

JURADOS:

1. Mitsuharu Tsumura. Propietario del Maido Restaurant.
2. Flavio Solórzano. Chef Profesional Restaurant El Señorío de Sulco.
3. Daniel Manrique. Director de la cadena de restaurantes Segundo Muelle.
4. Javier Wong. Propietario del Restaurant Chez Wong.
5. Rafael Piqueras. Chef Ejecutivo del Maras Restaurante.
6. Nilo Do Carmo. Chef Ejecutivo del Hotel Los Delfines.
7. James Berckemeyer. Chef Profesional, Propietario del Restaurant La Ladrillera y Cosme Restaurant & Bar.
8. José Del Castillo. Chef Profesional, propietario del Restaurant La Red.
9. Franco Kusic. Chef principal de IK Restaurante.
10. Rossy Masalías. Presidenta del Círculo Gastronómico del Perú.
11. Oscar Velarde. Propietario de La Gloria Restaurante.
12. Elena Santos. Propietaria del Restaurant El Rincón que No Conoces y de la dulcería Mi Dulce Cía.
13. Cecilia Duthurburu. Universidad de Piura – Campus Lima.
14. Jana Escudero. Chef Profesional. Propietaria del Restaurant El Grifo.
15. Rosa María Becerra. Propietaria del Restaurant Donatello.
16. Nadia de Becerra. Empresaria – Empresas de Catering.
17. Jorge Cerna. Chef de Cocina. ISIL Coordinador Académico.
18. Francesco De Sanctis. Propietario Síbaris Resto-bar.
19. Ángela Huertas. Chef Ejecutiva. Universidad San Ignacio de Loyola.
20. Alicia Sánchez. Hostal Cerro Azul.
21. Elena de Panizo.- Propietaria de Cholates & Tejas HELENA de Ica.
22. Diego Gutiérrez. Chef Profesional del IK Restaurante.


Informes e inscripciones:


Av. Condoray N° 120 San Vicente de Cañete – Lima.

Teléfono: 5812476 **Celular:** 971155417 **RPM** #865097 whatsapp 930796165

Email: lquevara@condoray.edu.pe / condoray@speedy.com.pe

Pág. Web: www.condoray.edu.pe

 Centro de Formación Profesional para la Mujer Condoray

 Condoray 50 aniversario

X CONCURSO GASTRONÓMICO “SABORES DE CAÑETE” 2016

Organizado por el I.E.S.T.P Condoray. Tendrá lugar el martes 23 de agosto de 2016, a las 10:00 a.m., en nuestra sede, ubicada en la Av. Condoray N° 120 San Vicente de Cañete, Lima.

OBJETIVOS

Desarrollar la gastronomía de Cañete; fomentar la innovación de platos saludables con productos de la región, descubrir nuevos talentos e impulsar la riqueza gastronómica que ofrece la región.

I. ESTE CONCURSO ESTÁ DIRIGIDO A:

- Profesionales que trabajan en hoteles y restaurantes, en el área de alimentos, bebidas y afines.
- Alumnos de universidades, institutos superiores, CETPROs de la carrera de Administración de Servicios de Hostelería, cocina, gastronomía y similares.
- Alumnas de 3ro. 4to. y 5to. de secundaria.
- Público en general.

II. BASES

• PRIMERA CATEGORÍA

Se presentarán los platos ganadores de todas las ediciones del Concurso pero no competirán entre sí. Un equipo de chef probará las distintas creaciones culinarias y entregará a los participantes una distinción y premios por su participación.

Previamente los ganadores expondrán sus platos al público presente en el patio del Instituto para dar a conocer sus propuestas culinarias y el nivel de nuestra cocina que tiene mucho que aportar a la gastronomía peruana.

• SEGUNDA CATEGORÍA

Premio “Teresa Izquierdo: talentos juveniles de la cocina peruana”.

Prepararán un plato de fondo con camote como ingrediente principal y un postre creativo. Tendrán 7 minutos para terminar de elaborar y decorar delante del jurado.

Dirigido a alumnos de universidades, institutos superiores, academias y CETPROs, de la carrera de Administración de Servicios de Hostelería y afines.

• TERCERA CATEGORÍA

Los participantes presentarán "Dulces de siempre" que deleitan los paladares peruanos: camotillo, ponderaciones, bienmesabe, mazamorra morada, de calabaza, de

uva; el arroz con leche, arroz zambito; frejol colado; quesitos de manjar, etc. Se calificará la presentación del producto y decoración de la mesa.

Dirigido a público en general.

- **CUARTA CATEGORÍA**

Postres elaborados con plátanos. Se calificará también la decoración de los dulces y la originalidad de la receta.

Dirigido a alumnas de 3ro., 4to. y 5to. de secundaria.

- **QUINTA CATEGORÍA**

Concurrarán por el título “El mejor o la mejor fileteadora de Cañete”. Cada participante deberá demostrar, en el mismo momento del concurso, sus habilidades en los cortes del pescado de nuestros mares. Elaborarán también "un tiradito de pescado" con ají amarillo.

Dirigido a público en general.

III. EQUIPOS Y FACILIDADES

1. El instituto designa el stand, una mesa y una silla, para los participantes debidamente inscritos y acreditados.
2. En el caso de necesitar energía eléctrica, los participantes deben traer una extensión.
3. **El instituto no se compromete** a facilitar ningún utensilio a los concursantes.
4. Antes de ingresar al patio, cada concursante, **pedirá un número**, por orden de llegada, para su calificación.

IV. REQUISITOS

- La participación puede ser individual o en equipo, como máximo de cuatro personas.
- Al inscribirse proporcionará el nombre del plato con el que concursará.
- La materia prima que se utilice (en el plato) deberá ser toda comestible.
- Cada concursante presentará dos platos: uno en el stand para evaluar la presentación y tomar la foto y otro para la degustación del jurado que será en un taller.
- El ingreso será a las 9:30 a.m. y la calificación se inicia a las 10:15 a.m., la misma que se realizará en dos fases:
- Primera: se evaluará, en el stand, la puntualidad, presentación personal, decoración de la mesa y presentación del plato.
- Segunda: los concursantes pasarán a un taller y tendrán 10 minutos para preparar o terminar la presentación delante del jurado.
- Los concursantes asumen los costos de la preparación.
- Cada plato debe ser identificado con un rótulo y entregar un impreso con los materiales utilizados y la preparación correspondiente.
- Los concursantes asumen los costos de la preparación.

V. COSTO DE INSCRIPCIÓN POR EQUIPO

S/. 6.00	Escolares
S/. 10.00	Institutos y universidades de provincias
S/. 25.00	Institutos y universidades de Lima
S/. 20.00	Público en general
S/: 25.00	Profesionales

VI. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **PUNTUALIDAD**

Los concursantes deberán estar en el stand que les corresponde a las 10:30 a.m. con el montaje terminado y un plato servido para la foto.

- **CREATIVIDAD Y PRESENTACIÓN**

Se calificará la creatividad y originalidad, así como la decoración del palto y la mesa.

- **CALIDAD DEL PRODUCTO**

Se tendrá en cuenta el sabor, la cocción, textura, aroma, color y temperatura (el plato debe estar caliente al momento de ser calificado en el taller).

- **CONOCIMIENTO DE LOS MATERIALES UTILIZADOS**

Deben investigar sobre los productos que utilizarán, conocer la historia y tradición de los insumos utilizados. Se debe **entregar la receta escrita** (se descontarán puntos si no se presenta). El jurado les dará unos minutos para que hagan una exposición de lo que han investigado.

- **PRESENTACIÓN PERSONAL DEL CONCURSANTE**

Los participantes deberán portar uniforme completo durante todo el concurso. Además, guantes y mascarilla.

VII. PREMIOS

Para el 1ro., 2do., 3er. puesto de cada categoría.
Medallas, diplomas, electrodomésticos, set de cocina entre otros.

VIII. INSCRIPCIONES

Se realizarán hasta el **20 de agosto de 2016**

Se pueden efectuar personalmente en el instituto Condoray, ubicado en Av. Condoray 120 San Vicente de Cañete - Lima o por correo electrónico, al e-mail: lguevara@condoray.edu.pe

Horario: de lunes a viernes de 8:45 a.m. a 6:30 p.m. / Sábado de 8:45 a 12:30 m.
Teléfono: 581 2476 / 581 3443 Celular: 971155417 RPM # 865097
E-mail: condoray@speedy.com.pe

Nota: Los resultados de los miembros del jurado son inapelables.