

INFORMACION GENERAL

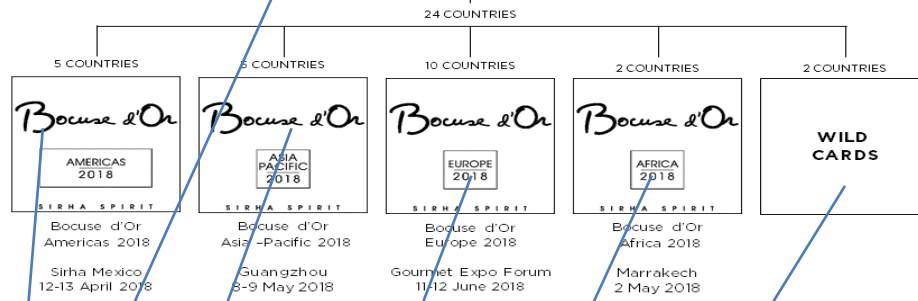
El Bocuse d'Or America 2018 será parte del show de Sirha en México los días 12, y 13 de abril. Se llevará a cabo como parte de Sirha México (del 11 al 13 de abril), una feria internacional "hospitalidad y food service del mundo"

Doce países competirán en esta selección del Bocuse d'Or America. Serán seleccionados por el Comité Organizador Continental (C.O.C) presidido por Guy SANTORO. El concurso también servirá para seleccionar a los 5 mejores chefs de América que participaran en la gran final del Bocuse d'Or America 2019.

A continuación, el diagrama de flujo ilustra el proceso que conduce a la final.



Grande Finale - Sirha :
29th & 30th, January 2019
From 2017 to 2019 :
National and continental selection events



Gran Final – Sirha:
29 y 30 de enero del 2019
Del 2017 al 2019:
Selecciones nacionales y continentales
24 Países

5 Países
Bocuse d'Or America 2018
Sirha México
12-13 Abril 2018

5 Países
Bocuse d'Or America
Asia – Pacifico 2018
Guangzhou
8-9 Mayo 2018

10 Países
Bocuse d'Or Europe 2018
Forum Gourmet Expo
11-12 Junio 2018

2 Países
Bocuse d'Or Africa 2018
Marrakech
2 Mayo 2018

2 Países
Comodines

Acerca de Bocuse d'Or:

En enero de 1987, Paul Bocuse creó el Bocuse d'Or, un concurso revolucionario de gastronomía. Replicando los códigos de los principales eventos deportivos, imaginó un verdadero espectáculo poniendo el énfasis en la cocina y en los chefs.

La idea: reunir a 24 jóvenes chefs de todo el mundo, entre los talentos más prometedores de su generación, y hacerles preparar excelentes platos en 5 horas y 35 minutos, vivir en frente de un público entusiasta. Y para distinguirlos: un jurado compuesto por los chefs más ilustres del planeta.

Más allá de un simple concurso de cocina, el Bocuse d'Or es un espectáculo que atrae una extraordinaria cobertura mediática. Muchos talentosos chefs se han creado un nombre gracias al concurso.

La próxima gran final del Bocuse d'Or tendrá lugar los días 29 y 30 de enero del 2019, durante la exposición Sirha 2019.

PRUEBAS PARA EL 2018

I. PRESENTACION EN PLATO

PRODUCTO PRINCIPAL

Salmón (Pieza entera, con cabeza)

De: Chile.

Tamaño: 2.5 – 3.5 kg

Las frutas y verduras usadas para esta receta serán traídas por los equipos.

Los candidatos pueden enviar su receta al Comité Organizador antes del 5 de marzo del 2018

TEMA IMPUESTO:

Preparación para servir a 9 personas, presentado en platos proporcionados por el organizador. Los 9 platos deberán ser preparados y enviados juntos, es decir, 5 horas después del comienzo de la prueba.

Se prepararán 6 platos para el jurado de degustación y se prepararán 3 platos de la siguiente manera:

- 1 plato para la mesa de presidentes, 1 plato para la fotografía oficial y 1 plato para el video.
- Todos los productos para el tema deben ser utilizados y deben ser claramente identificables visualmente y / o a través de su gusto.
- Todo lo que aparece en el plato debe ser comestible. No se permitirán elementos decorativos no comestibles.

Es altamente recomendado que los equipos traigan consigo productos específicos de su país.

Los candidatos podrán colocar sus productos en las unidades refrigeradas que estarán disponibles el día del concurso al tomar posesión de las cocinas del concurso. Sin embargo, está estrictamente prohibido organizar estos productos en las cocinas (fuera de las unidades) en este momento. Los organizadores rechazan la responsabilidad por cualquier robo o deterioro de los productos y / o equipos.

IMPORTANTE

El producto principal se preparará el día del concurso y se utilizará el producto proporcionado por el organizador. El Comité Organizador de América descalificará a cualquier candidato que use sus propios productos para el concurso.

PRUEBAS PARA EL 2018

II. PRODUCTOS PRINCIPALES

Lechón (Pieza Entera)

De: México.

Tamaño: 5.5 -6.5 kg.

Frutos rojos (elección libre, una o varias): frambuesa, fresa, zarzamora, mora azul, arándano)

TEMA IMPUESTO:

Platillo para servir a 9 personas presentado en una bandeja, ninguno platillo será presentado en platos*.

*El Comité Organizador proveerá las bandejas.

- La preparación debe incluir 3 guarniciones que se dejarán a la discreción de los candidatos.
- Los productos para el tema deben ser utilizados y deben ser identificables visualmente y / o a través de su gusto.
- La preparación para atender a 9 personas debe enviarse 5.35 horas después del comienzo de la prueba.

Se aceptarán pequeñas decoraciones no comestibles dentro del platillo.

Esta prueba alienta a los equipos a expresar el patrimonio cultural de su país, región, tierra y sus tradiciones. Esto debe traducirse a través del gusto, la presentación, la elección de los productos para la decoración, la técnica de cocción y / o el uso de hierbas y especias. Este aspecto será tomado en consideración por un jurado.

Es altamente recomendado que los equipos traigan consigo productos específicos de su país.

Los candidatos podrán colocar sus productos en las unidades refrigeradas que estarán disponibles el día del concurso al tomar posesión de las cocinas del concurso. Sin embargo, está estrictamente prohibido organizar estos productos en las cocinas (fuera de las unidades) en este momento. Los organizadores rechazan la responsabilidad por cualquier robo o deterioro de los productos y / o equipos.

IMPORTANTE

El producto se preparará el día del concurso y se utilizará el producto proporcionado por el organizador. El Comité Organizador de América descalificará a cualquier candidato que use sus propios productos para el concurso.

Tenga en cuenta que ambas recetas que se enviarán a la Oficina de la Organización, tienen que ser explicadas detalladamente. De lo contrario, se aplicarán sanciones.

