

## **Términos y condiciones de la edición 2021 del concurso de chefs “Reto Gourmet”**

Gracias por participar en la séptima edición de nuestro concurso de chefs “Reto Gourmet”, el cual entregará como premio tres viajes con gastos pagos a Estados Unidos.

Contamos con el auspicio de:

- **El Consejo de Exportadores de Carne de Aves y Huevos de los Estados Unidos (USAPEEC):** asociación comercial sin fines de lucro con sede en el estado de Georgia, Estados Unidos. Conformada por alrededor de 200 empresas involucradas en el comercio de pollo, pavo, pato y huevos en los Estados Unidos.
- **“USA Rice Federation”, la Federación del Arroz:** organización sin fines de lucro que representa a todos los sectores de la industria arrocera en Estados Unidos. Sus miembros producen el 88% del arroz consumido en USA, y manejan virtualmente toda la exportación del grano en el país. Su principal objetivo es promover el consumo del grano tanto en los Estados Unidos como en el resto del mundo.
- **Asociación de Soya de Kansas:** 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.

### **A considerar:**

- Tu nacionalidad no será limitante para tu participación en este concurso.
- Nuestra competencia va dirigida a expertos de la cocina. Las aplicaciones de amateurs no serán consideradas.
- De ser preseleccionado(a), el costo relacionado a tu transporte hasta la sede del evento no corre por nuestra cuenta.
- Al participar del concurso, estás aceptando la divulgación de tu imagen en nuestras redes sociales, medios de comunicación y distintos medios digitales e impresos.
- 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.

## **1. DINÁMICA DEL CONCURSO**

El concurso tiene las siguientes etapas:

- Convocatoria
- Pre-selección
- Final

## 1.1 Convocatoria

Para participar en esta primera etapa solo debes registrarte en la página web: [www.retogourmet.com](http://www.retogourmet.com)

En este link debes subir tu hoja de vida y la receta de tu plato. La categoría única de este concurso es Plato Principal. El plazo para enviar tu receta es hasta las 11:00 p.m., del domingo 18 de julio de 2021. Es obligatorio que las recetas tengan entre sus ingredientes:

- Arroz Americano: cualquier tipo de arroz americano de grano largo, medio o corto.
- Carne Americana: de pollo, pato, pavo, o la combinación de estas.

## 1.2 Pre-selección

Los jueces evaluarán todas las aplicaciones enviadas y elegirán a 30 chefs clasificados para la etapa final del concurso.

## 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. Deberás presentarte a la sede que resulte más cercana de acuerdo a tu lugar de residencia.

Cada uno de los dos concursos es completamente independiente, y en cada uno de ellos habrá un primer, segundo y tercer lugar. El concurso en la sede de Bogotá contará con 20 participantes, y su primer y segundo lugar estarán recibiendo dos de los tres viajes del sorteo. El concurso en la sede de Cartagena tendrá 10 participantes, y su primer lugar recibirá el tercero de los viajes.

### Fecha de los concursos finales

Sede Bogotá: Primer concurso

- **Lugar:** Escuela de Gastronomía Gato Dumas
- **Dirección:** Autopista Norte # 86 - 21 Costado occidental
- **Fecha:** Miércoles, 28 de julio de 2021
- **Horario:** 07:00 a.m. a 2:30 p.m.
- Bogotá, Colombia

Sede Cartagena: Segundo concurso.

- **Lugar:** Casa del Marqués de Premio Real
- **Dirección:** Cra. 5 #33-15, Cartagena, Provincia de Cartagena, Bolívar
- **Fecha:** Viernes, 30 de julio de 2021

- **Horario:** 08:00 a.m. a 12:30 p.m.

- Cartagena, Colombia

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

### **Condiciones para la final:**

- Los concursos finales constan de la preparación del plato principal.

Reproducido en dos porciones: uno para presentación y otra para la calificación del jurado.

- El tiempo de preparación será de una hora.

- Es obligatorio que la receta contenga: arroz, carne de pollo (muslo y/o contra muslo), pato o pavo (estarán disponibles las aves enteras y puedes utilizar cualquier corte de estas).

- Disponibilidad de ingredientes: contarás con los ingredientes antes mencionados, pero si lo prefieres puedes llevar parte o todos los ingredientes de tu plato, incluida la proteína.

- La elección de los demás ingredientes es completamente libre •

Pre-alistamiento de preparaciones: si tu plato tiene algún ingrediente que requiera una preparación mayor a una hora, con previa aprobación del concurso podrás llevarlo previamente preparado para incorporarlo en la preparación de tu receta. Por ejemplo: frijoles, entre otros.

- Variables de calificación:

1. Se calificará los tiempos de preparación, porciones, temperaturas, sabor, textura, creatividad, guarniciones, salsas, término de las proteínas, aprovechamiento de la materia prima, y presentación final, entre otros.

2. 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 durante el mismo día del evento.

## **2. PREMIOS**

El primer y segundo lugar del concurso en Bogotá, y el primer lugar del concurso en Cartagena, titulares del “Mejor Plato Principal”, se harán acreedores a un viaje con los gastos pagos (los gastos pagados comprenden: tiquetes aéreos ida y vuelta, alojamiento, bono para viáticos). De existir la situación en que el titular del primer lugar no pudiera viajar, el premio se cede al ganador del segundo lugar.

En caso de que los ganadores no posean visa americana vigente, será su responsabilidad realizar el trámite y asumir los costos relacionados. Los premios para el tercer lugar del concurso de Bogotá, y el segundo y tercer lugar del concurso de Cartagena, recibirán gift cards de Ambiente Gourmet.

Para mayor información, por favor escríbenos al correo:

[cruiz@ftainternational.com](mailto:cruiz@ftainternational.com) o llamando al celular: (+57) 304.5296995