

3er. CONCURSO GASTRONOMICO INTERESCOLAR

“SABORES DEL MAIPO 2017”

LICEOS INVITADOS :

1. Liceo Francisco Javier Krugger, Linderos, Buin.
2. Liceo Cardenal Caro, Buin.
3. Centro Educacional Enrique Bernstein, Calera de Tango.
4. Colegio San Bernardo Abad, San Bernardo.
5. Liceo Elvira Brady Maldonado, San Bernardo.
6. Liceo de Adultos Pucará de Chena CEIA, San Bernardo.

LINEAMIENTOS GENERALES Y BASES

Esta tercera versión, busca que los alumnos de la especialidad de **Gastronomía** de los Liceos integrantes del programa **Red Técnica del Maipo y San Bernardo**, continúen participando de una instancia que les permita reforzar su elección vocacional, trabajar en equipo, compartir con otros alumnos, demostrar sus habilidades y competencias técnicas.

Lugar del concurso: CFT Santo Tomás, ubicado en Vergara 165, Santiago

CRONOGRAMA:

Lunes: 8 de Mayo lanzamiento del Concurso en sede de CFT Santo Tomás, Vergara 165, Santiago.
A las 16.00 horas

Martes 9 de Mayo al Viernes 2 de Junio: Inscripción de Brigadas participantes, enviando la ficha de inscripción (anexo 1) al correo xvasquez@cemaipo.cl

Martes 9 de Mayo al Viernes 2 de Junio: Presentación de Recetas en ficha técnica (anexo 2), todos los insumos deberán ser indicados en Kgs. y litros

Concurso: Lunes 19 de Junio: 09:00 a 09.30 horas –Revisión de Canastas
09.30 a 15:30 horas -Desarrollo del Concurso
16:45 horas -Premiación 1er, 2do, 3er lugar, Mejor Plato Principal y Mejor Postre.

Categoría: Plato de Fondo o Principal

Cada brigada, debe presentar una receta de cocina de autor, que se base en la siguiente canasta de productos:

Composición Plato Principal

Usar al menos: 1 proteína, 1 almidón, vegetales, 1 salsa.

Composición Postre: Usar 1 preparación en base a lácteo y/o fruta, chocolate y al menos 1 crocante y una salsa.

Canasta Base:

- Carne: abastero, pechuga pollo, pulpa de cerdo.
- Zapallo, zanahoria, pimentón, cebolla, cebollín, ajo, esparrago, alcachofa.
- Arveja congelada, choclo congelado, poroto verde congelado
- Clementina o mandarina, Kiwi, Limón, Pera, Plátano, Manzana.
- Papa, papa camote, arroz, fideos (fusilli), quínoa, cous cous.
- Salsa Española, Salsa de Tomates
- Harina sin polvos, sémola, maicena, avena
- Porotos Pallares, Lentejas verdes
- Miel de palma.
- Queso mantecoso, Queso de Cabra, Queso crema
- Mantequilla, margarina, aceite maravilla.
- Hierbas y especias.
- Leche entera, Crema de leche, Leche condensada, Leche evaporada
- Frutillas congeladas, Frambuesas congeladas, Arándanos congelados
- Azúcar rubia, blanca, flor, glucosa, miel de abeja
- Mermelada, chancaca
- Colopez
- Crema vegetal
- Cobertura chocolate, blanco, negro, cacao amargo en polvo
- Huevos
- Mote
- Tocino
- Romero, Tomillo, Ají de color, pimienta negra molida, estragón, eneldo, curry, ají de color, ají cacho de cabra, ciboulette, menta fresca.

Cada brigada debe preparar 4 platos principales y 4 postres iguales: 3 para los jueces y 1 de presentación.

Jurado:

El jurado estará compuesto en total por 5 Chefs, que serán enunciados el día del concurso.

2 jueces serán comisarios (evaluando técnica, procedimiento, higiene, prevención de riesgos) pertenecientes a Santo Tomás.

3 jueces realizarán la degustación

Número de Participantes:

Máximo dos brigadas por Liceo, las que deben estar compuestas por 3 Estudiantes de 4° año medio y 1 de 3 año de enseñanza media técnico profesional, de la especialidad de Gastronomía respectivamente. Deberán identificar a uno de ellos como el Capitán de Brigada.

Evaluación:

Cada jurado tendrá una pauta de evaluación que considerará los siguientes aspectos y su ponderación de acuerdo a los siguientes criterios:

Logrado: El aspecto a evaluar se ha desarrollado en su totalidad.

Medianamente logrado: El aspecto a evaluar presenta carencias.

No logrado: El aspecto a evaluar no se ha logrado.

	No Logrado	Medianamente Logrado	Logrado
I. Evaluación Técnica (60 %)			
1. Sabor			
2. Temperatura Alimentos			
3. Texturas			
4. Montaje			
5. Temperatura del Plato			
6. Puntualidad en la Presentación			
7. Creatividad			
8. Cantidades proporcionadas			
9. Cortes (técnicas básicas)			
II Evaluación – Habilidades Genéricas (40 %)			
10. Higiene Personal			
11. Higiene en su área de trabajo			
12. Presentación Personal.			
13. Buenas prácticas Manufactura			
14. Mise en place			
15. Control de temperaturas			
16. Trabajo en equipo			
17. Puntualidad entrada y salida de Taller			
18. Preguntas Jueces			

Premiación:

Se premiará 1er, 2do y 3er lugar, además de la categoría “Mejor plato principal” y “Mejor Postre”.

Consideraciones Generales:

1. Todos los platos presentados deberán ser preparados completamente en el lugar del concurso (a excepción de Demi Glace, salsa madre, masa philo etc...) Estos podrán ser preparados previamente y declarados frente al comisario al iniciar la preparación. Cualquier otro utensilio aportado por la brigada, debe también ser declarado. El capitán de cada brigada deberá responder las consultas del jurado, cuando sea necesario.
2. Todos los participantes contarán con: 30 min de revisión de canasta, luego dos horas de preparación y montaje de los platos. Además tendrán 30 min para la limpieza final, donde deberán dejar su estación de trabajo habilitado para el ingreso de una nueva brigada.
3. El tiempo de elaboración comenzará a correr desde el minuto que fue designada la hora de ingreso. Cada brigada ingresará al taller con un intervalo de 20 min hasta copar la capacidad.
4. Los participantes deberán llevar todos los utensilios que ocupara en forma específica para la elaboración de la receta. Solo se facilitarán los utensilios de instalaciones tradicionales (**olla, sartén, colador, etc.**). Cada **Brigada** deberá presentar una lista de

pañol necesario, para la elaboración de su receta, dentro del plazo estipulado (anexo 2). Después de este plazo no se facilitará ninguna herramienta ni utensilio, por parte del comité organizador.

5. Los estudiantes, deberán presentarse con el uniforme completo de cocina **sin identificación del Liceo visible**. El uniforme constará *de lo siguiente:*

- Chaqueta blanca (**Sin nombre de Institución**).
- Pantalón negro o de pata de pollo.
- Mandil o delantal blanco.
- Gorro blanco.
- Zapatos para cocina.
-

6. Los participantes deben presentarse con sus herramientas personales de trabajo (**cuchillos, etc.**).

7. Todas las preparaciones deben salir de los talleres (**Cocina**), montados en los platos bases, que serán proporcionados por el comité organizador. En el caso de que los participantes deseen incluir en el montaje de sus preparaciones, pocillos o vasos u otro elemento, estos deberán ser aportados por los participantes y declarados al comisario en el momento de revisión de su canasta.

8. Se eliminará automáticamente del concurso a cualquier brigada que:

- Presenten falencias graves de higiene. Por ejemplo; contaminaciones cruzadas, no resguardo de temperaturas de riesgo, higiene propia del manipulador, o cualquier procedimiento que atente contra la inocuidad de la preparación.
- En su presentación, identifiquen su plato con algún nombre relacionado a algún establecimiento.
- No se presente a la hora señalada por el comité organizador.
- No se presenten con el debido uniforme.
- No presenten sus platos a la hora de término, indicada por el comité organizador.

Más información en www.cemaipo.cl

Buín, Mayo 2017