

CONCURSO INTERESCOLAR DE GASTRONOMÍA GHT – AIEP
Sexto Concurso Escolar de Gastronomía y Artes Culinarias AIEP 2024
“EL SABOR DE LO NUESTRO”

1.- BASES

Objetivo

El objetivo del concurso es apoyar el desarrollo de habilidades y competencias de estudiantes de Liceos y Colegios técnico profesional especialidad gastronomía.

Tendrán la oportunidad de competir con otros estudiantes de otros liceos o colegios, en un certamen donde demostrarán sus habilidades y conocimientos.

REGLAMENTO

Este documento explica las reglas generales bajo las que se llevará a cabo el concurso. **El participar establece el compromiso de cumplirlas.**

El comité organizador de AIEP, se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este reglamento e informar previamente a los concursantes para la buena realización de este.

Categoría:

- Cocina Tradicional Chilena: Entrada
Plato Principal
Postre
Los participantes deben utilizar productos autóctonos.

2.- NÚMERO DE PARTICIPANTES

Podrán concursar hasta 10 establecimientos, con brigadas de tres (3) representantes – estudiantes, cursando cuarto medio.

3.- ASPECTOS GENERALES

- Lugar, fecha y hora de realización del Concurso

AIEP sede Bellavista, Av. Bellavista N°0121, Edificio L; Región Metropolitana.
(Santiago)

Fecha 9 Y 10 DE OCTUBRE 2024

Inscripciones: Hasta las 12:00 horas del miércoles 2 de octubre 2024.

Enviando correo a: Francisca.camus@aiep.cl cc: Elisabeth.villegas@aiep.cl

Indicando en Asunto: Inscripción interescolar el sabor de lo nuestro y nombre del colegio.

Reunión de coordinación: 11:00 horas del lunes 7 de octubre 2024

Concurso: miércoles 9 y jueves 10 de octubre 2024

Miércoles 9 de octubre 2024

Mise en place y preparación:

Horario:

09:00 horas Presentación de participantes

9:30 horas Ingreso a talleres de cocina

10:00 horas inicio mise en place

13:00 horas término mise en place

Jueves 10 de octubre 2024

Montaje y presentación de platos

08:30 horas ingreso a talleres según sorteo

09:00 horas inicio preparaciones

10:30 horas salida entradas primer equipo

Premiación jueves 10 de octubre 2024 a las 18:00 horas en Sede Bellavista de AIEP Auditorio edificio U (Metro Baquedano)

- Evaluación

El jurado calificador compuesto por tres renombrados chefs y/o críticos gastronómicos, además de un jurado técnico, (Chef instructores de AIEP) quienes supervisarán la preparación de los platos degustarán para emitir su juicio.

Para lograr un criterio uniforme, el Comité Organizador estableció una pauta de calificación estándar.

En esta categoría Cocina Chilena, cada miembro del jurado evaluará los siguientes aspectos:

- Sabor.
- Puntos de cocción.
- Presentación.
- Temperatura.

También, cada miembro del jurado calificará cada uno de los platos, tomando en cuenta lo siguiente:

1. Trabajo en Cocina: Higiene, mise en place, utilización de los productos y técnicas de preparación.
2. Degustación
3. Sabor
4. Composición y Armonía: Equilibrio en la composición del menú y sus características organolépticas. (Sabor, olor, color y textura)
5. Buenas Prácticas de Manufactura.

4.- REGLAMENTO GENERAL

1.- Los participantes podrán concursar en la categoría “Cocina Chilena”. La confirmación de los colegios inscritos y sus representantes se realizará vía correo electrónico al jefe de Carrera de cada colegio.

2.- Las inscripciones se cerrarán al momento de completar los cupos disponibles (10) para este certamen.

3.- Podrán participar colegios, liceos EMTP que cuenten con la especialidad en gastronomía, cursando cuarto medio.

4.- Todos los concursantes tendrán que presentarse el día del concurso con uniforme completo y sin identificación alguna, de ningún tipo ni forma. El

uniforme exigido será: chaqueta de cocinero blanca, pantalón pata de pollo o negro, zapatos o zuecos antideslizantes de color negro o blanco, mandiles o delantal blanco y gorro tradicional usado en cocina.

5.- Los alumnos participantes, se presentarán en equipos de trabajo compuesto por tres (3) personas, que serán los inscritos. A ellos se les exigirá cédula de identidad. También certificado dónde indique ser alumno regular del establecimiento que representa para los efectos de este concurso.

6.- Cada equipo participará con un número, que será asignado en la reunión técnica previa al concurso. Esta es de carácter obligatoria el día 7 de octubre a las 11:00 horas, en las dependencias de AIEP- Bellavista, ubicado en Av. Bellavista N° 0121, comuna de Providencia.

La hora de entrada a los talleres de cocina, se definirá de acuerdo con un sorteo que se realizará en esa oportunidad.

7.- Los participantes deberán llevar sus propios utensilios de cocina e insumos para trabajar en sus preparaciones. AIEP proporcionará solamente lo siguientes ingredientes:

- **Entrada: Choritos**
- **Plato de Fondo: Malaya de cerdo.**
- **Postre: Chirimoya (congelado), cobertura de chocolate, crema, azúcar, harina.**

8.- Todos los participantes deben ser alumnos cursando cuarto medio 2024, no se permiten egresados o de promociones anteriores.

9.- La organización aportará solamente equipos grandes de cocina, tales como: horno, congelador, refrigerador, cocina – anafes, abatidor y mesón de trabajo. No estará disponible otro tipo de equipamiento.

10.- Serán descalificados los participantes que:

- a) No estén con uniforme completo de cocina, es decir, chaqueta de cocinero blanca, pantalón pata de pollo o negro, zapatos o zuecos de cuero negro o blanco, mandiles o delantal blanco y gorro de cocina tradicional. **No se aceptará ni permitirá otro tipo de uniforme.**
- b) Se eliminará automáticamente del concurso
 - Cualquier presentación que identifique al establecimiento o participante

- Serán descalificados los concursantes que no se presenten a la hora de citación indicada por el Comité Organizador y a los que abandonen las cocinas después de su participación
- c) Se les recuerda a los participantes que un motivo de **eliminación inmediata son las faltas graves a las Buenas Prácticas de manipulación y seguridad alimentaria**. Con lo anterior, se entiende que, si un participante se corta o quema, queda automáticamente descalificado. Además, no está permitido el uso de relojes, piercing, aros, anillos, etc., conforme al reglamento sanitario de los alimentos y a los estándares internacionales de torneos y certámenes culinarios.
- d) Que sean sorprendidos con productos no autorizados.
- e) Que estén bajos los efectos del alcohol o beban alcohol durante el concurso
- f) Provoquen disturbios; ocupen vocabulario o comportamiento discriminatorio o inadecuado para una actividad académica.

11.- Todos los participantes deberán entregar su receta en una **ficha técnica Categoría Cocina Chilena**

1. Todos los platos que concursan deberán ser preparados completamente en el lugar del certamen. Los participantes contarán con tres (3) horas de mise en place (miércoles 9 de octubre 2024)
2. Para el día de presentación y montaje, contarán con una hora y media (1:30 minutos) de preparación y media hora para montaje y presentación de platos.
3. Los concursantes, luego de ser evaluados, deben explicar el origen e historia de su preparación al jurado.
4. Los participantes deberán utilizar los ingredientes indicados en el punto N° 7 del reglamento general, los cuales serán proporcionados por la organización.
5. Cada brigada participante, deberá elaborar cuatro platos idénticos, tres serán presentarlos ante el jurado y 1 quedará de muestra – testigo.
6. Las preparaciones de todos los participantes serán presentadas al jurado montadas sobre vajilla idéntica, que será proporcionada por el Comité Organizador. Sin embargo, se aceptará otro tipo de vajilla que tenga relación con la presentación de la preparación. Si es así, la vajilla especial, debe ser proporcionada por el concursante.
7. En el caso de atraso en la presentación de los platos, los participantes serán penalizados según lo que se indica:
 - **1 minuto de atraso: 2 puntos**
 - **2 minutos de atraso: 5 puntos.**
 - **3 minutos de atraso: 15 puntos.**
 - **4 minutos de atraso: 20 puntos**
 - **5 minutos de atraso: Descalificado.**

- Los participantes deben llegar el día del certamen a las 08:30 horas para ordenar sus puestos de trabajo y para que el Comité Organizador revise los productos a utilizar

5.- INSCRIPCIONES

Las inscripciones se recibirán hasta el miércoles 2 de octubre a las 12:00 horas, las cuales deben ser enviadas al correo mencionado en el punto 3.

Luego de recibidas, será enviado un correo electrónico confirmando su inscripción.

6.- REUNIÓN TÉCNICA Y PREMIACIÓN

Reunión técnica: Se realizará el día 7 de octubre a las 11:00 horas en las dependencias de AIEP, sede Bellavista, ubicada en Av. Bellavista N° 0121, comuna de Providencia, región Metropolitana. (Metro Baquedano)

Premiación: La ceremonia de premiación se realizará el jueves 10 de octubre de 2024 a las 18:00 horas en la sede Bellavista de AIEP.

AIEP invitará a los liceos y colegio participantes, a sus equipos conformado por tres (3) integrantes más el jefe de Carrera de cada establecimiento a la ceremonia de premiación.

De acuerdo con el puntaje obtenido, se entregarán tres (3) medallas por categoría: Oro, Plata y Bronce.

El ganador de la medalla de Oro deberá lograr un mínimo de 80% del puntaje máximo

El ganador de medalla de Plata deberá lograr un mínimo de 70% del puntaje máximo

El ganador de medalla de Bronce deberá lograr un mínimo de 60% del puntaje máximo

AIEP, ofrecerá becas de descuento del arancel para continuar sus estudios en la Escuela de Gastronomía Internacional. Esta carrera, tiene una duración de 4 semestres, dos años de duración.

- Primer lugar, medalla de Oro, tres (3) becas con un 50% de descuento del arancel por la duración de la carrera técnica o el equivalente a cuatro semestres.
- Segundo Lugar, medalla de Plata, tres (3) becas con un 35% de descuento del arancel por la duración de la carrera técnica o el equivalente a cuatro semestres.

- Tercer lugar, medalla de Bronce, tres (3) becas con un 20% de descuento del arancel por la duración de la carrera técnica o el equivalente a cuatro semestres.

Se entregará una mención especial al mejor concursante en buenas prácticas de manufactura BPM, siempre y cuando obtenga un mínimo de 90% del puntaje máximo.

Los equipos participantes asistirán a la premiación acompañados por sus chefs entrenadores o jefe de carrera, se autoriza la extender la invitación a dos familiares.

Por tratarse de una ceremonia de premiación de concurso gastronómico la presentación personal, debe ser uniforme de cocina.

Actividad	Fecha
Inscripciones	Hasta el 2 de octubre 2024
Reunión de coordinación	7 de octubre 2024
Envío/recepción ficha técnica	8 de octubre 2024
Mise en place	9 de octubre de 2024
Concurso y premiación	10 de octubre de 2024

Los participantes del presente concurso liberan a Instituto Profesional AIEP de toda responsabilidad en caso de algún accidente por parte de los miembros de los equipos, en especial accidentes tales como cortes o quemaduras. Tanto el jefe de carrera de cada establecimiento educacional y/o jefe de equipo que participe, deberá supervisar y cumplir de manera estricta las normas de seguridad para cada integrante, además de contar con seguro escolar vigente.