

EXPO
Gastronómica

REGLAMENTO OFICIAL



Disciples
Escoffier
International



VATEL CLUB MÉXICO, A.C.
La gastronomie française présente à travers le monde





ÍNDICE:

B.1. Programa de concurso y tema

B.2. Recetas

B.3. Materias primas e ingredientes

B.4. Maquinaria y equipamiento

B.5. Uniforme / código de vestimenta

B.6. Responsabilidades de los entrenadores

B.7. Jurado

B.8. Premios



Disciples
Escoffier
International



VATEL CLUB MÉXICO, A.C.
La gastronomie française présente à travers le monde

Escoffier Concours Jeunes Talents / Selección nacional, se conlleva de la manera siguiente:

VIERNES 26 DE JUNIO 2026

Los equipos tendrán 4 horas + 30 minutos de limpieza para proponer a los comensales y jueces un menú. Se penalizará los retrasos.

DESARROLLO DE COCINA:

Primer Tiempo – Plato Principal

Filete de res en croûte de pasta hojaldre

(2 kilos).

Preparación:

- La pasta hojaldre puede llevarse previamente elaborada.
- Relleno: libre ejecución, integrando obligatoriamente:
 - 1 verdura
 - 1 hortaliza
 - 1 mollejas de ternera
- La pieza debe presentarse en forma de rollo, para ser cortada en 6 porciones exactas.

Guarnición obligatoria:

- Papa fondante

Salsas obligatorias:

- Salsa de pimienta negra
- Salsa bernesa

En caso de preparar fondos o bases de salsa, estos deberán realizarse a partir de vestigios de proteína en el concurso.



Segundo Tiempo – Postre

Soufflé de praliné

Preparación:

- RAMEKINS Diámetro: 10 cm.
- Los concursantes deberán traer sus propios Ramekins.
- El praliné deberá elaborarse durante el concurso.

Número de 6 Platos Para Presentar

- 4 platos para jueces
- 1 plato para fotografía / presidente del jurado
- 1 plato para público
- Todos los platos deben salir emplatados.

DESARROLLO DE SERVICIO (PISO):

1. Montaje de Mesa

- Decoración inspirada en Borgoña.
- Se permiten 3 piezas decorativas en el centro de mesa.
- Altura máxima de la decoración: 20 cm.

2. Coctelería

Preparación de un cóctel que integre La crème de cassis.

Recomendación de Acorde de vino:

El participante deberá presentar una recomendación ficticia.

(Opción 1):

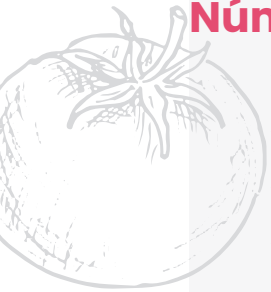
- Vino Rosado.
- Soufflé de canetón.

(Opción 2 real):

- Vino espumoso.
- Ensalada de la casa.
- Descorchar y servir.

Sugerir y servir tipo de agua:

- Natural.
- Mineral.



3. Entrada

Ensalada preparada en mesa con vinagreta francesa de mostaza en grano.

Recomendación de Acorde de vino:

El participante deberá presentar una recomendación ficticia.

- Vino Tinto.
- Vino Blanco.
- Descorchar y servir.

4. Plato fuerte

Chuleta de cerdo con hueso con salsa de mostaza de Dijon.
Guarnición: hongos silvestres salteados.

Recomendación de Acorde de vino:

El participante deberá presentar una recomendación ficticia.

- El costillar deberá salir cocido y jugoso, cortarse, emplatarse y servirse frente al cliente.
- Montaje final con:
 - Costilla porcionada.
 - Hongos salteados.
 - Salsa terminada en gueridón.

5. Servicio de Quesos

Presentación, corte frente a los comensales y emplatado, de los siguientes quesos:

- Camembert.
- Tronco de cabra (sin ceniza).
- Emmental.

6. Servicio de Bebidas Calientes

Sugerencia de bebidas calientes:

- Cappuccino.
- Café americano.
- Espresso.
- Latte.

La preparación de los cafés será en comunicación con apoyo de la organización:

- Preparación, servicio de bebidas escogidas por el comensal
- El joven talento de piso ingresa los cafés escogidos antes de preparar las crepas.

7. Postre

Crêpes Suzette con pasas rubias

Preparación final, flambeado, frente al cliente.

CUIDADO

A lo largo del evento, tendrás que evitar/luchar contra el desperdicio de alimentos dominando el gesto, controlando el desperdicio, controlando el agua y controlando el consumo de energía.

La interpretación de estas recetas debe permitir al equipo dar rienda suelta a su imaginación y creatividad.

TEMA DE SERVICIO COMPLETO

20 min: Vestir una mesa, y barra para bebida.

Mesa (diámetro 120 cm) para 4 clientes.

Configuración de una mesa de apoyo (50x90) cm.

Los concursantes podrán traer elementos de decoración para la configuración de una mesa para 4 personas, de acuerdo con el tema definido: **“Decoración de Borgoña”**.

Los platos, la cristalería, los cubiertos y el esmaltado básico estarán disponibles para el concursante. Se permite llevar elementos para completar el servicio

Cada candidato debe traer e instalar un centro de mesa de su elección en relación con el tema “Decoración de Borgoña”. El candidato tendrá que explicar la elección de su pieza central. (3 piezas para decorar en centro, no más de 20 cm.

10 minutos: recepción de los clientes.

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

B.2 RECETAS

Una vez aceptada su participación, los participantes deberán preparar las recetas acordes 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 **4 de junio del 2026**, 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.

TIMING EQUIPO 1 SERVICIO Inicio: 10:00 hr

ACTIVIDAD	HORARIO	DURACIÓN
Montaje de mesa.	10:00-10:20	20 min.
Mise en place de ensalada y vino.	10:20-10:35	15 min.
Mise en place crepas.	10:35-11:00	25 min.
Mise en place plato fuerte.	11:00-11:35	35 min.
Recepción de jueces.	11:35-11:45	10 min.
Hacer cocktail. Argumento comercial de sugerencia: (sugerir ficticiamente) Opción 1: Vino rosado y Soufflé de Caneton Rouennais. Opción 2: Acorde: Vino espumoso con ensalada de la casa. Sugerir y servir tipo de agua natural o mineral.	11:45-12:05	20 min.
Descorchar y servir espumoso y/o aguas.	12:05-12:20	15 min.
Montar vinagreta y servir ensalada	12:20-12:35	15 min.
Presentar opciones de vinos: Tinto o blanco, descorchar y servir.	12:35-12:40	5 min.
Sacar costillar, saltear hongos y llevar al gueridón para cortar y emplatar.	12:40-13:10	30 min.
Cortar quesos y presentar.	13:10-13:20	10 min.
Sugerir y servir el café.	13:20-13:35	15 min.
Flamear crepas y servir.	13:35-14:00	25 min.



TIMING EQUIPO 1

Inicio cocina: 10:00 hr

ACTIVIDAD	HORARIO	DURACIÓN
Filete de res en hojaldre. Papa fondante. Salsas de pimienta negra y salsa bernesa. Soufflé praliné.	10:00-10:30	3 h 30 min
Presentación plato fuerte.	13:30-14:00	30 min
Presentación soufflé.	14:00	-
Recoger cocina y entregarla.	14:30	-

PRODUCTOS

B.3 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 sin cortar y preprocesar 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.



B.4 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 **28 de mayo de 2026**.

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.

B.5 UNIFORME Y CÓDIGO DE VESTIMENTA

Uniforme joven talento a cargo de cocina: zapatos antideslizantes y pantalón (color negro) playera blanca: proporcionados por cada integrante del equipo. Uniforme joven talento a cargo del servicio de sala: Pantalón de vestir, chaleco de servicio y zapatos (color negro), camisa blanca

Los organizadores proporcionarán 1 filipina de manga larga, gorro y mandil.

B.6 RESPONSABILIDADES DE LOS ENTRENADORES

1. Durante el período de práctica: él / ella apoya, asesora y coordina al equipo.
2. Día del concurso: El coach únicamente podrá ingresar al área del concurso 30 minutos antes de la salida del primer plato fuerte de cocina, permaneciendo fuera del box.

3. La/Él coach no puede estar cerca del joven talento de servicio. Podrá mantenerse en el área hasta la salida del postre; una vez presentado este, deberá retirarse del área 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.

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.
- asistir al informe oficial de presentación la víspera del concurso
- Reunión de informes para concursantes y jurado
- A foto oficial
- La entrega de premios

La no asistencia implica una sanción del Comité Organizador

B.7

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:

Jueces de cocina

- un presidente de jurado
- 4 jueces para degustación de cocina

Jueces de piso

- 16 jueces divididos en 4 boxes

Jurado por definir

B.8 PREMIOS



Primer Lugar : Como lo determine la organización de Escoffier, se va a poder pasar a la segunda eliminatoria continental



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

Todos los participantes recibirán diploma de reconocimiento que acredite su participación en el concurso.