



CONVOCATORIA

CONCURSO NACIONAL DE COCINA PROYECCIÓN NACIONAL

FINALES NACIONALES: 20 de Febrero en Puerto Vallarta
23 de Febrero en Guadalajara

CAJA NEGRA SORPRESA

Ingredientes sorpresa para hacer un menú para 5 personas, el cual estará compuesto de entrada, plato fuerte y postre

REGLAMENTO



CANDIDATOS

1. Podrán ser candidatos para competir por el Trofeo THIERRY BLOUET, hombres y mujeres mayores de 20 años, de nacionalidad mexicana con un mínimo de 4 años de experiencia de trabajo en la cocina y que laboren actualmente en empresas hoteleras o restaurantes en el estado de Jalisco y Nayarit.
2. El jurado compuesto por prestigiosos Chefs y autoridades, serán quienes seleccionarán a los candidatos a participar. A los candidatos seleccionados se les notificará vía telefónica 15 días antes del concurso. Los resultados del jurado serán inapelables, tanto en el proceso de selección como de calificación final.
4. La fecha límite para la recepción de inscripciones al “Trofeo THIERRY BLOUET” será el **14 de Febrero de 2017**. Las solicitudes deberán ser enviadas vía email a marketing@grupocafedesartistes.com con atención a Lic. Alejandra Gómez en Puerto Vallarta o al correo maguidumois@hotmail.com con atención a Margarita López Vergara en Guadalajara, llenar formulario en línea, o bien, podrán ser entregadas en la oficina del Restaurante Café des Artistes con dirección en Leona Vicario 274 Centro en Puerto Vallarta, Jalisco, de lunes a viernes de 10:00 am a las 5:30 pm. Para cualquier duda favor de comunicarse al (322) 226 7200.
5. Para la inscripción el candidato tendrá que entregar al comité organizador su ficha de inscripción y una receta creada por el candidato para 4 personas, la cual incluye receta con procedimiento y fotografía del montaje del platillo, esta receta tendrá que contener de manera obligatoria los siguientes ingredientes: cordero (cualquier pieza de su elección), chile chilhuacle y alcachofa; dicha receta deberá ser anexada a la ficha de inscripción del concurso.
6. Los candidatos se podrán inscribir en cualquiera de las 2 sedes oficiales según les convenga.
7. Los candidatos seleccionados deberán presentarse con sus cuchillos personales, así como un maletín que incluya material portátil como cortadores, mandolina, moldes, etc.

REGLAMENTO



8. Los gastos de transporte y alojamiento para asistir a la competencia correrán por cuenta de los participantes.
9. Los candidatos aceptan quedar en disposición de los patrocinadores para las fotografías con su uniforme profesional limpio.
10. Los candidatos aceptan respetar el presente reglamento, los horarios y estar presentes para la emisión de resultados.
11. Los candidatos no podrán abandonar la sede del concurso, en caso contrario serán descalificados

JURADO

El jurado será presidido por el Chef Gerard Dupont, Presidente Honorario de la Académie Culinaire de France y estará integrado por:

- Dos Chefs, para supervisión de la cocina y observación del desarrollo individual en el área de trabajo, llevando un minucioso control de faltas cometidas.
- Un jurado de degustación integrado por reconocidos gastrónomos y Chefs del país.

Los jurados estarán a disposición de los patrocinadores para la sesión de fotos, con su uniforme profesional y limpio. Y deberán estar presentes para la entrega de resultados en la cena de clausura.

Los organizadores se reservan el derecho a difundir fotos realizadas durante el curso del “**XII TROFEO THIERRY BLOUET**” y bajo ninguna circunstancia se podrá discutir el resultado anunciado por el Comisario General del Concurso.

DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS

1. Los organizadores se reservan el derecho de anular el concurso. En este caso ni los candidatos, ni el Jurado podrá pretender alguna indemnización o procedimiento en contra de la organización.
2. Los resultados serán presentados ante Notario Público a fin de dar transparencia a la competencia.

ORGANIZACIÓN DEL TROFEO

PUERTO VALLARTA

Se realizará una selección de 8 finalistas, que serán notificados el día 15 de Febrero vía correo electrónico o por llamada telefónica. Los candidatos seleccionados serán convocados para la final el Lunes 20 de Febrero a las 8:30 a.m. en el Restaurante Café des Artistes, Guadalupe Sánchez 740 Centro Puerto Vallarta Tel (322) 226 7200. En punto de las 8:30 a.m.se realizará un sorteo para asignar en qué lugar les tocará cocinar y el horario de acceso a la cocina.

GUADALAJARA

Se realizará una selección de 8 finalistas, que serán notificados el día 15 de Febrero vía correo electrónico o por llamada telefónica. Los candidatos seleccionados serán convocados para la final en Guadalajara el día Jueves 23 de Febrero de 2017 en instalaciones la Universidad del Valle de México (UVM). En punto de las 8:30 a.m.se realizará un sorteo para asignar en qué lugar les tocará cocinar y el horario de acceso a la cocina.

REGLAMENTO



Desarrollo del concurso

Cada candidato tendrá media hora para ver y organizar sus ingredientes sorpresa, así mismo deberán diseñar y entregar un menú de 3 tiempos por escrito con el nombre de cada platillo que realizarán. Dentro esta media hora podrán acceder y seleccionar los productos de la alacena permitida.

Una vez asignado su hora de entrada a la cocina el tiempo de preparación serán 3 horas de preparación; a partir de la hora a la que entran a la cocina tres horas después presentan su primer tiempo, 10 minutos después presentan el plato fuerte y 10 minutos después de la presentación del plato fuerte presentan el postre.

En caso de haber de retrasos en la presentación de algún los tiempos serán penalizados.

Candidatos	Inicio en cocina	Presentación Entrada	Presentación Plato Fuerte	Presentación Postre
1er Candidato	9:30	12:30	12:40	12:50
2do Candidato	9:55	12:55	13:05	13:15
3er Candidato	10:20	13:20	13:30	13:40
4to Candidato	10:45	13:45	13:55	14:05
5to Candidato	11:10	14:10	14:20	14:30
6to Candidato	11:35	14:35	14:45	14:55
7mo Candidato	12:00	15:00	15:10	15:20
8vo Candidato	12:25	15:25	15:35	15:45

Cabe señalar que las porciones que presentarán serán en tamaño degustación con un peso entre 80 y 100 grs. de proteína como máximo y el tipo de cocina es libre.

REGLAMENTO



PREMIOS

1^{er} Lugar

- ✓ Trofeo Thierry Blouet XII
- ✓ Diploma Oficial de 1^{er} Lugar del Trofeo Thierry Blouet
- ✓ Diploma de 1^{er} Lugar de la Academie Culinaire de France
- ✓ Medalla de la Academie Culinaire de France
- ✓ Cena para 2 personas en Café des Artistes o Tuna Blanca
- ✓ Premios de nuestros patrocinadores

2^{do} Lugar

- ✓ Presea Vallarta Opina en Puerto Vallarta / Presea especial en Guadalajara
- ✓ Diploma Oficial de 2^{do} Lugar del Trofeo Thierry Blouet
- ✓ Diploma D'Honneur de 2^{do} Lugar de la Academie Culinaire de France
- ✓ Cena para 2 personas en Café des Artistes o Tuna Blanca
- ✓ Premios de nuestros patrocinadores

3^{er} Lugar

- ✓ Diploma Oficial de 3^{er} Lugar del Trofeo Thierry Blouet
- ✓ Cena para 2 personas en Café des Artistes o Tuna Blanca
- ✓ Premios de nuestros patrocinadores