

Términos y condiciones de la edición 2020 del concurso de Chefs “Reto Gourmet”

Gracias por participar en la sexta edición de nuestro concurso de Chefs “Reto Gourmet”, concurso que entrega como premio 3 viajes con gastos pagados a Estados Unidos para visitar una de las ferias gastronómicas más importantes de este país (No es requisito tener VISA americana para participar en el concurso, pero es necesario solicitarla para disfrutar del premio).

Este concurso está auspiciado por:

- **La Federación de Arroz y al Concejo de exportadores de carne de Aves y Huevo de los Estados Unidos (USAPEEC)** es una asociación comercial sin fines de lucro con sede en el estado de Georgia Estados Unidos, los miembros de esta federación están formados por alrededor de 200 empresas que están involucradas en el comercio de pollo, pavo, pato y huevos de los Estados Unidos.
- **USA Rice Federation** es una organización sin fines de lucro que representa a todos los segmentos de la industria arrocera de los Estados Unidos. Sus miembros producen el 88% del arroz de ese país y maneja virtualmente toda la exportación estadounidense. Su principal objetivo es promover el consumo del arroz tanto en los Estados Unidos como en el resto del mundo.
- **Asociación de Soya de Kansas** es una organización sin fines de lucro, defensora de los productores de soja sobre temas de importancia locales, estatales, nacionales e internacionales. Fundada en 1973, su objetivo es ampliar los mercados existentes; desarrollar nuevos usos para la soya; facilitar la investigación agronómica; y comunicar objetivos y éxitos a los agricultores, socios de la industria y consumidores.

1. DINÁMICA DEL CONCURSO

El concurso tiene las siguientes etapas:

- Convocatoria
- Pre-selección
- Final

1.1 CONVOCATORIA

Para participar en esta primera etapa solo debe registrarse en la página web: www.retogourmet.com

- En este link debe subir su hoja de vida y la receta de su plato (única categoría del concurso Plato Principal).
- Tiene plazo para enviar su receta hasta las 12pm del sábado 27 de junio de 2020. La receta debe tener obligatoriamente entre sus ingredientes:
 - Arroz.
 - Arroz blanco grano medio.
 - Arroz blanco de grano largo.
 - Arroz salvaje.
 - Arroz parvorizado.
 - Arroz para risotto (Arborio o carnaroli).
 - Arroz integral.
 - Carne de Pollo, Pato o Pavo, la elección de los demás ingredientes es completamente libre.

1.2 PRE-SELECCIÓN

Los jueces evaluarán todas las aplicaciones enviadas, en categoría de Mejor Plato Principal. Los Jueces elegirán a 30 chefs que clasificarán a la etapa final del concurso en base a las aplicaciones enviadas.

Si su aplicación es elegida se le notificará vía correo electrónico y se le pedirá asistir a uno de los concursos dos (2) concursos finales que se llevarán a cabo de manera presencial en las ciudades de Bogotá y Cartagena, según su lugar de residencia (indicarlo en su hoja de vida).

1.3 FINAL

Los Chefs que califiquen al concurso final deberán participar de manera presencial en las sedes del concurso en las ciudades de Bogotá y Cartagena según su lugar de residencia.

Cada uno de los dos (2) concursos es completamente independiente y en cada uno de los concursos tendremos primero, segundo y tercer lugar. El primer lugar y segundo lugar del concurso de Bogotá cada uno ganaran uno de los viajes (20 participantes concursaran en la sede de Bogotá), el primer lugar del concurso de Cartagena ganará uno de los viajes (10 participantes concursaran en la sede de Bogotá).

Fechas de los concursos finales:

Sede Bogotá: Primer Concurso.

- **Lugar:** Escuela de Gastronomía Gato Dumas.
- **Dirección:** Autopista Norte # 86 - 21 Costado Occidental
- **Fecha:** Miércoles 29 de Julio de 2019
- **Horario:** 07:00am a 4:00pm
- Bogotá, Colombia

Sede Cartagena: Segundo Concurso.

- **Lugar:** La presentación "Casa Museo Arte y Cultura", Hotel Claustro, Cartagena
- **Dirección:** Centro Histórico, Calle Estanco del Aguardiente #5-63
- **Fecha:** Viernes 31 de Julio de 2019
- **Horario:** 08:00 a 12:00 pm
- Cartagena, Colombia

Nota importante: Las fechas y lugares de los concursos podrán cambiar, en caso de cambio se le informará con anticipación a los participantes.

Condiciones que cumplir en los concursos finales:

- Los concursos finales constarán de la preparación de un plato principal (Reproducido en dos porciones, uno para presentación y otra para la calificación del jurado).
- Tiempo de preparación 1 hora.
- **Uso de ingredientes:** La receta debe tener entre sus ingredientes obligatoriamente: arroz y carne de pollo (muslo y/o contra muslo), pato o pavo (Tendremos disponible las Aves enteras y usted puede utilizar cualquier corte de estas), los demás ingredientes son completamente libres.
- **Disponibilidad de ingredientes:** usted contará con los ingredientes relacionados en el **Anexo 01**, pero si usted prefiere puede llevar parte o todos los ingredientes de su plato, incluida la proteína.
- **Pre-alistamiento de preparaciones:** Si su plato tiene algún ingrediente que requiera una preparación mayor a una hora, con previa aprobación del concurso podrá llevarlo pre-listo para incorporarlo en la preparación de su receta, ejemplo frijoles, etc.

- Variables de calificación: Se calificará los tiempos de preparación, porciones, temperaturas, sabor, textura, creatividad, guarniciones, salsas, termino de las proteínas, aprovechamiento de la materia prima y presentación final, entre otros. Durante la preparación (dentro de la cocina): Se calificará mise en place, sanidad e higiene, técnicas de preparación y cocción, manejo de tiempos, orden y manejo de ingredientes, entre otros.
- El primero, segundo y tercer lugar de cada día de concurso se darán a conocer el mismo día del evento.

2. PREMIOS

El primer y segundo lugar del concurso de Bogotá y el primer lugar del concurso de Cartagena al “Mejor Plato Principal” se harán acreedores a un viaje con gastos pagados (Los gastos pagados son, tiquetes aéreos ida y vuelta, alojamiento, bono para viáticos) a la Feria de Alimentos de las Américas “AMERICAS FOOD AND BEVERAGE SHOW” en la ciudad de Miami Florida (www.americasfoodandbeverage.com) durante el mes de noviembre de 2020 (Por restricciones de COVID-19 esta fecha o evento podrán ser reprogramado).

En total tendremos tres (3) ganadores de viajes.

- Sede Bogotá - 2 ganadores
- Sede Cartagena - 1 Ganador

También tendremos excelentes premios para los acreedores de los segundos y terceros lugares de cada una de las sedes de estos concursos. En caso de que los ganadores del primer lugar no puedan asistir al viaje, los ganadores del segunda lugar recibirán el premio del viaje.

Premio del viaje: En caso de que los ganadores no tengan visa americana vigente, es responsabilidad del ellos realizar el trámite y asumir el costo de la solicitud.

Los nombres y recetas de los Chefs que califiquen al concurso final serán publicados en varios medios de la industria en Colombia y Estados Unidos.

Para mayor información por favor escríbenos al correo: cruiz@ftainternational.com o llamando al celular: (+57) 3045296995

Anexo 01:

Ingredientes para cada Final:

- Arroz blanco grano medio
- Arroz blanco de grano largo
- Arroz salvaje
- Arroz parvorisado
- Arroz para risotto (Arborio o carnaroli).
- Zanahorias
- Ajo fresco
- Apio
- Lechuga de cada una de las siguientes; romana, morada, lisa, crespa,
- Cogollos de lechuga
- Cebollas cabezonas
- Tomates maduros

- Papas sabaneras
- Papas pastusas
- Papa criolla
- Laurel y tomillo
- Cebolla larga
- Romero
- Albahaca
- Pasta de tomate
- Mayonesa
- Sal de mesa
- Sal parrillera
- Comino polvo
- Pimienta en polvo
- Pimienta en pepa
- Fresas
- Lulos
- Jengibre fresco
- Rábanos
- Crema espesa de leche
- Espárragos
- Queso mozzarella
- Yuca
- Arracacha
- Tarros de crema de coco
- Coco
- Guayabas
- Pimentones
- Aceite de girasol
- Aceite de Oliva
- Leche
- Mantequilla
- Ají dulce
- Ají picante fresco
- Limonas
- Curry
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Queso azul
- Achiote
- Queso parmesano
- Caja de vino blanco seco de mesa
- Caja de vino tinto seco de mesa
- Paquete de pan tajado
- Remolacha
- Paquete de rugula
- mostaza
- brandy
- aceitunas

- salsa soya
- Alcaparras
- Tocineta
- Fondo de ave
- Fondo de vegetales
- Limonas
- Perejil
- Cilantro
- Azúcar
- Piña madura
- Manzanas
- Astillas de Canela
- Palillos normales y medianos