

CONVOCATORIA



COPA VATEL
**PROFESIONAL
CULINARIA**

2025

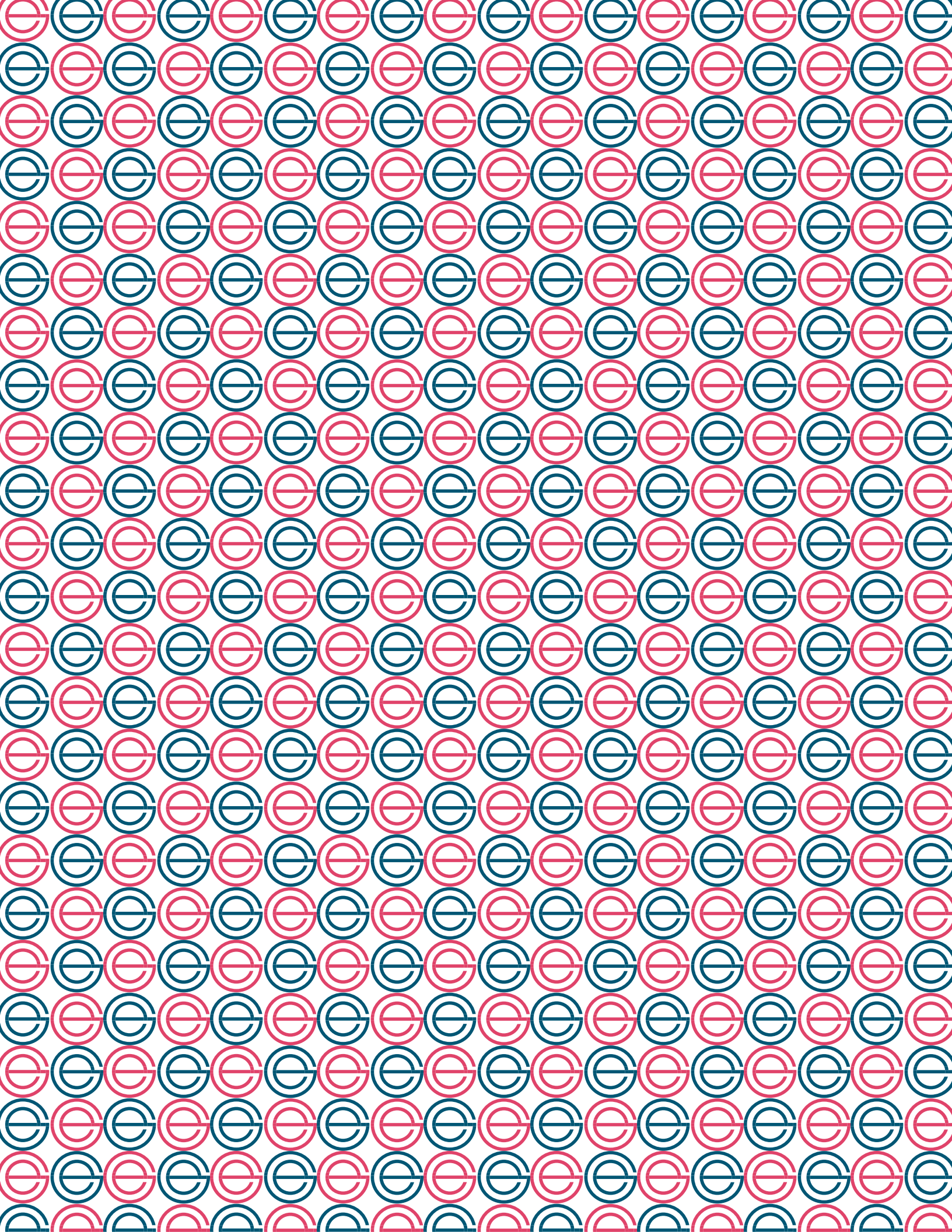
EXPO
Gastronómica

Expo
Food Service
CIE MÉXICO
ORGANIZADOR DE EVENTOS



grupo
alpha







CONVOCATORIA GENERAL

- 1.** Objetivo del concurso
- 2.** Lugar y fecha
- 3.** Requisitos de inscripción
- 4.** Proceso de selección y registro
- 5.** Derechos de imagen, uso de logotipo y marca
- 6.** Cobertura de medios
- 7.** Seguro de gastos médicos
- 8.** Estacionamiento
- 9.** Familiares y seguidores
- 10.** Calendario fechas importantes
- 11.** Comité organizador

REGLAMENTO OFICIAL

- 1.** Tema y categorías
- 2.** Recetas
- 3.** Productos
- 4.** Maquinaria y equipamiento
- 5.** Uniforme•código de vestimenta
- 6.** Responsabilidades durante el concurso
- 7.** Jurado
- 8.** Premios

01 Objetivo del Concurso

La Copa Vatel Profesional Culinaria 2025 está organizada y administrada por Expo Gastronómica y el Vatel Club México. De este concurso saldrá la Selección Nacional de México que competiría en el Bocuse d'Or Américas 2027 (ronda continental).

El evento se lleva a cabo frente al público y tiene como objetivo principal promover la diversidad del patrimonio culinario mexicano. Ofrecer un trampolín maravilloso para el comercio y revelar los mejores talentos del país. Es una oportunidad para descubrir nuevas tendencias en la industria de la cocina mexicana para demostrar las mejores técnicas, pasión y experiencias de los mejores cocineros.

Hoy en día, más que un simple concurso culinario, el Bocuse d'Or es un laboratorio de excelencia, una incubadora de talentos donde el compromiso, la pasión, la técnica y la creatividad revelan a los grandes chefs del mañana. Es un trampolín único para aquellos que desean alcanzar el reconocimiento internacional.

Cita internacional ineludible desde hace 35 años, el Bocuse d'Or inspira cada año al mundo de la gastronomía destacando la evolución de la cocina mundial, impulsada en cada edición por nuevas generaciones de chefs. También es el lugar favorito de muchos países para promocionar su cocina, su terroir y sus chefs.

El comité organizador, está constituido por miembros de Les Disciples d'Escoffier México y miembros del Comité de Expo Gastronómica.



Chef Guy Santoro,
Presidente
de la Mesa Consultiva
de Vatel Club México



Chef Sergio Camacho,
Presidente
Vatel Club



Chef Roberto Hernández,
Presidente de
Concursos Culinarios



Sandra Flores
Directora de Expo
Gastronómica



Jimena Melendez
Gerente Logística y Operación de
Concursos de Expo Gastronómica

Este comité se reserva el derecho a modificar estas reglas según las circunstancias y cancelar el concurso en caso de fuerza mayor.

EXPO Gastronómica

25 AL 27 DE JUNIO 2025



COPA VATEL PROFESIONAL CULINARIA 2025 **27 DE JUNIO 2025**

LUGAR:

CIEC WTC Ciudad de México

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

HORARIOS:

El horario de competencia será de **08:00 – 14:00 hrs.**

La premiación se llevará a cabo el mismo día del concurso, al finalizar, en horario por confirmar, aproximadamente a las **18:15 hrs.**



NÚMERO DE EQUIPOS PARTICIPANTES: 4

NÚMERO DE FINALISTAS: 1 EQUIPO

Un equipo nacional está integrado por:

- Un presidente
- Un candidato – Sólo se requiere que el candidato posea la nacionalidad mexicana.
- Un chef asistente
- Un entrenador/ coach.

1) El presidente del equipo participante debe ser Chef profesional, con edad mínima de 35 años y un mínimo de 10 años de servicio. Deberá estar vigente actualmente ya sea a través de alguna cadena hotelera, restaurantera o ser dueño de su propio negocio.

2) El Candidato Debe tener al menos 28 años de edad en este concurso, ya que el siguiente año se concursará en Las Americas, con 29 años, y al siguiente año en Lyon Francia con 30 años de edad

Este concurso está abierto a todos los cocineros profesionales mexicanos de nacimiento (anexar copia de su INE o pasaporte)

3) Commis (el chef asistente del candidato) debe tener menos de 21 años de edad en este concurso, ya que el siguiente año se concursará en Las Americas, con 22 años, y al siguiente año en Lyon Francia con 23 años de edad

4) El Entrenador/Coach Cada equipo deberá tener un entrenador oficial. El entrenador debe ser un cocinero profesional.

Los participantes deben organizarse en equipos de dos, donde uno de ellos será el chef principal, y chef commisa, adicional a la dupla, un coach y un presidente. Deben designar el nombre de su equipo.

Solo se aceptarán expedientes completos y se revisarán en el orden en que se reciben todos. Dentro de los criterios de selección, se tomará en cuenta a los expedientes más atractivos, los cuales serán seleccionados.

Para cada equipo:

- Completar el formato de registro que se podrá descargar de la página web: <http://expogastronomica.com.mx> en la sección de concursos
- Copia de identificación oficial
- 3 evidencias de su trabajo (fotos adjuntas)
- Póliza de seguro y/o número de Seguro Social sin excepción
- Talla de filipina en 2 categorías (S-M.L / #) y nombre como aparecerá en filipina (nombre y 1 Apellido)

Los candidatos tendrán como fecha límite el **10 de abril de 2025** para enviar su solicitud por correo electrónico.

Contacto:

Jimena Meléndez Vázquez

Gerente Logística y Operación de Concursos

concursos@expogastronomica.com.mx

04

Proceso de selección & registro

El Comité Organizador de la Copa determinará la lista final de los 4 equipos que participarán, según los criterios de evaluación más atractivos de los expedientes.

Los candidatos cuyos expedientes de solicitud hayan sido aceptados serán informados por correo electrónico de su participación a más tardar el **21 de abril 2025**, mediante las plataformas de Expo Gastronómica.

Al recibir esta notificación por correo electrónico, se debe pagar una cuota de inscripción no reembolsable de \$2,000 pesos impuestos incluidos.

Enviar comprobante de pago a concursos@expogastronomica.com.mx y datos completos del concursante (nombre de equipo, correo electrónico y teléfono celular). a más tardar el **30 de abril 2025**.

En caso de requerir factura enviar datos fiscales a concursos@expogastronomica.com.mx con cédula fiscal, forma de pago y uso del CFDI .

La transferencia bancaria debe de mencionar: Copa Vatel Culinaria 2025 / Equipo "Nombre del Equipo"

Datos Bancarios:

Expo Food Service de México S.A. de C.V.

Número de Cuenta: 65-50803935-8

CLABE: 0141 8065 5080 3935 80

Banco: Santander

Sucursal World Trade Center

NOTA: Ninguna solicitud será aceptada sin el pago total de la cuota de inscripción

Los aspirantes deberán leer y entender los requisitos de esta convocatoria.

05

Derechos de imagen & uso de logotipo y marca

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

El logotipo y el nombre de la marca están registrados y pertenecen al Comité Organizador. Los logos que no pertenezcan al Comité Organizador no serán autorizados.

El uso sin licencia de la marca "Copa Vatel Profesional Culinaria" 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 Vatel Profesional Culinaria" por competidores o patrocinadores, en medios de comunicación con o sin fines publicitarios, estará sujeta a la aprobación previa del Comité Organizador.

El período autorizado de utilización se extiende hasta el 31 de diciembre de 2025.

06

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, tendrán que mencionar Expo Gastronómica y Vatel Club México AC.

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.

A interés de los competidores y patrocinadores se podrá hacer difusión de su participación en la “Copa Vatel Profesional Culinaria”, mencionando Expo Gastronómica y Vatel Club México AC.

Si requiere los logotipos los podrá solicitar al comité organizador.

07

Seguro de gastos médicos

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.

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 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 del seguro médico necesario para protegerse durante su estancia en la Ciudad de México.

08

Estacionamiento

El WTC cuenta con un estacionamiento concesionado a la empresa Ranver, por tal motivo no se cuenta con pases de estacionamiento. En caso de que algún equipo lleve auto deberá estacionarlo en el estacionamiento subterráneo de WTC y pagar la cuota correspondiente por hora.

09

Familiares y seguidores

¡Sus familiares y seguidores son bienvenidos al concurso!

Organice la participación de cualquier persona que le apoyará y estará con ustedes el día del concurso. Regístrelos sin costo en la página <http://expogastronomica.com.mx> en el área “Emprendedores”

Calendario de fechas importantes



Comité organizador

EXPO
Gastronómica

Filadelfia s/n piso 1, Col. Nápoles Benito Juárez,
CDMX, CP 03900

Jimena Meléndez

Gerente Logística y Operación de Concursos
concursos@expogastronomica.com.mx

REGLAMENTO OFICIAL



1) Duración del evento: 5 h 30 min

Los candidatos deberán enviar sus platos de la siguiente manera:

El “plato de vegetales” 4 h 40 después del inicio de su juicio,

El “plato de carne” 5 h 10 min después del comienzo de su juicio.

Durante las pruebas:

Los equipos trabajan de frente al público. Ningún equipo o aparatos deben bloquear la visibilidad

Receta de preparación para 16 personas:

14 jueces

1 presidente de jurado

1 platillo foto y público

1er PLATILLO

• **La lubina** se presenta en plato caliente reflejando las tradiciones culinarias de la región de cada candidato, realizada por Bogavante y servida con un sabayón de jugo de bogavante tibio, preparado sin sifón y servido por los Maîtres d'Hôtel en la mesa del jurado durante la degustación.

Se realiza una única guarnición con tema principal el apio, el cual se presenta completo en la bandeja antes de ser cortado y emplatado. La raíz de apio deberá ofrecerse en dos trozos enteros idénticos, mientras que el tallo de apio (bulbo de apio nabo) podrá prepararse según los deseos de los candidatos, en 16 guarniciones individuales idénticas, lo que permitirá la creatividad.

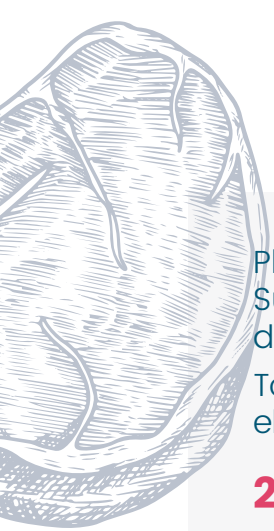
Una vez presentada la fuente al jurado, los cocineros y sus ayudantes tendrán un máximo de 6 minutos para cortar y disponer los elementos a base de apio dentro del plato final, que tendrá como protagonista a la lubina realizada por Bogavante.

DEGUSTACIÓN

Se prepararán 16 platos, proporcionados por los organizadores.

Los 16 platos deberán ser preparados y enviados juntos.

15 platos deben ser preparados para el jurado de degustación, presidente de honor, jurado de honor y presidente de cocina, y 1 plato para la foto oficial y el mismo para presentar a los espectadores



Platos proporcionados por los organizadores, para enviar la degustación. Su forma se especificará en el "archivo técnico" enviado el 5 de mayo del 2025

Todo lo presentado en el plato debe ser comestible. No se permitirá ningún elemento decorativo no-comestible que no provenga del producto del tema

2do platillo – Plato fuerte

El elemento principal del tema consta del hombro de cerdo en forma de cañón o rollo grueso al horno con una salsa de libre ejecución acompañado de 3 guarniciones.

La primera guarnición, es la espaldilla de cerdo con foie gras reconocible tanto al gusto como a la vista al cortarlo, preparado al horno en forma de petitvier, el cual debe presentarse en 16 rebanadas tipo pastel caliente cubierto de pasta crujiente realizada en el mismo concurso.

La segunda guarnición caliente, con tema libre debe ser preparada enteramente de fruta y debe presentar una fruta del estado o de su región de origen del candidato.

La tercera guarnición debe servirse "a parte". Los equipos deberán preparar 16 raviolis bicolor y cerrados con relleno libre, servidos calientes, con un consomé de los huesos de la pierna de cerdo clarificado infusionado con té, servido en dos teteras por los Maîtres d'Hôtel en la mesa del jurado durante el concurso.

DEGUSTACIÓN

Se prepararán 16 platos, proporcionados por los organizadores.

Los 16 platos deberán ser preparados y enviados juntos.

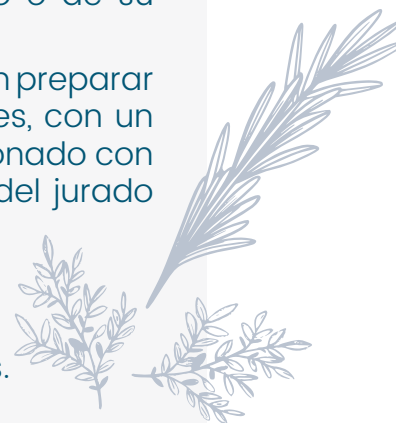
15 platos deben ser preparados para el jurado de degustación, presidente de honor, jurado de honor y presidente de cocina, y 1 plato para la foto oficial y el mismo para presentar a los espectadores

Platos proporcionados por los organizadores, para enviar la degustación. Su forma se especificará en el "archivo técnico" enviado el 5 de mayo del 2025

NOTA*** se puede utilizar carne de la pierna para complemento de cualquier preparación, excepto guarnición de fruta***

Todo lo presentado en el plato debe ser comestible. No se permitirá ningún elemento decorativo no-comestible que no provenga del producto del tema

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



02 Recetas

Una vez aceptada su participación, los participantes deberán preparar las recetas acorde a la temática del concurso

Un documento de formato Word será enviado a los equipos, ese documento deberá ser llenado por computadora obligatoriamente por los equipos con sus recetas y deberá enviarse a más tardar el 15 de mayo del 2025, a la siguiente dirección: concursos@expogastronomica.com.mx

Ese documento es el único documento que será entregado a los jueces para las degustaciones

Ningún otro tipo de documento será aceptado

PRODUCTOS

MATERIAS PRIMAS / INGREDIENTES

En el dossier técnico se enviará una lista con las proteínas y verduras suministrados por el comité organizador y los patrocinadores mencionadas en los formularios de ingredientes.

Se recomienda ampliamente que los equipos traigan consigo los productos específicos de su localidad (en caso de que éstos no estén disponibles en la Ciudad de México).

Los candidatos podrán meter sus productos en los refrigeradores proporcionados cuando se les haga entrega de la cocina que utilizarán para el concurso

Queda estrictamente prohibido arreglar los productos en la cocina en este momento (fuera de las unidades).

Los organizadores no se harán responsables de cualquier robo o deterioro de los productos y / o equipos.

03 Maquinaria y equipamiento

Las 4 estaciones de trabajo estarán conformadas por maquinaria y equipamiento necesario para el correcto desarrollo de la competencia, el equipo menor y utensilios personales los deberán llevar cada pareja concursante. 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 el 15 de mayo de 2025.

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) conllevará una penalización que se deducirá de la puntuación final.

Los participantes deben usar su ropa profesional durante los eventos del concurso. (Pantalones negros y zapatos negros) proporcionados por cada integrante del equipo, los organizadores proporcionarán 1 filipina de manga larga, gorro y mandil.

Importante: Ningún otro logotipo será autorizado por el Comité Organizado

Responsabilidades de los entrenadores:

PRESIDENTE

Responsable del uso correcto de la marca "Copa Vatel Profesional Culinaria 2025".

Responsable de supervisar la preparación del candidato en representación de su equipo, y asegurar la presencia del mismo en el evento.

Servirá de enlace entre la selección nacional y el Comité Organizador.

Responsable de toda la información relativa a su equipo.

Los Presidentes acuerdan lo siguiente:

Asegurarse de que los valores de la Copa Vatel Profesional Culinaria son respetados en sus respectivos equipos así como durante los concursos nacionales.

Garantizar que todos los miembros de sus respectivos equipos cumplan con las reglas y los requisitos del concurso antes, durante y después de los eventos.

ENTRENADOR

Se le permitirá estar presente en el escenario, frente a la cocina de su equipo, durante la competencia, con el fin de dar indicaciones verbales y para promover el equipo durante la entrevista con maestro de ceremonias (perfil del candidato y del equipo, especialidades de la localidad representada, las características específicas del plato preparado, técnicas de cocina, etc...)

Durante el concurso está prohibido para los entrenadores/coaches:

Estar presente dentro y detrás de las cocinas del concurso ni el back stage.

Participar / asistir físicamente (esto incluye el envío / limpieza de las bandejas y platos durante el concurso). Cualquier falta de respeto a este punto, según lo informado por el Comité Organizador, conlleva sanciones que podrían resultar en la descalificación del equipo.

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

- Debe estar presente en la junta técnica - No se le es permitido entrar al box durante la instalación del equipo.
- El día del concurso el entrenador puede quedarse con su equipo, fuera del box. NO LES ES PERMITIDO ENTRAR AL BOX O IR A VER EL TRABAJO DE LOS OTROS BOX. NO PUEDE INTERVENIR EN EL MONTAJE DE PLATILLOS. Se sancionará al equipo si el entrenador no cumple con estas reglas.
- asistir al informe oficial de presentación la víspera del concurso
- Reunión de informes para concursantes y jurado
- la foto oficial
- la entrega de premios

La no asistencia implicará una sanción del Comité Organizador

05

Jurado

- 1) El jurado informará cualquier incidente al Presidente del Jurado.
- 2) El jurado de degustación está compuesto por:
 - * Chefs y cocineros mexicanos o extranjeros
 - * Chefs pasteleros mexicanos o extranjeros
- 3) Los miembros del jurado debe ser un chef en un establecimiento público, privado, hotel, restaurante, escuela de hotel, o presidente de una asociación culinaria, etc.

El jurado está compuesto por:

- Un Presidente de Honor, calificado para anunciar los resultados
- Un Presidente de Cocina
- Un jurado de Honor
- Un jurado de degustación

Jurado por definir




Primer Lugar : Representará a México en el Bocuse d'Or Américas en el 2026




Segundo Y Tercer Lugar Premios por definir, en especie por parte de nuestros patrocinadores

Todos los equipos que compitieron recibirán un reconocimiento que acredite su participación en el concurso.