utilizados deben armonizar con la parte principal del plato, de modo que en conjunto se cumplan los estándares de lo que se considera un plato nutricionalmente equilibrado.

- Es recomendable que los sistemas o métodos aplicados en la cocina sean lo más prácticos posibles, omitiendo aquellos elementos que puedan ser innecesarios.
- La carne debe presentarse cortada limpiamente, mostrando un óptimo punto de cocción, de modo que en ningún momento del concurso gotee o pierda su consistencia.
- Las frutas y hierbas deben presentarse cortadas y torneadas uniformemente.

- Si como acompañamiento de la carne se utiliza fruta, ésta debe presentarse cortada en piezas pequeñas o láminas finas.

Concepto que concursantes deben tener en cuenta A aquellos platos que no se ajusten a esta pauta se les restará puntos.

- Originalidad.
- Nuevos conceptos e ideas (innovación).
- Armonía numérica en las porciones de carne y los elementos decorativos.
- Combinación adecuada de sabor, color y presentación.
- Los colores dispuestos deben armonizar entre sí.
- Aspecto apetecible, conservando la esencia de los productos.
- Cocciones adecuadas de los ingredientes que componen el plato.
- La presentación de las rodajas o cortes de carne debe de hacerse de forma cuidadosa y éstas estar dispuestas en función de su tamaño.
- Los vegetales conviene que estén bien cortados.
- La denominación de los platos debe corresponderse a los nombres clásicamente establecidos.
- Las servilletas de papel sólo serán utilizadas en caso de tratarse de alimentos intensamente fritos. Los volantes de papel y demás no podrán ser usados.
- Los jugos vegetales (salsas), de carne o pescado deben disponerse de modo que no desluzcan la apariencia general de los platos.

Puntuación Máxima

Presentación	20 puntos
Sabor	20 puntos
Composición	20 puntos

- La decisión del jurado será completamente inapelable.

7. Motivos de descalificación

- Los platos presentados en el menú deberán ser originales creados por el propio chef del concurso.
- Los concursantes dispondrán de una vajilla cedida por la organización, compuesta por diferentes modelos de platos, y serán estos modelos los que deberán usar para emplatar y presentar sus platos ante el Jurado del Concurso. Está totalmente prohibido usar otro menaje que no sea el de la organización, puede ser motivo de descalificación.

- Durante el concurso, los concursantes dispondrán de una manta de cuchillos cedida por el patrocinador. Los concursantes deberán usar en exclusiva los cuchillos de esta marca. Una vez finalizado el concurso, se devolverán los cuchillos.

Funciones de los ayudantes de cocina

- Ayudar a montar el área de trabajo asignada.
- Lavar y pelar verduras y frutas, pero no cortarlas.
- Llevar, comprobar y traer elaboraciones e ingredientes a los hornos combi, hornos de pastelería, abatidores de temperatura, sorbeteras, thermomix, roner, pacojet, batidoras, congeladores, cámaras frigoríficas, etc.
- Supervisión en limpieza de utensilios y área de trabajo durante las elaboraciones y después de éstas.
- Ayudar a filtrar fondos, caldos, fumets y salsas, pero no puede participar en su elaboración.
- Limpiar pescado o marisco pero no filetear, cortar o realizar cocción alguna.
- Deshuesar carnes y aves pero no cortar o porcionar.
- Puede controlar que cualquier elaboración no se queme, reduzca demasiado, etc. cuando observe que el concursante se ha olvidado o pueda causar un accidente.
- Sí está permitido que en el momento del pase de platos ayude al concursante en el montaje y emplatado.
- Si cualquier concursante necesitara un utensilio, pieza de equipamiento o ingrediente de la escuela, este deberá pedirlo al jurado técnico o al profesor de la escuela asignado al CESSA. Luego lo devolverá a la misma persona, limpio y en las mismas condiciones que le ha sido entregado.
- Si se tiene alguna duda durante el tiempo de elaboración, se puede consultar a alguno de los dos jurados técnicos.

La dirección técnica del CESSA agradece a todos los/las concursantes el cumplimiento de las reglas anteriormente citadas, el mantenimiento de la higiene, el profesionalismo culinario y la solidaridad entre participantes.

8. Difusión y derechos de imagen

- Todos los concursantes autorizan a CESSA Universidad el uso de sus fotografías, recetas e información para la difusión y promoción del acto.

Para más información:

Pedro Landaverde | plandaverde@cessa.edu.mx

María de Robina | maria.derobina@cessa.edu.mx

Dana Remberg | dremberg@cessa.edu.mx

Diego Calderón | +52 1 55 87 43 11 06

Información para uso exclusivo de CESSA Universidad.

La información recopilada en este formato y en la solicitud digital será tratada de acuerdo a las consideraciones de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, por lo que solicitamos consulte el Aviso de Privacidad vigente publicado en nuestra página web <https://www.cessa.edu.mx> para asegurarle que la información en este formato contenida se rige bajo estas consideraciones.

Ciudad de México a 20 de febrero de 2019