

## BASES:

1. Podrán participar únicamente los Chefs Ejecutivos y Sous-Chefs que se encuentren activos en establecimientos dentro del Estado de Chihuahua. Sólo se admitirá la participación de un chef por establecimiento y de un chef por región o distrito en el caso de las cadenas de restaurantes, cafeterías o franquicias. Los alumnos del Instituto Gastronómico L' Ecole du Chef podrán participar en el concurso.
2. Al momento de la inscripción se registra al participante con su establecimiento respectivo. Si durante el desarrollo del concurso el chef inscrito dejara de laborar en éste o cambiara a otro establecimiento perderá sus derechos sobre el Concurso y el establecimiento seguirá siendo el acreditado, por lo que podrá ser representado por otro chef.
3. Las INSCRIPCIONES al Concurso iniciarán a partir del 20 de Marzo y hasta el 17 de Abril de 2009, con la documentación solicitada COMPLETA.
4. La INSCRIPCION tendrá un costo de \$ 500.00 pesos
5. Todas las situaciones y eventualidades no contempladas en esta Convocatoria, serán resueltas en su momento por L' Ecole du Chef.

### Requisitos

1. La forma de Inscripción/sesión de Derechos de las recetas que se solicitan en esta convocatoria, deberá llenarse con letra de molde o con máquina de escribir y enviarse, junto con los tres puntos descritos a continuación, hasta el 17 de Abril de 2009, a la siguiente dirección: L' ECOLE DU CHEF. Instituto Gastronómico. 1ª de Mayo 1802 Col. Santa Rita. Chihuahua, Chih. TEL: (614) 437 12 40 También puede enviarse por correo electrónico al: cheffvera@hotmail.com
2. Entregar una receta de fácil preparación para tres porciones, y a escoger cualquiera de las siguientes carnes: res, cerdo, aves o mariscos. Las recetas deben de estar escritas en el formato anexo a la inscripción, llenando los respectivos espacios para los ingredientes, procedimientos, los utensilios necesarios para su elaboración y la firma del chef, de lo contrario, no serán aceptadas.
3. Concluidas las fechas límite para la inscripción y el envío de documentos, se llevará a cabo la suma total de puntuación.
4. Quienes resulten finalistas serán notificados en el número telefónico, fax o e-mail que hayan proporcionado para su localización.
5. De las tres recetas enviadas por los finalistas, solamente una de ellas será la elegida para su preparación.

Es importante mencionar que los finalistas no podrán llevar el día de la final la receta a preparar, sólo sus propios cuchillos. En el caso de requerir algún utensilio especial, se tendrá que avisar al Comité Organizador con anticipación para obtener el permiso necesario. De incluir marinados, éstos podrán utilizarse siempre y cuando el tiempo de elaboración y aplicación no exceda el tiempo máximo de competencia del chef concursante. Si llegase a faltar algún ingrediente o utensilio descrito en las recetas de cada chef, será responsabilidad del participante. Los menús son estrictamente necesarios. De no ser recibidos, se dará de baja al participante y a la institución que representa. En caso de realizar algún cambio o incluir platillos nuevos en los menús o sugerencias durante el desarrollo del concurso, se deberá de reportar al comité organizador.

6. Concluidas las fechas límite para la inscripción y el envío de documentos, se llevará a cabo la suma total de puntuación, 5 de cada categoría, quienes pasarán a la etapa final del concurso (Bases punto 2).
7. De las tres recetas enviadas por los finalistas, solamente una de ellas será la elegida para su presentación.

### IMPORTEANTE.

En la etapa final del Concurso Gastronómico y de acuerdo a su criterio, el jurado seleccionará a nueve triunfadores. La elección se hará a puerta cerrada y con base en el cumplimiento de los requisitos y procedimientos que esta convocatoria señala. La decisión del jurado será inapelable la premiación. Cada uno de los tres triunfadores recibirá los siguientes premios:  
PRIMER LUGAR: Un cheque por la cantidad del 50% de las inscripciones. Además de un viaje con los alumnos de la escuela.  
SEGUNDO LUGAR: Un cheque por la cantidad del 30% de las inscripciones.  
TERCER LUGAR: Un cheque por la cantidad del 20% de las inscripciones. A los tres primeros lugares se les entregará un diploma.

### OTROS BENEFICIOS.

Los ganadores junto con sus recetas estarán incluidos en un recetario elaborado, difundido y publicado por el Instituto Gastronómico L' Ecole du Chef.

Exposición en promociones organizadas por el Instituto Gastronómico L' Ecole du Chef  
Difusión de las recetas ganadoras a través de medios masivos especializados en todo el país, donde se reconocerá al chef creador y al establecimiento que representa.

### IMPORTEANTE.

Estos premios son intransferibles. El chef participante no podrá enviar a ningún representante suyo a concursar ni, en caso de ser elegido ganador, al viaje de premiación. ES RESPONSABILIDAD DE CADA GANADOR TENER SU DOCUMENTACIÓN VIGENTE Y DE MANERA OPORTUNA PARA REALIZAR EL VIAJE. SI EL CHEF SE VIERA IMPEDIDO PARA REALIZARLO, SERÁ SU RESPONSABILIDAD Y PERDERÁ SU DERECHO AL VIAJE.

### CRITERIOS DE EVALUACION:

1. ELECCIÓN DE LOS FINALISTAS. Pasarán a la etapa final del Concurso los chefs, o estudiantes, que hayan obtenido mayor puntaje de acuerdo a la Tabla de Puntuación.
2. ELECCIÓN DE LOS TRIUNFADORES. La etapa final del Concurso se llevará a cabo el día 23 de Mayo del 2009, la fecha y la hora exactas se notificarán a cada uno de los finalistas con anticipación. Los finalistas tendrán que preparar una de sus recetas enviadas, la cual será escogida al azar por el Comité Organizador del Concurso. Se contará con un tiempo previamente determinado para la elaboración de dichos platillos. Se deberá entregar un platillo para presentación y 6 pequeñas porciones necesarias para los miembros del jurado, que estará integrado por gente reconocida y especializada en el medio. El jurado emitirá su fallo y elegirá al ganador.
3. LAS DOS CATEGORÍAS A CALIFICAR SON:  
PLATILLO ORIGINALES GOURMET.  
PLATILLO ORIGINALES CON PRODUCTOS REGIONALES DEL ESTADO.

### 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- PLATILLO:  
COSTO. Que el platillo esté dentro del rango de costos permitidos por restaurantes.  
VERSATILIDAD. Que el platillo sea de práctica preparación para que se pueda elaborar incluso en casa.  
UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS. Que todas las materias primas hayan sido bien aprovechadas y se tenga lo mínimo de merma posible.  
TÉCNICAS APLICADAS. La practicidad de las técnicas aplicadas al platillo.  
CREATIVIDAD. La originalidad del platillo y la combinación de diferentes sabores, texturas, etc.  
NUTRICIÓN. Se evalúa el balance y la combinación de ingredientes que resalten las propiedades nutricionales empleados en los platillos presentados, de manera que se integren adecuadamente a una dieta.  
UTILIZACIÓN DEL ESPACIO FÍSICO. El orden y el desempeño dentro de la cocina durante el concurso.  
HIGIENE. La higiene con la que son preparados los alimentos antes y durante el concurso.  
PRESENTACIÓN. En general el cómo se presenta el platillo y otros factores como decoración, sabor, color, textura, temperatura, etc.  
ACTITUD PROFESIONAL. El profesionalismo de cada uno de los participantes en todo lo que presenten y dentro de la cocina.  
TIEMPO DE PRESENTACIÓN/ELABORACIÓN. El tiempo que tarda el platillo en prepararse y llegar a la mesa.  
PROMOCIÓN:  
DISEÑO. La presentación del anuncio.  
ORIGINALIDAD. La idea y su desarrollo.  
FUNDAMENTACIÓN. La idea base del anuncio.  
EFECTIVIDAD DEL MENSAJE. La sencillez del mensaje y la efectividad del mismo.  
USO DE RECURSOS. La versatilidad y la practicidad del anuncio.



## Informes e Inscripciones:

Tels. (614) 437 1230 y 437 1240

1° de Mayo 1802 Col. Santa Rita  
Chihuahua, Chih., México

[www.lecoleduchef.edu.mx](http://www.lecoleduchef.edu.mx)



El Instituto Gastronómico  
L' Ecole Du Chef  
te invita a su

# Primer Concurso Estatal de Chefs

