



COPA
FOODSERVICE
4ª edición

Panadería

24, 25 y 26 JUNIO, 2020
CIECWTC CDMX

Bajo el marco de:

EXPO
gastronómica
HOTELES | RESTAURANTES | CAFETERÍAS



A. PROCESO DE APLICACIÓN

| | | |
|-----|--|---|
| A.1 | Artículo 1. El Concurso | 3 |
| A.2 | Artículo 2. El Comité Organizador en México | 4 |
| A.3 | Artículo 3. Condiciones de Participación | 4 |
| A.4 | Artículo 4. Plazo para presentación de solicitudes | 4 |

B. REGLAMENTO OFICIAL

| | | |
|------|---|----|
| B.1 | Artículo 5. Equipo- Composición | 5 |
| B.2. | Artículo 6. Obligaciones durante el concurso | 5 |
| B3. | Artículo 7. Uniforme para usar en el concurso | 6 |
| B4. | Artículo 8. ¿Cómo participar? | 6 |
| B5. | Artículo 9. Horario del Concurso | 6 |
| B6. | Artículo 10. Proceso de Selección | 7 |
| B7. | Artículo 11. Categorías | 7 |
| B8. | Artículo 12. Productos | 10 |
| B9. | Artículo 13. Equipo y Utensilios | 11 |
| B10. | Artículo 14. Recetas | 12 |
| B11. | Artículo 15. Jurado | 12 |
| B12. | Artículo 16. Premios | 12 |

C. DERECHOS Y OBLIGACIONES

| | | |
|-----|---|----|
| C.1 | Artículo 17. Uso de Marca y logo | 13 |
| C2. | Artículo 18. Derechos de imagen | 14 |
| C3. | Artículo 19. Hospedaje y transportación | 14 |
| C4. | Artículo 20. Seguros | 14 |
| C5. | Artículo 21. Reglas y requisitos del concurso | 14 |
| C6. | Artículo 22. Disputas y reclamos | 15 |

| | |
|---------------------------|----|
| FECHAS IMPORTANTES | 16 |
| COMITÉ ORGANIZADOR | 16 |



A continuación se describen las reglas y los requisitos oficiales del concurso. Encontrará todo lo que necesita saber para prepararse y participar en el concurso Copa Food Service de Panadería 2020.

A. PROCESO DE APLICACIÓN

A1. ARTÍCULO 1 – EL CONCURSO

La Copa Food Service de Panadería se llevará a cabo el 24, 25 y 26 de junio del 2020, en CIECWTC Ciudad de México. La Copa Food Service de Panadería 2020 está organizada y administrada por Expo Food Service S.A. de C.V. junto con el Comité Organizador de México.

“Una Competencia Única y Excepcional”

La Copa Food Service de Panadería fue diseñada para evaluar las habilidades profesionales de los participantes al demostrar sus técnicas con creatividad e innovación a un público; marcando una tendencia en la evolución y el progreso de la Panadería Mexicana. Se aportarán nuevas ideas en el mundo de la gastronomía y la nutrición para estimular la profesión; buscando fomentar la constante capacitación, elaboración de panes diversos y equilibrados, así como una atractiva presentación.

En esta cuarta edición se reunirán 24 candidatos, motivados por demostrar su pasión y su deseo de ganar, con la oportunidad de participar en esta prestigiosa competencia. Una invitación a imaginar el futuro de la panadería:

- Una plataforma exclusiva para la panadería, donde los candidatos son pioneros de la profesión y demostrarán sus habilidades para alcanzar niveles aún más altos.
- Desafíos exigentes donde el rigor, el profesionalismo y el know-how son catalizados por la creatividad y la innovación.
- Exhibición ante un jurado experto y visionario con el conocimiento más alto del mundo de la panadería.

Más que una competencia, La Copa Food Service de Panadería es un impulsor de talento y donde los reflectores dan una gran visibilidad de la panadería actual en México. Los candidatos, con su extraordinario nivel de experiencia, tendrán que superarse a ellos mismos dentro de los desafíos para ganar el título de “Master Panadero”. Por encima y más allá de su técnica y destreza, La Copa Food Service de Panadería los motivará a proyectarse para dejar una huella innovadora en la panadería.

El evento será presidido para el concurso 2020 por:

Jurado por confirmar



A2. ARTÍCULO 2 – EL COMITÉ ORGANIZADOR EN MÉXICO

El Comité Organizador México 2020 está representado por Kenny Kuri y está compuesto por Panaderos Mexicanos y los representantes de Expo Food Service S.A. de C.V.

El Comité Organizador se reunirá para decidir cuáles candidatos serán permitidos participar en el concurso. La decisión del Comité será definitiva y sin apelaciones. Se admitirá un máximo de 12 equipos.

A3. ARTÍCULO 3 – CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

La Copa Food Service de Panadería es una competencia abierta a panaderos calificados.

- a. Los competidores deben tener al menos 18 años de edad al momento de competir.
- b. Completar el formato de registro que se podrá descargar de la página web:
<http://expogastronomica.com.mx/copa-food-service-panaderia/>

A4. ARTÍCULO 4 – PLAZO PARA PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Los postulantes pueden presentar una solicitud para su participación en la Copa Food Service de Panadería 2020, enviándolas con una fecha límite de **24 de abril de 2020**.

- a. El formato de registro se podrá descargar de la página web:
<http://expogastronomica.com.mx/copa-food-service-panaderia/>

Los participantes seleccionados recibirán una confirmación vía correo electrónico a más tardar el **1 de mayo de 2020**.

Los competidores son responsables de leer y entender las Reglas y Puntos de Evaluación. Todos los competidores tendrán la oportunidad de hacer cualquier pregunta durante la reunión previa a la Copa, celebrada antes de iniciar la competencia.



B1. ARTÍCULO 5 - EQUIPO - COMPOSICIÓN

Al presentar una solicitud para participar en el concurso implica que todos los miembros del equipo han leído, entendido y aceptado las reglas y los requisitos actuales del concurso. Un equipo está integrado por un chef panadero y commis.

A. Chef Panadero

- Podrán participar panaderos con una trayectoria de mínima 1 a 3 años y que actualmente laboren para alguna empresa panificadora o bien, tengan su propio negocio, deberán enviar fotos y testimoniales de su trabajo.
- Este concurso está abierto a todos los panaderos profesionales.
- El participante deberá llenar el formato de solicitud correspondiente en donde aceptan y entienden las bases del concurso, respetando el reglamento y cediendo todos los derechos de las recetas donde se incluyen las pasas de California a California Raisins y Servicios de Mercadotecnia Imalinx S.A de C.V (representante legal de California Raisins en México).
- Los concursantes ceden todos los derechos de las recetas utilizadas a Expo Food Service S.A de C.V

B. Commis

- El commis solo deberá comprobar que es parte de la industria panificadora

**B2. ARTÍCULO 6- OBLIGACIONES DURANTE EL CONCURSO:
El Candidato y el Commis**

Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del concurso, es esencial que los miembros del equipo estén presentes para ciertos eventos:

El Chef Panadero DEBE estar presente para:

- el informe oficial presentado la víspera del concurso
- la foto oficial
- la entrega de premios

El Commis DEBE estar presente para:

- el informe oficial presentado la víspera del concurso
- la foto oficial
- la entrega de premios

La no asistencia a cualquiera de estos eventos puede implicar una sanción del Comité Organizador



B3. ARTÍCULO 7- UNIFORME OFICIAL PARA USAR EN EL CONCURSO

Los siguientes uniformes son obligatorios para los presidentes, jurados, panaderos y commises de cada equipo.

Deberán portar el uniforme en todo momento y se deben de llevar durante el concurso, la entrega de premios y la foto oficial:

Pantalón negro, zapatos negros, así como la filipina proporcionada por el organizador, como sigue:

- Jurados y Presidente: filipina oficial
- Chef Panadero: filipina oficial y mandil con peto oficial
- El commis: filipina oficial y mandil con peto oficial

IMPORTANTE: Ningún logotipo distinto proporcionado por el Comité Organizador deberá aparecer en los uniformes.

B4. ARTÍCULO 8 – ¿CÓMO PARTICIPAR?

Deberá presentar su candidatura vía e-mail antes del **24 de abril de 2020** al correo: gcarpio@expofoodservice.com.mx, anexando los siguientes documentos: curriculum vitae, si son dueños deberán enviar su RFC, Copia del IFE de ambos participantes, recetas a presentar en las categorías participantes, y solicitud elaborada.

Los candidatos seleccionados serán notificados vía correo electrónico a más tardar el día el **1 de mayo de 2020**, y éstos deberán entregar en un plazo no mayor a 4 días, la documentación requerida para su participación, así como su registro de inscripción.

B5. ARTÍCULO 9 – HORARIO DEL CONCURSO

El concurso se realizará los días **24, 25 y 26 de junio** del 2020 bajo el marco de la exposición Expo Gastronómica en el CIECWTC Ciudad de México en los **salones Maya 1, 2 y 3**. Se creará un área de concurso donde se ubicarán las estaciones de trabajo que se montarán, 4 en total. El horario del concurso será de las 6:30 a las 17:30 hrs. y el jurado calificará a las 17:30. Los resultados y premiación se darán el 26 de junio a las 18:30. **Todos los equipos deberán estar presentes.**

Los concursantes podrán acceder un día antes para dejar sus elementos básicos a la cocina correspondiente - **23 de junio del 2020 a las 18:30**, contarán con una hora y podrán llegar una hora antes del inicio del concurso.



| Descripción | Cocina 1 | Cocina 2 | Cocina 3 | Cocina 4 |
|--|------------|------------|------------|------------|
| Inicio | 7:30 Hrs. | 7:40 Hrs. | 7:50 Hrs. | 8:00 Hrs. |
| Presentación baguette | 15:00 Hrs. | 15:15 Hrs. | 15:30 Hrs. | 15:45 Hrs. |
| Presentación de productos hojaldrados, brioche y sus derivados y creativo. | 15:45 Hrs. | 15:55 Hrs. | 16:05 Hrs. | 16:15 Hrs. |
| Panes nutritivos y sourdough | 16:15 Hrs. | 16:25 Hrs. | 16:35 Hrs. | 16:45 Hrs. |
| Presentación de la escultura de pan | 17:00 Hrs. | 17:00 Hrs. | 17:00 Hrs. | 17:00 Hrs. |

NOTA: Los horarios se confirmarán en el Technical File.

B6. ARTÍCULO 10 – PROCESO DE SELECCIÓN

El Comité Organizador que estará conformado por destacados y reconocidos chefs del sector de la Panadería, se reunirá para decidir quiénes serán los 12 equipos que participarán en el Concurso.

Los resultados serán comunicados a través de las redes sociales de Expo Gastronómica, el día **1 de mayo de 2020**, así como a los candidatos seleccionados a través de su correo electrónico.

B7. ARTÍCULO 11- CATEGORÍAS

El concurso dará inicio a las 6:30 hrs y terminará a las 17:30, por lo que deberán considerar los tiempos con base en los horarios y cocinas sorteados el día anterior.

Las categorías que todos los candidatos deberán cubrir son:

1. Pan Nutritivo y Saludable
2. Baguette
3. Croissant
4. Brioche
5. Pan Creativo
6. Sourdough
7. Pieza Artística



Pan nutritivo y saludable

- Será necesario sustentar su elaboración y su uso. Así mismo deberán utilizarse tres tipos de harina y/o ingredientes especiales tales como: cereales, granos, semillas etc.
- Por su origen nutritivo, deberá contener algún pre-fermento o masa madre en su elaboración.
- Deberá incluir una tabla nutrimental para justificar el motivo del producto, misma que será entregada impresa, al presidente del jurado y valorada por los jueces.
- Panes a elaborar; se presentarán **10 piezas de 500 gr.**, y **7 piezas pequeñas de 70 gr. (peso crudo)**, para degustación de los jueces. Este producto deberá salir 7 horas y media después del inicio del concurso, de acuerdo al horario asignado.
- Como regla, el pan no deberá contener más de 15g de sal, por kg de harina.
- Una de las 10 piezas a presentar deberá ser apartada para una foto profesional.
- Será motivo de descalificación, utilizar algún elemento no comestible.

Baguette

- El concursante deberá elaborar **10 Baguettes de 280gr (peso cocido)** respetando los ingredientes utilizados en una baguette de tradición estilo francés; harina, agua, sal, levadura y pre-fermento o masa madre.
- Las piezas deberán ser ofrecidas para la degustación de los jueces después de 5 horas y media del inicio del concurso.
- Una de las 10 piezas a presentar deberá ser apartada para una foto profesional.

Croissant + Variedad Libre

- El equipo podrá llevar su masa previamente hecha, o hacerla durante el concurso. Sin embargo, deberá realizar el empaste durante el desarrollo del concurso. **La mantequilla proporcionada por el patrocinador California Milk).**
- Queda estrictamente prohibido el uso de margarinas o grasas vegetales.
- El equipo deberá presentar **10 piezas de croissant, de 60 gr. (peso cocido)**
- Variedad libre: **10 piezas en formato libre, de 90gr. a 100gr. (peso cocido)**. Incluyendo relleno.
- Rellenos y/o decoraciones, podrán llevarse previamente hechas al concurso o realizarlas durante el concurso.
- Considerar 10 piezas para degustación de cada variedad para los jueces.
- Una de las 10 piezas a presentar deberá ser apartada para una foto profesional.

Brioche + Variedad Libre

- El equipo deberá realizar una masa tipo brioche, durante el desarrollo de la competencia. Deberá llevar, huevo y mantequilla, a partir de un 30% c/u.
- Queda estrictamente prohibido el uso de margarinas o grasas vegetales.
- El equipo deberá presentar **10 piezas de brioche tipo cabeza de 70 gr c/u. (peso cocido)** Una de las 10 piezas a presentar deberá ser apartada para una foto profesional.
- Variedad libre: **10 piezas en formato libre, de 90gr. a 100gr. (peso cocido)**. Incluyendo relleno.
- Rellenos y/o decoraciones, podrán llevarse previamente hechas al concurso o realizarlas durante el concurso.
- Considerar 10 piezas para degustación de cada variedad para los jueces.
- Una de las 10 piezas a presentar deberá ser apartada para una foto profesional.



Pan Creativo + Pasas de California

- El equipo, deberá presentar una variedad totalmente libre en formato y desarrollo. Donde se verá la innovación, creatividad y el uso de las pasas de California.
- Deberán presentar de manera escrita al presidente del jurado, un sustento, en donde deberán mencionar las ventajas, beneficios y las ventajas comerciales del uso de las pasas de California en su pan de autor.
- **Considerar 6 piezas para degustación para el jurado.** Deberán producir la cantidad extra, que sea necesaria para el buffet final. Una de las 6 piezas a presentar deberá ser apartada para una foto profesional.
- Esta categoría tiene una puntuación extra. Al final del concurso, el jurado dará un puntaje extra al mejor pan de autoría y tendrá una mención honorífica durante la premiación.

Sourdough

- El equipo, deberá realizar una variedad fermentada sólo y exclusivamente con levaduras naturales.
- El equipo puede traer su propia masa madre: que contenga una flora viva procedente de un cultivo de microorganismos formados esencialmente por bacterias (lácticas, acéticas...) y levaduras naturalmente presentes en la harina, que sea capaz de producir, durante las diferentes fases de fermentación panaria, el conjunto de moléculas que conferirán a los productos de panificación.
- Queda estrictamente prohibido el uso de aditivos, masas madres liofilizadas o líquidas, o enzimas. El uso de alguno de estos ingredientes, será motivo de descalificación.
- **Deberán presentar 6 piezas de 600g (peso crudo).** En formato libre. Este producto deberá salir 7 horas y media después del inicio del concurso, de acuerdo al horario asignado.

Pieza Artística

- La pieza artística será de tema libre.
- La pieza artística elaborada de pan, deberá ser ensamblada durante la última hora del concurso. Podrán llevarse todos los elementos cocidos y terminados para sólo realizar el ensamblaje. No habrá puntuaciones extras ni penalizaciones, en caso de realizar alguna preparación durante el concurso.
- Para la confección de la pieza artística, deberá llevar como requerimiento dos tipos distintos de masa: masa muerta y masa fermentada.
- La utilización de diferentes tipos de harinas, granos, nueces o semillas es libre.
- *******Todo elemento que contenga la pieza, deberá ser comestible. Incluyendo pegamento y colorantes*******
- **El ancho y largo no deberán rebasar los 100 cm., la altura deberá ser superior a 70 cm.**
- En caso de no cumplir con las medidas especificadas, el presidente del jurado determinará la sanción sobre puntaje correspondiente.
- Es motivo de descalificación el uso de algún elemento no comestible.



Montaje Final

El concursante deberá considerar la producción del pan necesario, (adicional a lo que se presente a los jueces) para colocarlo en una mesa para buffet que será otorgada por el Comité Organizador, señalando las dimensiones en el Dossier Técnico que se les enviará previamente al concurso. Dicha mesa de presentación otorgará puntuación a considerar sobre la calificación final. La creatividad en la forma de decorar y presentar las piezas de pan durante todo el concurso será importante para otorgar mayor puntaje. El mantel, charolas, canastas y cualquier otro elemento decorativo deberán ser proveídos por los concursantes.

Notas Importantes: En todos los casos se revisará el sobrante de masa, el cual se calificará siendo penalizado el excedente. Habrá juez de tiempos para que consideren que deberá respetarse los horarios asignados en realización del pan durante todo el concurso.

IMPORTANTE: El uso de bebidas alcohólicas está autorizada en la composición de las recetas presentadas.

B8. ARTÍCULO 12- PRODUCTOS

El Comité Organizador proveerá los productos básicos a utilizar para la elaboración del pan:

- Pasas
- Mantequilla
- Levadura fresca

El Comité Organizador está en proceso de conseguir los siguientes productos, en caso de no conseguirlos se les notificara a los concursantes.

- Harina diferentes tipos (no integral)
- Chocolate
- Huevo

Los ingredientes originales que cada concursante lleve podrán ser ingresados a las cocinas sorteadas durante la reunión previa al concurso contarán una hora para dejarlos después de dicha reunión.

Los productos utilizados dentro del concurso son exclusivos de la marca. Es decir que solo se podrá utilizar el producto que la marca proporcione. Al equipo que sea sorprendido utilizando otro producto que no sea exclusivo de la marca se le restarán 20 puntos sobre la calificación final.

Importante: No se proporcionará harina integral, huevo líquido ni leche líquida.



Restricciones

Los concursantes **no podrán utilizar** dentro de los productos elaborados con Las Pasas de California los siguientes ingredientes:

- Frutos secos o liofilizados
- Nueces, almendras

Si podrán utilizar los siguientes productos dentro de los productos elaborados con Las Pasas de California los siguientes ingredientes:

- Fruta fresca.

IMPORTANTE: Las restricciones de los ingredientes mencionados son para realzar el sabor de las pasas.

B9. ARTÍCULO 13- EQUIPO Y UTENSILIOS

Las estaciones de trabajo estarán equipadas por el Comité Organizador con el equipo básico:

- Horno modular
- Horno de convección
- Cámara de fermentación
- Amasadora
- Batidora
- Refrigerador
- Congelador
- Laminadora
- Mesa de trabajo
- Mesa de presentación (tablón con bambalina blanca)
- Mesa de trabajo con tarja
- Espiguero para las charolas
- Charolas
- Bote de basura
- Procesador de Alimentos - POR DEFINIR
- Licuadora - POR DEFINIR

Nota: En el dossier técnico se especificará más acerca de los equipos y sus características.

El equipo y/o utensilios no mencionados podrán ser llevados por los concursantes y podrán ser ingresados a las cocinas sorteadas durante la reunión previa al concurso, contarán con una hora para dejarlos después de dicha reunión.



B10. ARTÍCULO 14- RECETAS

Envío de recetas a
gcarpio@expofoodservice.com.mx

22 de mayo de 2020

Los equipos deberán mandar el formato de recetas debidamente requisitado utilizando el formato indicado (el cual les será enviado vía correo electrónico).

- Se comprometen también a ceder los derechos de difusión de sus recetas y fotografías a favor del Comité Organizador Expo Food Service S.A de C.V, California Raisins y Servicios de Mercadotecnia Imalinx S.A de C.V. Las recetas deben ser originales.

Está prohibido que los candidatos distribuyan a los jueces material elaborado por ellos mismos que contenga información de sus obras.

B11. ARTÍCULO 15- JURADO

El jurado estará conformado por:

- Comité (5 miembros)
- Presidente del jurado
- Jurado de honor
- Jueces (2 miembros)

B12. ARTÍCULO 16- PREMIOS

Todos los participantes recibirán diploma de reconocimiento y una medalla.

Primer Lugar

\$25,000.00 (pesos)

Segundo Lugar

\$10,000.00 (pesos) + premio en especie

Tercer Lugar

Kit de accesorios de panadería



C1. ARTÍCULO 17 - USO DE LA MARCA Y LOGO "COPA FOOD SERVICE DE PANADERÍA"



- La marca y el logo de la "Copa Food Service de Panadería" serán enviados por el Comité Organizador a los equipos participantes.
- El logotipo y el nombre de la marca están registrados y pertenecen a La Organización.
- Logos que no han sido aprobados por el Comité Organizador no serán autorizados.
- El uso no oficial de la marca de la "Copa Food Service de Panadería" y de cualquiera de sus productos asociados puede dar lugar a procedimientos legales.
- En el Archivo Técnico se especificará el uso y aplicaciones del logotipo y la marca.
- Cualquier uso de la marca "Copa Food Service de Panadería" en los medios o con fines publicitarios, por los equipos, proveedores, patrocinadores o terceros, estará sujeta a la aprobación previa del Comité Organizador. El período autorizado de utilización se extiende hasta el 31 de diciembre 2020.
- En el caso de que una marca o empresa es patrocinador de un candidato puede promover el hecho de que está patrocinando un candidato en la Copa Food Service de Panadería, pero no puede usar los logos del "Copa Food Service de Panadería"
- La marca y logo son propiedad de «Expo Food Service S.A. de C.V.» El logotipo será enviado a los equipos participantes una vez que hayan sido seleccionados. Queda prohibido hacer un uso inadecuado de la marca y del logo. Si se incurre en ello podría implicar una falta jurídica.
- Solamente se puede utilizar la marca y logo "Copa Food Service de Panadería" con previa validación del Comité Organizador. Cualquier uso inadecuado será sancionado bajo las leyes correspondientes.
- La utilización de la marca se podrá hacer de la siguiente manera:

"Ganador de la Copa Food Service de Panadería + el nombre del equipo"



C2. ARTÍCULO 18- DERECHOS DE IMAGEN

Durante el evento todos los miembros de los equipos participantes, y el jurado, aceptan renunciar a sus derechos de imagen para todos los medios de comunicación - internet, prensa, TV, radio, etc.- en beneficio del Comité Organizador, dentro de las acciones de promoción para el concurso.

C3. ARTÍCULO 19- HOSPEDAJE Y TRANSPORTACIÓN

El Comité Organizador cubrirá lo siguiente:

- Alimentos para los concursantes y jurado el día del concurso.
- A los primeros 4 equipos foráneos seleccionados, se les apoyará con los gastos de hospedaje.

Los gastos no cubiertos por el Comité Organizador:

- Gastos de seguro de gastos médicos y/o accidentes. Será obligatorio tener el seguro antes, durante y después del evento. Anexar copia de la póliza que cubra las fechas del concurso.
- Gastos de entrenamiento antes de la competencia.
- Gastos de traslado del aeropuerto al hotel, recinto y otros traslados.
- Gastos de acompañantes.
- Gastos de transporte adicionales: exceso de equipaje y fletes.
- Gastos de hospedaje.
- Gastos de transporte.

C4. ARTÍCULO 20- SEGUROS

- El Comité Organizador en conjunto con la exposición Expo Gastronómica es titular de un contrato de seguro que cubre la responsabilidad civil durante el evento.
- Los candidatos o las empresas de los candidatos se hacen responsables en caso de accidente durante el concurso (o cualquiera problema médico).
- El recinto cuenta con servicio médico de primeros auxilios, en caso de un percance mayor se le trasladará al hospital que indique el candidato y los gastos correrán por cuenta propia.
- Todos los participantes tienen que disponer de un seguro médico adecuado con el fin de cubrir cualquier riesgo para ellos mismos y para terceros, en relación con su participación en el concurso. Será obligatorio enviar una copia de la póliza de dicho seguro con los documentos del registro del concurso.

C5. ARTÍCULO 21- REGLAS Y REQUISITOS DEL CONCURSO

El Comité Organizador se reserva el derecho a:

- Modificar estas reglas según las circunstancias o en el caso de fuerza mayor, en especial con respecto a la participación de los equipos invitados.
- Cancelar el concurso en el caso de fuerza mayor.



C6. ARTÍCULO 22- DISPUTAS / RECLAMOS

En caso de reclamaciones, el jurado es soberano.

Toda contestación fundada por el Comité Organizador tendrá que ser presentada frente del jurado durante la reunión de deliberación.

Durante el concurso

El representante de cada equipo se dirige directamente al Presidente del jurado si quiere hacer alguna reclamación. Una respuesta será formulada por escrito en una hora como máximo para no penalizar al equipo que ha hecho la reclamación.

Después de la publicación de los resultados

Solamente dentro de la primera hora después de la publicación de los resultados, los representantes de los equipos pueden hacer reclamaciones al Comité Organizador, si ésta existiera, tendrá que ser dirigida al Presidente Fundador.

Después de una hora posterior a la publicación de los resultados.

Ninguna contestación será considerada. El Comité dará una respuesta por escrito en las 24 horas, comunicada por el Presidente de Honor.

Se acuerda que los equipos son responsables de los accidentes relativos a las actividades de elaboración del pan.



FECHAS IMPORTANTES

1. Envío del formato de Registro de Presentación de equipo 24 de abril de 2020
2. Selección de los equipos por el Comité Organizador y confirmación por correo electrónico así como comunicación de los resultados de selección 1 de mayo de 2020
3. Envío del Dossier Técnico a los equipos, formato de recetas y tema 8 de mayo de 2020
4. Envío del formato de recetas y tema 22 de mayo de 2020

COMITÉ ORGANIZADOR

Comité Organizador
La Copa Foodservice de Panadería
Expo Gastronómica

Gabrielle Carpio
Gerente de Eventos
Expo Gastronómica
Oficina: (+55) 7827 0204 / 3547 5777
Cel. (+52 1 55) 80219622
gcarpio@expofoodservice.com.mx

