

SE BUSCA AL MEJOR CHEF DE CAMPECHE

PARTICIPA CREANDO TU MEJOR PLATILLO !!!

BASES

*Podrán participar alumnos matriculados en cualquier institución Gastronómica y los chefs de restaurantes y hoteles de la región

*El platillo deberá tener como ingrediente principal pescado o marisco

*La inscripción es gratuita y será acompañada de la ficha correspondiente, detallando los datos del chef que participará, institución o empresa que representa, el nombre del platillo, los ingredientes, técnicas usadas.

*El platillo deberá prepararse completamente en el momento y arriba del escenario.

*El tiempo de preparación del platillo será de 25 minutos.

*Los participantes deberán llevar todos los ingredientes que usarán así como los utensilios y herramientas para la elaboración de sus platillos. No está permitido el uso de fuego, así que **deberán usar una parrilla eléctrica**. También deberán llevar la manejoría y cubertería para la exhibición y degustación de su preparación.

*Se deberán presentar dos platos de la misma preparación uno para exhibición y otro para degustación.

*El jurado estará compuesto por empresarios, invitados especiales y autoridades. El fallo del jurado será inapelable.

*La evaluación se hará por separado para cada grupo (1º Grupo de alumnos de Instituciones Gastronómicas, 2º Grupo Empresas Gastronómicas y Turísticas)

*Los criterios para la evaluación serán:

- Originalidad y armonía de la receta
- Presentación del plato
- Aplicación de técnicas
- Sabor y aroma
- Presentación personal

*El concurso se llevará a cabo los días 2 y 3 de septiembre dando inicio a las 12 pm.

los participantes que no lleguen a la hora indicada serán descalificados

*Fecha límite de inscripción 10 de Agosto

*INSCRIBETE al correo adriana_lopez@aquamarinternacional.com