

# EXPO GOURMET ARAUCANÍA

## 2º CONCURSO DE GASTRONOMÍA

8 de Diciembre de 2011

Villarrica - Chile



## **1. BASES GENERALES**

### **1.1 Descripción**

Expo Gourmet Araucanía nace como una iniciativa conjunta entre el Servicio de Cooperación Técnica SERCOTEC y el Programa de Mejoramiento de la Competitividad PMC de Turismo, con el objeto de potenciar la actividad e identidad gastronómica existente en el Territorio Lacustre y Andino, y destacar su oferta culinaria hacia el mercado nacional e internacional.

Para ello, ha realizado una primera versión del Concurso durante el año 2010, lanzando su segunda versión de la Expo Gourmet Araucanía, evento caracterizado por un Concurso de Gastronomía Regional que convoca a diversos empresarios inscritos en el PMC de Turismo, con el fin de potenciar los Menú propios de cada uno de los Centro Gastronómicos de la Región de la Araucanía el cual está basado en ingredientes y técnicas particulares evocando la cocina tradicional chilena y de las colonias extranjeras residentes en nuestra zona, además de incluir los exponentes de la cocina tradicional mapuche. Esta idea permitirá potenciar la diversidad culinaria existente en la Región y masificarla al resto del país, invitando a los turistas nacionales y extranjeros a probar la variedad de ofertas existentes.

Para potenciar el desarrollo local, se invitara a diversos empresarios regionales de productos tipo gourmet quienes podrán exhibir sus productos en la Muestra Expo Gourmet que se realizara en Villarrica entre los días 8 y 11 de Diciembre.

### **1.2 Objetivos**

Tendrá como objetivo “el intercambio de conocimientos y productos culinarios propios de la región de la Araucanía con toda la diversidad territorial existentes y potenciar la oferta culinaria particular de cada uno de los concursantes y la existente en la región.

### **1.3 Categoría**

El concurso gastronómico se concentrara en:

- a) Categoría Plato Principal

#### **1.4 Número de Participantes**

Participaran del Concurso un total de 15 restaurantes del rubro gastronómico (restaurante, café y otros servicios de alimentación u hotelería con oferta gastronómica asociada)

#### **1.5 Requisitos Generales**

- Ser un empresario de la región de la Araucanía.
- Tener ventas iguales o inferiores a 25.000 U.F. anuales.
- Tener iniciación de actividades.
- Tener Resolución Sanitaria.
- Completar y presentar Ficha de Postulación en la fecha estipulada.
- Entregar fotografías de los productos

#### **1.6 Cofinanciamiento**

Cada participante del concurso deberá cofinanciar un monto de \$40.000, monto que deberá ser depositado en la cuenta corriente de Sercotec.

#### **1.7 Beneficios para los participantes**

Cada empresa participante del concurso recibirá los siguientes beneficios:

- Grabación de capsula promocional del restaurant.
- Información del Concurso y de la empresa en el portal [www.inviernoentretenido.cl](http://www.inviernoentretenido.cl) durante un año.
- Difusión del evento en:
  - diarios y radios de las regiones del Bio-Bio, Araucanía y Los Ríos
  - televisión regional y nacional
- Galardón para la empresa y el chef si resultan ganadores.

## 1. CATEGORIAS GENERALES

### 2.1 Lugar, fecha y hora de realización del Concurso.

Lugar : Salón de Eventos de Hotel El Parque  
 Dirección : Camino Villarrica a Pucón Km 2, 5. Villarrica.  
 Horario : 09.00 hrs. y hasta las 19:00 horas

El Evento contemplara las etapas siguientes:

Etapa	Día y horario	Actividad
<b>Etapa Nº1</b>	Jueves 8 de Diciembre de 9:00 a 18:00 horas.	11:00 Presentación de Menús ante Jurado evaluador de 4 restaurantes.
	Jueves 8 de Diciembre de 9:00 a 18:00 horas.	13:00 Presentación de Menús ante Jurado evaluador de 4 restaurantes
	Jueves 8 de Diciembre de 9:00 a 18:00 horas.	15:30 Presentación de Menús ante Jurado evaluador de 4 restaurantes
	Jueves 8 de Diciembre de 9:00 a 18:00 horas.	17:30 Presentación de Menús ante Jurado evaluador de 3 restaurantes
<b>Etapa Nº2</b>	Jueves 8 de Diciembre a las 19:00 horas.	Entrega de resultados de los platos ganadores.

## 2.2 Evaluación

Para lograr un criterio uniforme, el Comité Organizador estableció pautas de evaluación específicas. El jurado evaluará cada uno de los platos de los equipos participantes, donde tendrán como referencia una Pauta de Evaluación con los siguientes puntajes:

Nota	Factor
1	No cumple
2	Cumple
3	Bueno
4	Excelente

El jurado podrá elegir uno o más platos ganadores por equipo.

Cada miembro del jurado calificará cada uno de los platos, tomando en cuenta los siguientes aspectos:

Criterio	Porcentaje de Evaluación
✓ Sabor	30 %
✓ Presentación formal (mise en place)	15 %
✓ Armonía del Menú	5 %
✓ Director de Cocina *	10 %
✓ Representatividad Regional	40 %

\* El Director de Cocina será quién guiará el proceso de creación de los menús, teniendo un rol de coordinador de los tiempos de cada evaluación. Tendrá la misión de evaluar in situ a los participantes según los siguientes criterios:

- ✓ Tiempo
- ✓ Inocuidad
- ✓ Comportamiento
- ✓ Cumplimiento de Políticas del Concurso.

## **2. PARTICIPANTES**

Sólo podrán participar equipos de chefs, maestros de cocina y cocineros de los territorios o comunas seleccionados en la región. Los equipos podrán ser constituidos por diversos participantes quienes establecerán el menú a concursar, pero solo 3 de ellos podrán representar al grupo en el concurso frente al jurado.

Los equipos provienen de los siguientes territorios:

- ✓ Territorio Andino Lacustre
- ✓ Territorio Nahuelbuta
- ✓ Territorio Araucanía Costera
- ✓ Temuco y sus alrededores

## **3. REGLAMENTO GENERAL**

### **ARTÍCULO 1: DE LOS EQUIPOS DE CHEFS**

La tarea de los equipos, integrados por un máximo de 3 personas, será mostrar un menú el cual identifique la oferta gastronómica que posee el participante pudiendo incluir productos tradicionales de la zona, nacionales e internacionales.

Cada equipo deberá organizarse internamente, para ello deberán elegir un representante el que deberá asumir la tarea de coordinación con la comisión organizadora. Junto con él, también se deberá elegir un representante que presente los respectivos platos ante el jurado. Además, si el equipo estima pertinente podrá tener un tutor de cocina, el cual solamente puede dar

indicaciones al equipo en el momento de efectuar las preparaciones de cada categoría.

Los equipos participantes deberán velar por mantener una buena presentación vistiendo sus respectivos uniformes de trabajo.

Cada equipo deberá disponer de sus propias baterías y utensilios de cocina a fin de resguardar una futura preparación de los platos en otros locales de la región. En caso de que algún grupo desee complementar con sus herramientas de trabajo, deberá ser informado y detallado a la comisión encargada del evento por medio de un correo electrónico mínimo una semana antes del evento.

Los ingredientes y materiales que se utilizaran en la elaboración de los platos, deberán ser adquiridos por el concursante, no existiendo posibilidad de ser entregados por la Comisión del Concurso.

Cada equipo deberá presentar su plato en vajilla de su propiedad.

## **ARTÍCULO 2: DEL MENU**

Para el plato, los equipos deberán indicar el nombre con el que identifican su preparación comúnmente en su centro gastronómico.

En el caso de las preparaciones que requiere tiempos prolongados de cocción o de alto frío se recomienda traerlos previamente elaborados, a fin de optimizar los tiempos y evitar penalizaciones de puntaje.

## **ARTÍCULO 3: DEL CONCURSO**

Durante el concurso, el orden de presentación de los platos se realizará de acuerdo al orden de trabajo de los equipos en la cocina.

El orden por equipo se determinara con anticipación a su realización, con objeto de tomar en consideración las distancias entre el lugar del evento y los lugares de funcionamiento de los restaurantes.

Los equipos deberán preparar al menos 8 porciones del plato, con el fin de que el jurado delibere de la mejor manera posible.

Por lo anterior, los concursantes deberán disponer de una vajilla estándar de concurso, es decir: 8 copas para el aperitivo, 8 platos para la entrada, 8 platos bajos y hondos para el plato principal y 8 platos de postre siendo todos de tonalidad blanca y acompañados por los cubiertos correspondientes.

Los equipos y el jurado tendrán el siguiente cronograma de actividades:

Plato	Tiempo de preparación	Tiempo de Evaluación
Plato principal	30 minutos	20 minutos

### **Ceremonia de Premiación**

Finalizada la presentación de los platos por la totalidad de los restaurantes participantes, se procederá a la ceremonia de Premiación, en la cual se premiarán los 3 primeros lugares, con galardones para el Chef y el Restaurant galardonado.

Se entregará pauta de evaluación antes de comenzar el Concurso a cada uno de los participantes.

Se realizará un coctel de cierre de la actividad.