

## NORMAS, BASES Y REGLAMENTO

### DE LOS PARTICIPANTES

Art.1 - Podrán participar todos aquellos chefs y cocineros que radiquen domicilio en alguna de las seis regiones del país participantes de **ETI (ver Anexo)**, y se encuentren actualmente trabajando en el sector.

Art.2 - Los participantes deberán ser mayores de 18 años al momento de su participación.

Art.3 - Cada participante deberá completar la Solicitud de Inscripción (una por cada participante del equipo) donde deberá constar:

- Nombre y Apellido completo
- Tipo y número de Documento
- Fecha de Nacimiento
- Libreta Sanitaria (adjuntar fotocopia)
- Teléfono para contacto
- Domicilio
- Email para contacto
- Datos completos del establecimiento donde trabaja y el cargo que ocupa en el mismo.

Art.4 - En caso de omisión de cualquiera de estos datos, el cocinero no podrá participar del certamen.

### DEL EQUIPO DE TRABAJO

Art.5 - Cada cocinero podrá contar con hasta un (1) ayudante de su propio establecimiento. Para el caso de que no pueda presentar ayudante, el mismo será adjudicado por la organización, siempre y cuando esto sea solicitado con al menos quince (15) días de anticipación.

Art.6 - Los cocineros participantes deberán presentarse correctamente vestidos, con una correcta higiene de manos, uñas (cortas y sin esmalte) y pelo. Al momento de participar, no deberán portar reloj, anillos, pulseras u otro elemento similar en sus manos. En caso de poseer piercing en el rostro, estos deberán retirarse o taparse con tela adhesiva durante el desarrollo de su labor.

### El uniforme constará de:

- Chaqueta blanca
- Delantal blanco
- Gorro blanco o gorra
- Repasador
- Zapatos cerrados o zuecos.

Deberán recordar que una de las premisas del toneo es la higiene personal, por lo tanto es imprescindible presentarse en forma adecuada al mismo.

### DE LA DISCIPLINA

La disciplina elegida para este certamen es "Plato Regional Argentino". Los detalles de la misma pueden verse en el **Anexo (1)**.

Art.7 - Para evaluar la tarea realizada, y emitir la puntuación correspondiente, el Jurado tendrá en cuenta los siguientes valores de evaluación sobre un total de 150 puntos:

Mise en Place .....	10 puntos
Orden y limpieza .....	20 puntos
Técnica .....	10 puntos
Puntos de Cocción .....	20 puntos
Temperatura del plato presentado .....	20 puntos
Presentación y uniformidad de los platos ...	10 puntos
Equilibrio y armonía nutricional.....	10 puntos
Sabor .....	20 puntos
Creatividad .....	15 puntos
Impacto visual .....	15 puntos

### DE LAS MATERIAS PRIMAS

Art.8 - Los participantes deberán concurrir con todas las materias primas necesarias para la elaboración de sus trabajos. Podrán traer consigo preparaciones que; debido a la imposibilidad de realizarlas en el tiempo estipulado; sean necesarias para desarrollar un buen trabajo (ejemplo: fondos de cocción).

### DE LAS HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PERMITIDOS

Art.9 - Los participantes podrán traer consigo las herramientas y utensilios que deseen, sin restricciones.

Art.10 - En el caso de equipos especiales (por ejemplo, procesadoras de alimentos tipo Robot Coupe; deberán notificar con una semana de antelación el tipo de ficha de conexión a la red eléctrica que necesitarán para conectarla).

Art.11 - Junto con la presentación de la receta del trabajo a elaborar, el participante deberá presentar un listado completo de las herramientas y utensilios que utilizará en la realización de dicho trabajo, como así también la correcta descripción de ingredientes y procedimientos a llevar a cabo en el desarrollo de su trabajo.

Art.12 - La falta o pérdida de algún utensilio o herramienta, será responsabilidad pura y exclusiva de cada uno de los participantes, no haciéndose cargo bajo ningún concepto los organizadores del evento.

### DE LA INFRAESTRUCTURA REQUERIDA

Art.13 - La infraestructura y equipamiento mínimo y necesario será provisto por los organizadores del evento, y se detalla en **Anexo (1)**.

### DEL JURADO

Art.14 - El Jurado estará compuesto por al menos 5 (cinco) personalidades reconocidas de la gastronomía profesional local y/o internacional, por cada uno de los días de competencia.

Art.15 - Uno de los Jurados elegidos será nombrado Presidente.

Art.16 - Las decisiones de los Jurados serán inapelables.

Art.17 - Los miembros del Jurado deberán presentarse al certamen los días indicados por la organización, y contarán con su correspondiente certificado.

Art.18 - El Jurado calificará los trabajos presentados por los respectivos equipos de acuerdo a los términos expresados en el **Art.7** del presente Reglamento.

### DEL ACTO DE PREMIACIÓN

Art.19 - El Acto de premiación se realizará el día 22 de Junio de 2008 en el predio ferial La Rural de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el cierre oficial de **ETI**.

Art.20 - El lugar de la ceremonia será comunicado a todos los participantes durante el certamen.

Art.21 - Todos los participantes deberán concurrir al Acto de Premiación vestidos con uniforme de trabajo con correcto estado de aseo. Caso contrario, la Organización se reserva el derecho de entregar el premio en un ámbito cerrado fuera de toda exposición pública a los participantes que no cumplan con esta premisa.

## ANEXO (1)

### REGIONES PARTICIPANTES

Las regiones participantes son las siguientes:

- 1) Norte
- 2) Cuyo
- 3) Litoral
- 4) Centro
- 5) Buenos Aires
- 6) Patagonia

### DISCIPLINA:

“PLATO REGIONAL ARGENTINO”

Para esta disciplina, se deberán cumplir las siguientes premisas:

**Plato Regional:** deberá ser representativo de la región origen del participante. Podrá ser un plato tradicional o bien una deconstrucción del mismo.

*Se entiende que las materias primas utilizadas en la elaboración de cada uno de los pasos deberán ser representativas de nuestro país, y del gusto y paladar argentino.*

**Salsas y guarniciones:** libres, a elección de los participantes.

*Las materias primas deben traerse ya lavadas y limpias.*

**Presentación: Tres (3) platos completos (dos para el Jurado y uno testigo)**

Tiempo de elaboración y armado de platos: dos horas (2 horas)

**Presentación al Jurado: escalonada por participante cada 15 minutos, partiendo de minuto 0.**

Al momento de la presentación en esta disciplina (de acuerdo al cronograma consignado oportunamente), se deberá presentar los formularios de receta, donde deberán consignar:

- Nombre de la receta
- Ingredientes
- Cantidades
- Métodos de preparación, procedimientos
- Métodos de Cocción
- Diagrama o esquema de presentación de cada plato.

**Deberán presentar siete (7) copias de las recetas, con carátula y nombre del participante. Pueden utilizarse carpetas o folios plásticos.**

*Las recetas entregadas al jurado, deberán consignar el punto de cocción con el cual serán presentadas cada una de las piezas.*

La vajilla a utilizar es “plato redondo blanco de 28 cm de diámetro” y será entregada por los Organizadores. Podrán utilizar soportes, shots, vasijas, etc., siempre sobre el plato.

### EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA POR EQUIPO

Horno de ciclo mixto (vapor y convección), anafe eléctrico (vitrocerámico) de 4 hornallas, 1 (una) mesada de trabajo de aprox. 2,10 x 0,75 x 0,85 metros con bajo mesada, heladera, tomacorrientes, tacho de residuos grande, freezer. (Provisto por los Organizadores).

### ORDEN DE PARTICIPACIÓN

El orden de participación de los equipos será elegido estrictamente por sorteo, y esto determinará también el orden de presentación de trabajos frente al Jurado.

El sorteo se realizará en fecha a designar, previa al inicio del Torneo. Se les notificará por medio electrónico (email) y/o telefónicamente.

Se ruega imprimir una copia de este Reglamento, y firmar al pie como muestra de conformidad, aclarando firma y cargo.

**¡IMPORTANTE!** Todas las consultas, inquietudes y/o comunicaciones deben ser enviadas a [torneodechefs@fibertel.com.ar](mailto:torneodechefs@fibertel.com.ar). Dada la gran cantidad de consultas desde todas partes del país, no podemos comprometernos a responder telefónicamente cada una de ellas. Por otra parte, todas las comunicaciones y respuestas a consultas emanadas de la Organización, se realizarán únicamente por correo electrónico.

.....  
Firma

.....  
Aclaración

.....  
Cargo

.....  
Establecimiento