

Bases del concurso



1. INTRODUCCIÓN

El concurso SABOR 2019 PLÁTANO VERDE organizado por La Revista y La Escuela de los Chefs tiene como objetivo promover el desarrollo creativo e innovador de la cocina en el Ecuador a través de un evento dirigido a los amantes de la gastronomía.

2. CATEGORÍA 2019

El participante deberá presentar su propuesta gastronómica en la que el plátano verde sea el ingrediente principal, en la cual podrá incluir cualquier estilo de cocina, y combinación con otros ingredientes. Los tipos de preparaciones que podrá elaborar son:

- Entrada
- Sopa
- Plato principal

3. ASPECTOS A EVALUAR

- Que cumpla con el uso de los ingredientes solicitados en el reglamento
- Sabor y textura de cada uno de los componentes
- Compatibilidad de todos los ingredientes utilizados en el plato
- Presentación
- Facilidad para consumir
- Facilidad y aplicabilidad de preparación
- Originalidad

4. CRONOGRAMA

- Lanzamiento del concurso: 29 de septiembre
- Publicación Recetas de Escuela 13 de octubre
- Límite de entrega de recetas 20 de octubre
- Final en vivo 26 de octubre
- Publicación de ganadores 3 de noviembre

5. SELECCIÓN DE RECETAS

Bases del concurso

La selección de recetas tendrá una pre clasificación establecida por La Revista, luego estará a cargo de La Escuela de los Chefs para elegir las 10 mejores opciones que participarán en la final el día sábado 26 de octubre del 2019.

6. EL JURADO

El Jurado en la final evaluará la mejor propuesta, el mismo que estará conformado por 4 jueces integrados de la siguiente manera:

- La Revista 1
- La Escuela de los Chefs 1
- Chef sector profesional 1
- Chef sector académico 1

5. LA FINAL

La final se desarrollará en La Escuela de los Chefs, la cual tendrá el siguiente sistema de trabajo y para lo cual cada participante contará con:

- Módulo de cocina, refrigeración, horno y accesorios de cocina.
- Herramientas y utensilios.
- Los participantes deberán llevar sus ingredientes, los cuales serán revisados por los jueces antes de su participación.
- Si el plato tiene como componente alguna preparación que sobrelleve más tiempo de lo establecido, éste podrá ser elaborado previo revisión de los jueces.
- Cada participante contará con 1 hora para elaboración y montaje de su plato el cual deberá ser elaborado para 3 personas: 2 para el jurado, 1 para fotografía.

La premiación será a partir de las 13:00 el día de la final, el sábado 26 de octubre en la Escuela de los Chefs.

5. PREMIOS

Primer lugar	Segundo lugar	Tercer lugar
Beca para 1 taller en La Escuela de los Chefs	Beca para 1 taller en La Escuela de los Chefs	Beca para 1 taller en La Escuela de los Chefs
Obsequio por parte de Diario El Universo	Obsequio por parte de Diario El Universo	Obsequio por parte de Diario El Universo