

CONVOCATORIA Y REGLAMENTO



COPA
VATEL *Duío*
COCINA Y SERVICIO

CIECWTC CIUDAD DE MÉXICO

MIÉRCOLES 24 JUNIO DE 2020

Organizado por:

EXPO
gastronómica
HOTELERÍA | RESTAURANTES | CAFETERÍAS



VATEL CLUB MÉXICO, A.C.
La cuisine traditionnelle d'identité présente à travers le monde

ARTÍCULO 1 – OBJETIVO DEL CONCURSO

El propósito de este concurso es aportar energía renovada al sector restaurantero a través de la búsqueda de una nueva inspiración culinaria y de la excelencia en todas las etapas de la entrega de un platillo al comensal, de su elaboración hasta su servicio a la mesa. También tiene como objetivo **dar a conocer a los profesionales del sector gastronómico mexicano con una proyección nacional en eventos gastronómicos.**

El desafío requiere que los equipos presenten alto desempeño a nivel culinario tanto como a nivel del servicio a la mesa, que es una noción imprescindible para el éxito rotundo de un restaurante. Los participantes deberán demostrar sus habilidades en las siguientes pruebas: preparación en la cocina, respeto de tiempos, preparación y servicio a la mesa.

La Copa Vatel Dúo es ahora una competencia integral que no debe perderse, donde la creatividad, la innovación, el conocimiento experto y la toma en consideración del comensal se combinan en una sutil alquimia.

ARTÍCULO 2 – LUGAR & FECHA

Quinta edición de Expo Gastronómica del 24 al 26 de junio de 2020.
CIECWTC Ciudad de México

Dirección: Filadelfia S/N, Nápoles, 03810 Ciudad de México.

Fecha del Concurso: 24 de junio del 2020

Horario: 7am a 7pm.

ARTÍCULO 3 - PROCESO DE PARTICIPACIÓN Y SELECCIÓN

Este concurso está abierto a todos los profesionales de los comercios de alimentos. Los participantes **deben tener al menos 23 años** y trabajar en la industria gastronómica / servicio de alimentos (restaurante, hotel, pastelerías entre otras). **Los participantes deben organizarse en equipos de dos**, donde uno de ellos será el chef a cargo de la producción en cocina, y el otro estará a cargo del servicio en sala, más un coach.

El número de equipos participantes está limitado a 4 equipos.

Las solicitudes se revisarán en el orden en que se reciben y deben estar completas e incluir lo siguiente:

Para cada participante:

- Una carta de presentación que describa la motivación del participante (para que los organizadores puedan comprender el perfil de cada miembro del equipo)
- CV actualizado



- Copia de una identificación oficial
- Foto en alta definición en formato digital (JPG min 600x600 píxeles)
- Cualquier comunicado de prensa y / o fotos de algún platillo
- Póliza de seguro

Para cada equipo:

- El formulario de inscripción debidamente completado y firmado.
- El formulario de información del entrenador debidamente completado y firmado por el Líder del equipo y el Coach, junto con:
 - Foto del coach en formato digital HD (JPG min 600x600 píxeles)
 - CV del Coach

Las solicitudes deben enviarse por correo electrónico antes del 24 de abril de 2020

Contacto:

Gabrielle Carpio Almaraz
 Logística y Operación de Concursos
gcarpio@expofoodservice.com.mx
 Tel. (+55) 7827 0204 / 3547 5777
 Cel. (+52 1 55) 8021 9622

ARTÍCULO 4 - REGISTRO

Los equipos cuyos expedientes de solicitud hayan sido aceptados serán informados por correo electrónico de su participación a más tardar el **1 de mayo de 2020**.

Al recibir esta notificación por correo electrónico, se debe pagar una tarifa de registro no reembolsable de \$3,000 + IVA por equipo mediante transferencia bancaria. Se les enviarán los datos bancarios por correo electrónico.

Deberán enviar su comprobante de pago a: gcarpio@expofoodservice.com.mx

ARTÍCULO 5 - PROGRAMA DE CONCURSO Y TEMA

La **Copa Vatel Dúo** se conlleva de la manera siguiente:

MIÉRCOLES 24 DE JUNIO 2020

Los equipos tendrán 4 horas 15 minutos para proponer a los comensales y jueces un menú de 3 tiempos además de un aperitivo y un servicio de café. El primer platillo (entrada) se debe enviar a las 3 horas después de haber empezado la prueba. Se penalizarán los retrasos.



PREPARACIÓN DE LA MESA

PRESENTAR UNA MESA

INSTRUCCIONES

El candidato de servicio deberá, durante la elaboración de los platillos en cocina, presentar la mesa de sus comensales.

PREPARACION

A disposición: mantel blanco, cubiertos, platos y copa, mantequilla o aceite, pan.

Cada equipo tendrá una mesa redonda cubierta de blanco:

Tamaño de la mesa: Diámetro 1.5 m (dimensiones aproximadas, estas dimensiones serán exactas en el expediente técnico).

APERITIVO

COCTEL A PREPARAR A LA BARRA Y A SERVIR A LA MESA

INSTRUCCIONES

Este tema deberá realizarse implementando obligatoriamente el alcohol e ingredientes proporcionados en el formato oficial de ingredientes.

PREPARACION

El candidato a cargo del servicio en sala tendrá que preparar frente a los comensales un coctel por definir y servirlo. Los ingredientes requeridos para este coctel habrán sido preparados por el chef en cocina. Los candidatos deberán llevar sus copas y cualquier otro instrumento que necesiten para preparar los cocteles (shaker, agitador, vaso medidor, cuchara larga, etc.).



CATA

Se prepararán **8 COPAS**, proporcionados por los **organizadores**, para servir la degustación a la mesa.

ENTRADA

ENSALADA CESAR CON CAMARONES FLAMEADOS AL TEQUILA

INSTRUCCIONES

Este tema deberá realizarse implementando obligatoriamente camarones y vegetales proporcionados en el formato oficial de ingredientes.

Materias primas del plato:

Lechuga romana larga, sal, pimienta, huevo, anchoas, aceite de oliva, pan, camarones, tequila.

PREPARACIÓN

Se prepararán en cocina los ingredientes requeridos para **8 platos**, proporcionados por los **organizadores**.

Los camarones serán flameados a la mesa, y la ensalada será armada al lado del comensal, a la mesa de pedestal.

Se pondrá en línea el modelo del plato y quemador elegido por los organizadores. Su forma se especificará en el "archivo técnico" a **principios de mayo de 2020**.

CATA

El candidato de servicio a la mesa será responsable de proporcionar un servicio de pan, agua y vino para acompañar el platillo, y de quitar los platos una vez la cata hecha.



PLATO FUERTE (CALIENTE)

PIERNA DE CORDERO, SUS TRES GUARNICIONES Y SU SALSA

INSTRUCCIONES

Este tema deberá realizarse implementando obligatoriamente proteína y vegetal proporcionados en el formato oficial de ingredientes. Los equipos tendrán que servir Una pierna de cordero rellena y sus tres guarniciones y de una a dos salsas (a elección de los equipos).

Materias primas del plato:
Silla de Cordero, lomo de cabeza de puerco.

PREPARACIÓN

Se servirán **8 platos**, proporcionados por los **organizadores**.

La preparación debe ser deshuesada, reconstituida, rellena, cocida y servida a la mesa entera, cortada por el candidato de servicio. El lomo se entregará entero o partido reconstituido entero por el chef en cocina en un platón, y cortado y servido al plato por el candidato de sala. Las guarniciones se presentarán en el plato por el chef, y una facultativa a montar por el servicio o el chef. Salsa en salsera servido por el mesero. listas para ser servidas por el candidato en sala.

Se pondrá en línea el modelo del plato, elegido por los organizadores. Su forma se especificará en el "archivo técnico" a **principios de mayo de 2020**. Los equipos deberán considerar su platón y utensilios de corte.

CATA

El candidato de servicio a la mesa será responsable del corte de la silla enfrente de los comensales y del servicio de los platos, así como de proporcionar un servicio de pan, agua y vino para acompañar el platillo, y de quitar los platos una vez la cata hecha.



POSTRE (FLAMEADO)

POSTRE ESTILO “OMELETTE NORVEGIENNE” FLAMEADO

INSTRUCCIONES

Se preparará en cocina un postre tipo Omelette Norvegienne para 8 personas a flamear a la mesa el alcohol se especificará dentro del “archivo técnico”.

Materias primas del plato: Fruta y huevo

Postre: se preparará en cocina un postre tipo Omelette Norvegienne a flamear a la mesa (alcohol por definir).

PREPARACIÓN

El Omelette Norvegienne deberá comportar dos sabores de helado, uno de ellos obligatoriamente **se elaborará en sitio**. Uno de los dos sabores de helado debe ser frutal. Se pondrá en línea el modelo del plato elegido por los organizadores. Su forma se especificará en el "archivo técnico" a **principios de mayo de 2020**.

CATA

El Omelette Norvegienne deberá salir de cocina para ser presentado entero en un platón a los comensales (el platón lo deberán llevar los concursantes), ser flameado y luego partido y servido en cada plato. El candidato a cargo del servicio ofrecerá agua y vino a los comensales, así como retirará los platos después de la cata.



SERVICIO DE CAFÉ Y PETITS FOURS

INSTRUCCIONES

Servicio de café: Se deberá proponer y servir adecuadamente un servicio de café (Espresso ó Capuccino) y petits fours al comensal. Los petits fours deberán ser 3 piezas. Los 8 platos deben ser idénticos para todos los comensales, y pueden ser llevados ya preparados. El plato de petits fours deberá ser preparado y adornado por el chef en cocina.

PREPARACIÓN

El plato de petits fours deberá ser preparado y adornado por el chef en cocina. Los equipos deberán contemplar su propio café, así como el servicio de azúcar. Se pondrá en línea el modelo del plato y tazas elegidos por los organizadores. Su forma se especificará en el "archivo técnico" a **principios de mayo de 2020**.

CATA

El candidato de servicio será a cargo de la preparación y servicio del café, y del servicio del plato de petits fours, así como retirar platos.

PREGUNTAS RESPUESTAS Todas las preguntas técnicas deben enviarse por correo electrónico solo a gcarpio@expofoodservice.com.mx

ARTÍCULO 6 - CALENDARIO DE CONCURSO

Artículo 6-1: Llegada de los participantes y calendario del concurso.

Recepción de los candidatos y horario del concurso. Los horarios a continuación están sujetos a cambios según las circunstancias.

MARTES 23 DE JUNIO DE 2020

17:30 - 18:30: Junta técnica de los candidatos. Asignación de cocinas y distribución de filipinas a equipos.
18:30 - 19:30: Instalación de equipos en cocinas.



MIÉRCOLES 24 DE JUNIO DE 2020

LUGAR

Expo Gastronómica, CIECWTC CDMX.

07:00 a. m. Recepción de los 4 equipos

	EQUIPO 1	EQUIPO 2	EQUIPO 3	EQUIPO 4
PRINCIPIO DE LA PRUEBA	08:30	09:30	10:30	11:30
SERVICIO DE APERITIVO	11:50	12:50	13:50	14:50
SERVICIO ENTRADA	12:00	13:00	14:00	15:00
SERVICIO PLATO FUERTE	12:15	13:15	14:15	15:15
SERVICIO POSTRE	12:30	13:30	14:30	15:30
SERVICIO DE CAFÉ Y PETITS FOURS	12:45	13:45	14:45	15:45

Artículo 6-2: Ingredientes y equipo

MATERIAS PRIMAS / INGREDIENTES

Todas las proteínas y verduras utilizadas para preparar las recetas para este concurso serán suministrados en su totalidad por los organizadores siguiendo las cantidades mencionadas en los formularios de ingredientes que vendrán dentro del archivo técnico.

Los 4 formularios de recetas deben completarse y enviarse a los organizadores por correo electrónico a: gcarpio@expofoodservice.com.mx **antes del 15/05/2020 a más tardar.** Estos formularios serán utilizados por el Jurado de Trabajo para monitorear el progreso en la preparación de las recetas.

EQUIPO

1 / Equipo proporcionado por Expo Gastronómica:

Equipo mayor: horno de convección, mesas de trabajo, 2 Placas dobles de inducción, Tarja para lavar, espiguero, mesa de trabajo refrigerada, congelador, refrigerador, mantecadora, máquina profesional de café (**estos últimos 4 a compartir**).

Equipo menor: batidora de 5lts, licuadora, chopper y mixer de mano.

2 / Los equipos pueden traer accesorios y utensilios pequeños (cuchillos, espátulas, cucharas, tenedores ...) y utensilios de cocina adaptados a las placas de inducción, tal como se suministra en las cocinas de concurso en el lugar de Expo Gastronómica (2



placas de inducción dobles), así como charolas de cocción / horneado / montaje necesarias para preparar las recetas y ensamblar sus creaciones.

3 / Está prohibido traer equipo pesado como: hornos, unidad de enfriamiento, refrigerador portátil, etc.

4 / Los modelos de los platos, equipo menor y mayor será suministrados por los organizadores y las especificaciones serán publicadas en el archivo técnico que se entregará a los equipos seleccionados a **principios de mayo de 2020.**

Se realizará un inventario inicial de las cocinas del concurso para limpieza y equipamiento. Será firmado por el líder del equipo. También se realizará un inventario al final del concurso en presencia de todas las partes. **Cualquier equipo faltante y / o falta de devolver las cocinas en la condición registrada en el inventario inicial (inventario de limpieza) con llevará una penalización que se deducirá de la puntuación final.**

Artículo 6-3: Uniforme / Código de vestimenta

Los participantes deben usar su ropa profesional durante los eventos del concurso.

- Candidato en cocina: (Pantalones negros o una falda negra y zapatos negros), **los organizadores proporcionarán 1 filipina de manga larga.**
- Candidato en servicio: (Pantalones negros, camisa blanca y zapatos negros), **los organizadores proporcionarán 1 mandil con peto y moño.**

Artículo 6-4: Patrocinadores

Los candidatos deben prestar especial atención a los patrocinadores del concurso y sus productos, cuya lista completa estará disponible en el archivo técnico.

Artículo 6-5: Gastos para los miembros del equipo:

Correrán a cargo de cada participante. Expo Gastronómica no se hace responsable de gastos generales y parciales.

ARTÍCULO 7 - JURADO

El jurado está compuesto por profesionales reconocidos en el sector de la Gastronomía.

Todos deberán haber leído las presentes reglas y regulaciones, cada miembro del jurado acepta y se compromete a probar todas las recetas preparadas como parte del concurso, sin excepción, para calificarlas de manera justa. La acción del jurado será coordinada por un presidente del jurado, designado por Expo Gastronómica, que no participará en el proceso de calificación. En caso de empate, solo el presidente del jurado decidirá entre los dos equipos. La decisión del jurado es final.



Artículo 7-1: Composición

El Jurado se compone de 7 Miembros:

- El presidente del jurado, quien cata, pero no participa en el proceso de calificación, excepto en caso de empate.
- 6 Jurados de honor, experimentados o en cocina o en servicio.
- 1 Jurado de piso, no degusta.

Jurado por definir

El Jurado estará sentado en una mesa redonda, en la cual será servido por el candidato de servicio. Al terminar la cata completa de los platillos de un equipo, se cambiará de mesa. El jurado de piso será libre en sus movimientos para verificar el trabajo en cocina.

Artículo 7-2: Criterios de calificación

Las hojas con criterios de calificación serán emitidas a finales de abril 2020.

ARTÍCULO 8 – ENTRENADOR

Responsabilidades de los entrenadores:

1. Durante el período de práctica: él / ella apoya, asesora y coordina al equipo.
2. **Miércoles 24 de junio 2020: Presencia del entrenador autorizado en Expogastronomica, fuera del box. NO LES ES PERMITIDO ENTRAR AL BOX O IR A VER EL TRABAJO DE LOS OTROS BOX. NO PUEDE INTERVENIR NI EN LA COCINA, NI EN EL SERVICIO. NO PUEDE HABLARLE AL JURADO DURANTE LA FASE DE CATA.** Se sancionará al equipo si el entrenador no cumple con estas reglas.

ARTÍCULO 9– PREMIOS

Todos los equipos que compitieron en la Copa Vatel Duo 2020 recibirán un reconocimiento que acredite su participación en el concurso.

1er lugar: \$8,000 (pesos)

2do lugar: \$4,000 (pesos)

3er lugar: \$ 3,000 (pesos)

Premios adicionales: Se otorgarán otros reconocimientos: Premio al MEJOR CANDIDATO SERVICIO // Premio al MEJOR CHEF



ARTÍCULO 10 - DERECHOS DE IMAGEN

Los participantes otorgan a Expo Gastronómica y sus patrocinadores el derecho de usar y reproducir en cualquier medio de comunicación (sitios web, folletos, publicaciones ...) las fotos e imágenes de ellos mismos y sus productos sin compensación.

ARTÍCULO 11 - SEGURO

Cada participante debe tener una póliza de seguro de gastos médicos o asumir cualquier riesgo de salud. Los candidatos acuerdan expresamente recurrir a su seguro si se causan algún daño durante el evento. El organizador proporciona únicamente servicio de primeros auxilios que tiene como función estabilizar al paciente y canalizarlo a la institución que el paciente indique. Todos los gastos corren por cuenta de la aseguradora y/o participante.

ARTÍCULO 12 - COBERTURA DE MEDIOS

Los ganadores del concurso acuerdan contribuir a su promoción comunicándose sobre el evento y los premios cada vez que tengan la oportunidad de hacerlo como parte de varios eventos de medios. También acuerdan usar el uniforme oficial del concurso para cada evento asociado con él. Se les permitirá usar el logotipo del concurso en cualquier volante de material, sitio web ...) después de la aprobación de los organizadores.



FECHAS IMPORTANTES	
Lunes 10 de febrero de 2020	Inicio de Inscripciones
Viernes 24 de abril de 2020	Cierre de inscripciones y envío de formatos de inscripción firmados
Viernes 1 de mayo de 2020	Confirmación por correo electrónico de la participación
Viernes 1 al 5 de mayo de 2020	Pago de \$5,000 (pesos) para las tarifas de registro por transferencia bancaria, no reembolsable
Viernes 8 de mayo de 2020	Envío de archivo técnico y formatos de recetario
<u>Antes del Viernes 22 de mayo de 2020</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Envío de recetario completo • Deberán notificar si su buffet lleva fuente de alimentación • Notificar si desean utilizar productos alimenticios que no figuran en el bono de ingredientes para fines de decoración en su buffet

