



Administración Hotelera,
Turismo y Gastronomía



Para alumnos de 4.º y 5.º de secundaria

BASES DEL CONCURSO

■ 1.- Alcance

El concurso está dirigido a escolares de 4.º y 5.º de secundaria.

■ 2.- Organizador

El concurso Follow The Chef está organizado por la carrera de Arte Culinario de la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía de la Universidad San Ignacio de Loyola (USIL).

■ 3.- Requisitos generales

Participarán 2 chicos(as) por grupo y tendrán que estar acompañados de un adulto.

■ 4.- Etapas del concurso

Contará con 3 etapas.

■ 4.1.- Clasificatoria

Cada dupla presentará un video editado de 3 minutos preparando una receta que incluya cualquiera de estos tres insumos: aguaymanto, lúcuma y arándanos.



Duración de 3 minutos.

Fecha límite para presentar el video: **10 de junio**

Importante

- El jurado elegirá las recetas más originales y creativas, así como el buen trabajo en equipo.
- De todos los equipos que se presenten serán solo 8 duplas que participarán en la semifinal.
- **El anuncio de los semifinalistas se realizará el 12 de junio,** a través de nuestras redes sociales.

■ 4.2.- Semifinal

Pasarán 8 duplas a la semifinal que se realizará el **15 de junio**. Deberán preparar un plato siguiendo las instrucciones de un chef, que estará a cargo de la competencia.

- Las duplas tendrán que escuchar, en vivo y sin ver, las indicaciones del chef.
- El jurado se encargará de dictaminar qué platos fueron los mejores.
- Los criterios de calificación serán: interacción entre participantes del grupo y cumplimiento de los criterios de considerados por el jurado calificador.
- El resultado de los 4 grupos finalistas se dará el **mismo día**.

■ 4.3.- Final

El **22 de junio**, las 4 duplas finalistas, competirán siguiendo las instrucciones del chef. El postre que se preparará será más complejo.

- Las duplas tendrán que escuchar, en vivo y sin ver, las indicaciones del chef.
- Se calificará el desempeño realizado con su compañero para la preparación del platillo.
- La organización y limpieza serán claves para un buen puntaje.
- La decisión del jurado será inapelable.
- Los resultados se conocerán el mismo día.

■ 5.- Criterios de evaluación

El concurso está dirigido a escolares de 4.º y 5.º de secundaria.

■ 5.1.- Etapa clasificatoria

Criterios	Puntaje
Elección de receta y técnica Se evaluará la elaboración del platillo y las técnicas culinarias aplicadas.	10
Desenvolvimiento y armonía en la cocina Se evaluará la buena comunicación entre participantes de un mismo grupo, lenguaje y criterio al momento de cocinar.	7
Innovación culinaria Se evaluará la creatividad con la que presenten su platillo.	3

■ Requisitos técnicos audiovisuales

- Cada video deberá tener una duración máxima de 3 minutos.
- Deberá tener, al menos, un plano general en el que se aprecie a los(as) participantes interactuar de manera armoniosa en la cocina.
- Se recomienda estar en un espacio con buena iluminación para apreciar todos los elementos del entorno.
- Grabar en ambientes sin ruidos para escuchar claramente al equipo.

Importante

Tomar las precauciones necesarias para evitar accidentes en la cocina.

■ 5.2.- Etapa semifinal y final

Criterios	Puntaje
Atención al chef Se calificará que los participantes sigan correctamente las indicaciones del chef.	5
Limpieza y organización Los participantes deberán tener su área de trabajo bien organizada y limpia en todo momento.	5
Técnica culinaria utilizada Se calificará aspectos como la cocción, los cortes, la higiene y la manipulación de alimentos.	5
Desenvolvimiento y postura Se evaluará la postura, el lenguaje y el desenvolvimiento de los miembros de cada equipo.	5

■ 6.- Jurados

Los participantes serán evaluados por jurados de primer nivel:

- **Mathilde Vacher**
Chef corporativa de La P'tite France.
- **Fiorella Falco**
Chef pastelera en Westin.
- **Jurado sorpresa**

■ 7.- Premios

■ 7.1 Primer puesto

- Experiencia en La P'tite France para 2.
- Experiencia Westin.
- Taller especial de comida internacional en USIL.
- Meet & Greet con jurado sorpresa.

■ 7.2 Segundo puesto

- Experiencia en La P'tite France para 2.
- Taller especial de comida internacional en USIL.
- Meet & Greet con jurado sorpresa.

■ 7.3 Tercer puesto

- Taller especial de comida internacional en USIL.
- Meet & Greet con jurado sorpresa.