

CONVOCATORIA



2025

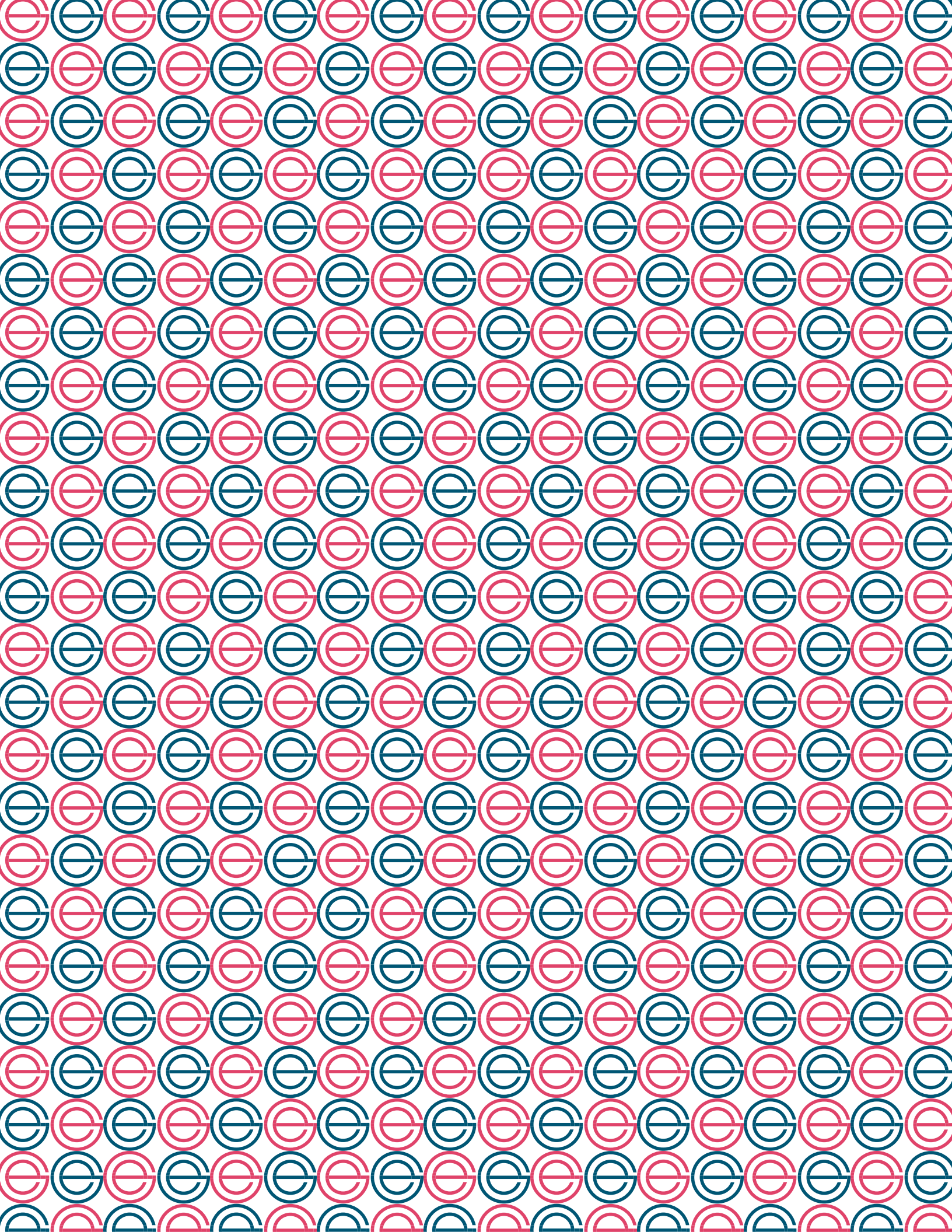
EXPO
Gastronómica

Expo
Food Service
del MEXICO
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 equipo
- 5.** Uniforme/código de vestimenta
- 6.** Responsabilidades durante el concurso
- 7.** Jurado
- 8.** Premios

01 Objetivo del Concurso

La Copa Vatel Profesional en Repostería 2025 está organizada y administrada por Expo Gastronómica y Vatel Club México. De este concurso saldrá la Selección Nacional de México que competirá en la eliminatoria de la Coupe du Monde de la Pâtisserie de las Américas del 2026 y según el resultado obtenido, en la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2027, todo esto supervisado por Vatel Club México AC

Tiene como propósito dar a conocer lo mejor de México en el rubro de la pastelería, promoviendo las capacidades y el potencial de los concursantes. Es una oportunidad para descubrir nuevas tendencias, pasión y experiencias de la pastelería en México e internacionalmente.

La Copa Vatel Profesional en Repostería es una competencia de alta repostería abierta a profesionales de la República Mexicana que serán seleccionados por el Comité Organizador, cuatro lugares disponibles como máximo.

El Comité Organizador está conformado por la siguientes personas:



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



Chef Alan Rubio
Comité Concurso
de Pastelería



Chef Xano Saguer
Comité Concurso
Pastelería



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 EN REPOSTERÍA 26 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 07:00 a 17:00 hrs.

La premiación se llevará a cabo el mismo día del concurso, al finalizar, en horario por confirmar



NÚMERO DE EQUIPOS PARTICIPANTES: 4

NÚMERO DE FINALISTAS: 1 EQUIPO

No podrán concursar equipos que hayan obtenido el primer lugar en ediciones anteriores. Sin embargo, los integrantes de dichos equipos podrán participar nuevamente, siempre y cuando formen un equipo con nuevos integrantes. Cada equipo, consta de 4 personas de nacionalidad mexicana.

- **3 candidatos:** chef de profesión repostero o pastelero, especialista en chocolate, azúcar y figura de hielo, trabajando en hotel, restaurante, escuela de gastronomía, catering o negocio relacionado con lo anterior.
- Mínimo 5 años de experiencia.

Coach del Equipo: debe estar trabajando en hotel, restaurante, escuela de gastronomía, catering o negocio relacionado con lo anterior.

- Experiencia mínima de 10 años comprobable.
- Debe tener experiencia en concursos a nivel nacional e internacional.

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

Todo el canal de comunicación deberá ser por medio de 1 solo integrante del equipo y 1 sola dirección de correo por lo que por favor deben designar al mismo desde un principio. Esto es muy importante para evitar algún inconveniente de comunicación.

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 de los integrantes
- Póliza de seguro y/o número de Seguro Social sin excepción de cada uno de los integrantes
- 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



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 Profesional en Repostería 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

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, 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 en Repostería" 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 en Repostería" 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 en Repostería", mencionando Expo Gastronómica y Vatel Club México AC.

Si requiere los logotipos los podrá solicitar al comité organizador.

07

Seguro

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 causen 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"



10 Calendario de fechas importantes

10 de abril 2025  **Envío de formato de Registro por parte de candidatos**

21 de abril 2025  **Anuncio candidatos seleccionados**

30 de abril 2025  **Pago de inscripción de seleccionados**

5 de mayo 2025  **Envío Dossier Técnico por comité**

15 de mayo 2025  **Envío de recetario por parte de seleccionados**

25 de junio 2025 JUNTA TÉCNICA

7:00 P.M. • Acceso a la Expo por andenes, traer credencial de elector

7:10 P.M. • Junta tecnica en Expo, se entrega filipina, mandil y gorro, gafetes, se realiza sorteo de BOX
• Tendrán 30 minutos para acomodar equipo en su box correspondiente, pueden traer personal que les ayude, se entrega canasta de ingredientes
• Una vez que tengan asignado su BOX se tendrá que revisar inventario de TODO con el equipo de jurado de cocina, una vez revisado se firma de recibido.
• Presentación de la maquinaria y equipamiento, contaremos con personal técnico para cualquier duda que surja referente al uso de los equipos

26 de junio 2025 **REPOSTERÍA**

CONCURSO

6:00 A.M. • Acceso a la Expo por andenes, traer su gafete a la vista (3 integrantes y coach unicamente)
• Cada quien se hace cargo de arrastre y de cuidado de todo el equipo
• Acceso al BOX para acomodar insumos y revisar equipos en buen funcionamiento
• PROHIBIDO empezar preparaciones

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





Tema “ORGULLO NACIONAL”

Pastel helado

Se presentarán 4 pasteles helados incluyendo uno ficticio integrando la marca patrocinadora de purés

•Pasteles degustación

Se presentarán 3 pasteles helados para degustación para 8 personas cada uno con un peso de 800 gr a 1200 gr en total y por porción entre 100 gr y 150 gr máximo, la decoración no se tomará en cuenta al momento de pesar el pastel helado, el jurado podrá pesar los pasteles y la composición y acabado tendrán que ser idénticos en las 3 piezas.

Las bases de los helados se pueden llevar maduradas (aún líquidas) para pasar por la máquina y montar el pastel el día del concurso.

Los pasteles helados deben de predominar el sabor de los purés de frutas de la marca patrocinadora. Se permite usar fruta natural adicional.

Los pasteles helados para degustación están prohibidos usar dióxido de titanio (E171) y sin polvos metálicos (E172).

Los pasteles helados deben de integrar un capeado (sorbete, crema helada etc...)

•Pastel helado ficticio

Se realizará un pastel helado ficticio para 8 personas hecho de productos comestibles y de acabado idéntico a los pasteles helados de degustación.



El pastel ficticio podrá ser integrado en cualquiera de las 3 piezas artísticas (azúcar, chocolate y hielo) en su momento y el equipo deberá presentar los productos ficticios utilizados.

El pastel ficticio puede llevarse ya terminado

El pastel helado ficticio debe ser parte integral del buffet de presentación. Ese pastel ficticio deberá de aguantar a temperatura ambiente

Los soportes de presentación de los 4 pasteles helados son libres, pero deben de ser idénticos y proporcionados por los equipos

La presentación del pastel ficticio está detallada en el artículo buffet

Postres de restaurantes con tema “Orgullo Nacional”

Evaluar las habilidades técnicas y creativas de los participantes en la elaboración de postres de restaurante, considerando la presentación, sabor, textura y originalidad.

Requisitos técnicos:

1. Ingredientes: Los candidatos deben utilizar ingredientes frescos y de alta calidad. Debe de utilizar un ingrediente regional y distintivo de la gastronomía que representa al país. Se proporcionarán los ingredientes básicos, pero los participantes deben traer sus propios ingredientes adicionales (ingredientes distintivos)

El postre de restaurante debe de utilizar chocolate Republica del Cacao origen México 66% y Manjari 64% de Valrhona (patrocinadores por confirmar). Respeto el tema del orgullo nacional. (Fechas festivas, celebraciones, autores, personajes representativos que sean orgullo nacional)

2. Técnicas: Deben demostrar dominio de técnicas básicas de pastelería, así como técnicas de vanguardia para el montaje de los postres (incluir factor wow a la hora de presentar el postre)

Se menciona que debe de contener 2 temperaturas y la alternancia de mínimo 2 texturas.

Debe de ser notoria la espectacularidad, la ejecución de las técnicas y la finura y elegancia al montaje.

Se evaluará la limpieza del montaje y la concordancia con el tema del equipo elegido.

3. Presentación: Los postres deben ser presentados de manera atractiva y profesional, considerando la estética y la creatividad.

4. Equipo: Se proporcionará el equipo básico de pastelería, pero los participantes pueden traer sus propias herramientas y equipos adicionales.

Requisitos profesionales:

1. Originalidad: Los participantes deben crear postres originales y creativos, que reflejen su personalidad y estilo.

2. Innovación: Deben demostrar capacidad para innovar y experimentar con nuevos ingredientes, técnicas y presentaciones.

3. Atención al detalle: Los participantes deben demostrar atención al detalle en la preparación y presentación de los postres.

8 postres de restaurantes reales usando ingredientes patrocinados (se incluyen en dossier técnico):

- 6 postres de restaurantes para degustación de composición y acabado idéntico
- 1 postre de restaurante para fotografía
- 1 postre de restaurante para presentación al público

Los postres de restaurante deben de estar realizados sin colorantes, sin dióxido de titanio (E171) y colores metálicos (E172)

Los postres de restaurantes deben realizarse integralmente y totalmente en el lugar del concurso

Los postres de restaurante deben de estar presentados en platos a la minute como un platillo salado en restaurante, esos postres siendo efímeros y degustados justo después de ser montados permiten jugar sobre las texturas y temperaturas más delicadas que un postre de boutique

Los postres de restaurantes no pueden ser comercializados en boutique

Se pueden asesorar de un chef pastelero de restaurante para trabajar sobre el concepto de su creación antes de la competencia

Los postres del restaurante serán montados en platos neutros blancos de 28 cm de diámetro y máximo 6 cm de altura. La elección de los platos es libre para los equipos, cada equipo es responsable de traer sus platos

Timing

Los postres de restaurantes se deberán de mandar en un ritmo de fluidez de servicio como sucede en el restaurante. El servicio empezará a la hora indicada para cada equipo y los platos se mandarán al mismo tiempo.

Los 8 postres se mandarán al momento del gong, los manos se deberán de levantar y ningún movimiento técnico será autorizado en el laboratorio sobre esa parte del concurso (horario previsto por cada equipo durante el sorteo)

Cada equipo podrá generar un toque adicional de servicio como valor agregado al servir el postre para mejor interacción con el jurado, ese detalle será cuidado al máximo por los equipos en un tiempo de un minuto después de mandar los platos al sonido del gong.

Pieza artística de azúcar

Altura máxima 1.65 mt incluyendo la base

Creación de un conjunto vegetal (listón, hojas, flor realista o abstracta) esa composición debe de ser homogénea.

Un elemento obligado de 30 a 35 cm sin moldear o impresas, el afín de exponer el trabajo manual y saber hacer artesanal. Se pide un elemento en azúcar soplado se puede colorear en la masa o en superficie

Composición de la pieza artística en azúcar (porcentajes expresados en volumen):

- 30 % de azúcar estirado (listón, flor, hojas etc.)
- 30 % azúcar soplado
- 15 % pastillaje
- 25 % azúcar libre (excepto pastillaje, glaze royal)

El jurado deberá tomar en cuenta el respeto de los porcentajes de composición

La base de una altura máxima de 20 cm no alimenticia servirá de soporte al montaje de la pieza artística en azúcar.

El equipo será el encargado de proporcionar la base.

El uso de aire comprimido (aerógrafo, compresor, cabina) está autorizado en toda la pieza

El aerógrafo debe de ser llevado por el equipo e instalado en el laboratorio de tal forma que no tape la vista del trabajo del equipo. El comité, los jurados y el público deben de ser capaces de ver todo el trabajo del equipo

Los colorantes alimenticios están autorizados

El uso de moldeado no puede exceder los 3 cm de grosor

El moldeado vacío para la arquitectura está autorizado. Los cortes o prensados de pastillaje blanco únicamente sin colores en la masa, sin pegar y sin ensamblar podrán ser llevados por los equipos

Pueden traer pastillaje no pegado y no montado y este puede ser coloreado en la masa.

La pieza artística de azúcar debe integrarse de manera obligatoria en el diámetro de la mesa mantelada del buffet (1.60 mt. de diámetro ,78 cm de altura).

El acabado de la composición artística en el buffet está autorizado.

La pieza artística de azúcar debe de ser desmontable y transportable por los miembros del equipo a fin de exponerla en el lugar de presentación del buffet final

Pieza artística de chocolate

Altura máxima 1.65 mt base incluida

Composición de la pieza artística de chocolate (porcentajes en volumen de la pieza a partir del peso de los chocolates entregados):

- 25% moldeado vacío
- 30% moldeado cortado. El moldeado en aros y chablons está autorizado con altura máxima de 2 cm
- 15 % chocolate brillante (brillo real sobre rodoid, moldes y termoformado)
- 30 % chocolate libre (excepto moldeado)

El jurado deberá tomar en cuenta el respeto de las proporciones mencionadas arriba

Integra un bloque de chocolate patrocinado.

Tamaño del bloque 48cm x 27cm x 15cm grosor (uso horizontal o vertical a elección del equipo)

El bloque de chocolate debe de ser esculpido de manera obligatoria y es parte integrante de la pieza artística en chocolate, el bloque no puede ser solo esculpido y puesto en el buffet. Los equipos pueden usar el bloque como base de estructura para la pieza artística y pueden agregar elementos de chocolate sobre el bloque esculpido

El bloque de chocolate para esculpir será entregado por el comité a cada equipo el día anterior de la competencia

La base (no alimenticia) de altura máxima de 20 cm será un soporte para el montaje de la pieza artística de chocolate y este será proporcionado por el equipo

Todas las materias usadas para la elaboración de esa obra deberán ser a base de chocolate

Los colorantes alimenticios y dióxido de titanio están autorizados

Los elementos de chocolates deben de ser pintados y coloreados en el lugar de la competencia

El chocolate plástico puede ser traído sin formar y sin aplanar pintado en la masa si necesario, si esos criterios no están respetados el comité se reserva el derecho de quitarlo o tomar sanciones

El uso de una máquina de corte en directo el día del concurso está prohibido en todo el trabajo de la pieza artística de chocolate. El jurado evaluará el trabajo hecho a mano

El moldeado lleno está prohibido

La pieza artística debe integrarse de manera obligatoria en el diámetro de la mesa mantelada del buffet (1.50 mt de diámetro, 78 cm de altura) el acabado de la composición artística sobre el buffet está autorizado

La pieza artística de chocolate debe de estar desmontable y transportable por los miembros del equipo afín de exponerla en el lugar de presentación

Pieza artística de hielo

Altura de la escultura terminada: 40 cm máx. base excluida, 50 cm máx. base incluida. La base no es obligatoria, ya que la escultura se puede colocar directamente en la mesa del buffet. (Se sugiere colocar sobre base para el escurrimiento de agua, opcional y a calificar en el montaje del buffet, puede ser un plus)

Dimensión máxima de la escultura terminada: L60 cm X H50 cm X D40cm

5.1) Creación de una escultura tallada en un solo bloque de hielo :

Dimensiones del bloque: L50 cm X W50 cm X D25 cm

El bloque debe ser esculpido para generar el menor desperdicio posible. Este aspecto será tomado en cuenta al otorgar puntos por el trabajo.

El bloque de hielo de agua será suministrado a los equipos por el comité el día del concurso, en el momento de la prueba.

Volúmenes para la talla de hielo:

- 70 % usando solo una gouge o tijeras de escultura de hielo
- 30 % de discreción de los candidatos (herramientas de tallado, amoladora, etc.). El uso de una motosierra está prohibido

Tiempo: 1 h 30 min para crear la escultura (instalación y limpieza incluidas).

CREACIÓN DE PIEZA ARTÍSTICA DE HIELO:

Los participantes deben usar botas y guantes apropiados. Un mandil plástico y protección también es obligatorio

El bloque de hielo se esculpirá en un área dedicada a la escultura de hielo, solo se contará con tarja profunda y se irán alternando los equipos para utilizar este box.

El equipo debe traer un recipiente de agua de forma y material libre, 10 cm de altura máxima

La creación de hielo debe encajar dentro del diámetro de la mesa de buffet (150 cm de diámetro, 78 cm de altura), junto a las otras piezas artísticas. (Chocolate y azúcar)

Los equipos deben ser capaces de desmontar y mover su pieza artística para exhibirla en la exposición dedicada

Sección: Los candidatos deben mantener su espacio de trabajo limpio, el comité tendrá en cuenta este punto al final.

El buffet

REQUISITOS DEL BUFFET

Las piezas integradas en la presentación del buffet (creación de azúcar, creación de chocolate, escultura de hielo y pastel helado y postre falso) deben estar vinculadas entre sí para formar una composición agradable y una coherencia visual. Las 3 piezas artísticas

Permitir que los equipos presenten las 2 degustaciones simuladas a su discreción.

IMPORTANTE: los postres simulados deben ser una parte integral de las piezas artísticas: deben tener un punto de contacto con una de las esculturas (su elección), y debe haber coherencia visual entre todas las piezas del buffet.

Las piezas del buffet se colocarán en un mantel: 150 cm de diámetro, 78 cm de altura, colocadas frente a los box del concurso. La altura máxima de la composición completa no debe exceder 165 Cm de altura (incl. base, 20 cm máx.), el incumplimiento de este punto resultará en la eliminación.

La base de presentación puede ser llevada en el escenario por el juez del equipo asistido por un miembro del comité y jurado.

El buffet incluye lo siguiente:

La pieza de azúcar artística, 165 cm de altura máxima (incl. base no comestible, 20 cm máx.)

La pieza de chocolate artística, 165 cm de altura máxima (incl. base no comestible, 20 cm máx.)

La pieza de hielo artística de agua artística, 50 cm máx. (incl. base, 10 cm máx.)

Los postres simulados (Recordatorio: cada uno debe tener al menos un punto de contacto con uno de las piezas artísticas)

Piezas. Los equipos pueden elegir libremente qué piezas artísticas desean asociar con cada una de sus productos falsos.

La composición completa del buffet debe encajar dentro del diámetro de la mesa del buffet (150 cm). Se permite el trabajo de acabado

En la mesa del buffet. Importante:

Ningún elemento debe sobresalir de la mesa de presentación

No se permite la decoración de fondo

Los equipos pueden traer tela, materiales de colores, bases, manteles de colores

Se tolera el uso de bases giratorias. Sin embargo, el organizador no será responsable de ningún incidente que pueda ocurrir en relación con su uso. Además, al usar una base giratoria, todas las medidas necesarias deben ser tomadas para garantizar la seguridad de las personas y el material en el entorno

No se deben colgar cables o cables eléctricos de la mesa

Debe haber una coherencia visual entre todas las piezas del buffet.

Se permite el uso de luces sin conexiones y efectos visuales

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

En el dossier técnico se enviará una lista con los productos 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.

Productos prohibidos para el concurso

Toda preparación de materia prima ensamblada o mezclada

Productos de espejos listos para usarse

Todas las decoraciones y elementos semi acabados (impresiones, transfers , moldes pistoleados , caparazones en chocolates , esferas vacías de chocolate o en pasta etc...)

Pastillaje coloreado y/o ensamblado

Bebidas con alcohol de acompañamiento

Los colorantes alimenticios, isomalt, dióxido de titanio (E171) y polvos metálicos (E172) en las degustaciones

Todos los productos enlistados anteriormente proporcionados por los equipos serán retirados por el comité y podrán ser penalizados

Productos autorizados y proporcionados por los equipos

Leche, harina, huevos pesados individualmente, no mezclados o ensamblados

Todas las recetas pesadas

Azúcar, jarabe de glucosa, azúcar glass, azúcar cristal, pastillas de azúcar o plaquetas de azúcar sin satinar listas para recalentar, los azúcares cocidos coloreados con obligación de trabajarse de nuevo durante el concurso

Pastillaje blanco únicamente, cortado, marcado, detallado, pero de manera obligatoria sin colorear y sin ser pegados

Todo otro producto específico no entregado por el comité organizador, pero sin marca comercial aparente (colorantes alimenticios, aromas etc)

Productos con alcohol necesario para las elaboraciones.

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 serán 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) conlleva una penalización que se deducirá de la puntuación final.

04 Uniforme / código de vestimenta

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

El uniforme oficial es obligatorio, para los presidentes, candidatos, chefs asistentes y entrenadores de cada equipo y se deben de llevar durante el concurso, de igual manera en la entrega de premios y la foto oficial:

Importante: Ningún otro logotipo será autorizado por el Comité Organizador

05

Responsabilidades durante el concurso

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

- 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

06

Jurado

El jurado está compuesto por:

- Un presidente de honor
- Presidente de jurado
- Jurados de especialidad
- Jurados de piso supervisando cocinas

Los miembros del jurado se comprometen a supervisar las preparaciones y hacer las degustaciones, así como estar presentes durante todo el concurso.

Importante: El uso de cámaras y celulares está prohibido durante la degustación.

Presidente de Honor degusta y califica, en caso de empate sus notas serán tomadas en consideración

En caso de desacuerdo, se tendrá que hacer una reunión con el Presidente de Honor.

Cada jurado se compromete a degustar sin reservas, incluido por criterios filosóficos y/o de salud.



Primer Lugar : representará a México en la Coupe du Monde de la Patisserie a nivel latinoamérica en el 2026




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.