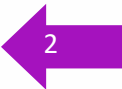


**CONVOCATORIA**

**WTC CIUDAD DE MEXICO**

**11 - 13 DE ABRIL DE 2018**



## ÍNDICE

CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA
PRESENTACIÓN COPA FOOD SERVICE DE PANADERÍA	3
OBJETIVO DEL CONCURSO	4
PARTICIPANTES	4
¿EN DÓNDE SE REALIZARÁ?	4
¿CÓMO PARTICIPAR?	4
HOSPEDAJE Y TRANSPORTACIÓN	4
ARTÍCULO 1. EL CONCURSO: COMITE ORGANIZADOR	5
ARTÍCULO 2. USO DE LOGO Y MARCA DE “COPA FOOD SERVICE DE PANADERÍA”	5
ARTÍCULO 3. HORARIO DEL CONCURSO	5, 6
ARTÍCULO 4. PROCESO DE SELECCIÓN	6
ARTÍCULO 5. CATEGORÍAS	6, 7, 8
ARTÍCULO 6. PRODUCTOS	9
ARTÍCULO 7. EQUIPO Y UTENSILIOS	10
ARTÍCULO 8. RECETAS	10
ARTÍCULO 9. UNIFORMES DURANTE EL CONCURSO	11
ARTÍCULO 10. JURADO	11
ARTÍCULO 11. PREMIOS	12
ARTÍCULO 12. RECLAMACIONES	13
ARTÍCULO 13. DERECHO DE IMAGEN	13
ARTÍCULO 14. SEGURO	14
RECORDATORIO DE FECHAS LÍMITES	14
CONTACTO COMITÉ ORGANIZADOR	14
PATROCINADORES	15

## 1. PRESENTACION COPA FOOD SERVICE DE PANADERIA

Dentro de la gastronomía mexicana, la panadería tiene un lugar muy importante. Es una industria que no sólo ha representado una gran fuente de trabajo, sino también es parte del desarrollo artesanal y empresarial de gran número de mexicanos.

En México el pan es un alimento básico de la población. La industria del pan en el país comprende el pan tradicional, con una gran variedad de panes elaborados.

El 90% de la población en México es consumidora de pan blanco y pan dulce. Actualmente, se estima que la ingesta promedio anual de pan en nuestro país es de 33 kg por habitante o de 90 gramos diariamente. Aunque incluyendo pan, pasteles y galletas, el consumo per cápita asciende a 54 kilos al año.

Hoy se estima que a nivel nacional existen más de 30 mil unidades de producción. A nivel nacional de cada 10, nueve operan en la elaboración de pan y pasteles, es decir, el 92.1% por este concepto, galletas y pastas con el 7.4% y molienda de trigo el 0.5%. Cerca de 45 mil establecimientos integran el mercado de la panadería y repostería.

Con un valor de 116,273 millones de pesos (64,320 por la venta de pan blanco y 51,951 millones por la de pan dulce), el mercado de la panificación tradicional ha tenido crecimientos discretos en los últimos años; en buena parte, explicados por los cambios en la dieta del mexicano ante la idea de que el pan tiene un alto contenido calórico.

Es por ello que es importante generar nueva herramientas que ayuden a que el consumo de este importante alimento se incremente en lugar de tener un decremento, el cual fue del 13% este año.

Así nace este Concurso, de la necesidad de mostrar al público que asistirá al evento las bondades de este alimento, así como dar a conocer que utilizando los ingredientes adecuados podemos integrarlo en la dieta diaria del mexicano.

## OBJETIVO DEL CONCURSO

- ❖ Mostrar al público asistente a través de los chefs concursantes los beneficios del adecuado manejo de los elementos que conllevan a la elaboración del pan. Desarrollar la creatividad y la innovación de los participantes en la elaboración de recetas que incluyan como base de su preparación las Pasas de California. Fomentar la constante capacitación de uso y bondades e impulsar la visibilidad y disponibilidad de dicho ingrediente.

## PARTICIPANTES

- ❖ Podrán participar panaderos con una trayectoria de mínima 1 a 3 años y que actualmente laboren para alguna empresa panificadora o bien, tengan su propio negocio, deberán enviar fotos y testimoniales de su trabajo.
- ❖ El equipo será conformado por dos personas: el chef panadero y 1 asistente (commis).
- ❖ El participante deberá llenar el formato de solicitud correspondiente en donde aceptan y entienden las bases del concurso, respetando el reglamento y cediendo todos los derechos de las recetas utilizadas a California Raisins y Servicios de Mercadotecnia Imalinx S.A de C.V (representante legal de California Raisins en México).

## ¿EN DÓNDE SE REALIZARÁ?

- ❖ El concurso se llevará a cabo los días 11, 12 y 13 de abril de 2018 bajo el marco de la exposición Sirha México, en el WTC ubicado en Filadelfia s/n Col. Nápoles, Ciudad de México.

## ¿CÓMO PARTICIPAR?

- ❖ Deberá presentar su candidatura vía e-mail antes del 23 de febrero del 2018 al correo: [gabrielle.carpio@sirha-mexico.net](mailto:gabrielle.carpio@sirha-mexico.net), anexando los siguientes documentos: curriculum vitae, si son dueños deberán enviar su RFC, Copia del IFE de ambos participantes, recetas a presentar en las categorías participantes, y solicitud elaborada. Se deberá considerar que la pareja ganadora deba contar con pasaporte y visa vigente.
- ❖ Los candidatos seleccionados serán notificados vía correo electrónico a más tardar el día 27 de febrero del 2018, y éstos deberán entregar en un plazo no mayor a 4 días, la documentación requerida para su participación, así como su registro de inscripción.

## HOSPEDAJE Y TRANSPORTACIÓN

- ❖ Los candidatos que se encuentren en la Ciudad de México se les otorgará la comida durante el día del concurso al término del mismo.
- ❖ A los candidatos seleccionados provenientes del interior de la República Mexicana, no se les cubrirá los gastos de traslado de su estado de origen, así como el alojamiento.
- ❖ No se cubren gastos de seguro, por lo que se solicita preveer este punto previamente, tampoco gastos de acompañantes, gastos personales ni de entretenimiento.

## ARTICULO 1. EL CONCURSO: COMITÉ ORGANIZADOR.

El concurso es propiedad y es organizado por « FSH Food Service y Hostelería S.A. de C.V. ».

- ❖ Registro y Derecho de la Marca tramitados.

El Organizador se reserva el derecho de:

- ❖ Realizar las modificaciones que considere necesarias de acuerdo al mejoramiento en la realización del concurso.
- ❖ A cancelar el evento en caso de fuerza mayor, por alguna circunstancia que quede fuera de su control.

## ARTICULO 2. USO DE LOGO Y MARCA DE “COPA FOOD SERVICE DE PANADERÍA”.

La marca y logo son propiedad de « FSH Food Service y Hostelería S.A. de C.V. ». El logotipo será enviado a los equipos participantes una vez que hayan sido seleccionados. Queda prohibido hacer un uso inadecuado de la marca y del logo. Si se incurre en ello podría implicar una falta jurídica.

Solamente se puede utilizar la marca y logo “Copa Food Service de Panadería” con previa validación del Comité Organizador. Cualquier uso inadecuado será sancionado bajo las leyes correspondientes.

La utilización de la marca se podrá hacer de la siguiente manera:

“Ganador de la Copa Food Service de Panadería y California Raisins + el nombre del equipo”

La utilización mediática o publicitaria de la marca por los equipos, proveedores, patrocinadores u otra persona quedará obligatoriamente sometida a la validación del Comité Organizador.

## ARTÍCULO 3. HORARIO DEL CONCURSO.

- ❖ El concurso se realizará los días 11, 12 y 13 de abril del 2018 bajo el marco de la exposición Sirha México en el WTC de la Ciudad de México en los salones Maya 1 y 2. Se creará un área de concurso donde se ubicarán las estaciones de trabajo que se montarán, 4 en total.
- ❖ El horario del concurso será de las 8:00 a las 17:30 hrs y el jurado calificará a las 17:30. Los resultados y premiación se darán el 13 de abril a las 18:30. **Todos los equipos deberán estar presentes.**
- ❖ Los concursantes podrán acceder un día antes para dejar sus elementos básicos a la cocina correspondiente, contarán con una hora y podrán llegar una hora antes del inicio del concurso.

Descripción	Cocina 1	Cocina 2	Cocina 3	Cocina 4
Inicio	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Presentación baguette	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Presentación montaditos	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Panes nutritivos y saludables, productos con masa hojaldrada, masa para brioche y pan de autoría	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Presentación Mesa Buffet	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente

NOTA: Los horarios se confirmarán en el Technical File.

#### ARTÍCULO 4. PROCESO DE SELECCIÓN.

El Comité Organizador que estará conformado por destacados y reconocidos chefs del sector de la Panadería, se reunirá para decidir quiénes serán los 12 equipos que participarán en el Concurso.

Los resultados serán comunicados a través de los medios web del evento SIRHA MEXICO 2018, el día 27 de febrero del 2018, así como a los candidatos seleccionados a través de su correo electrónico.

#### ARTÍCULO 5. CATEGORÍAS.

El concurso dará inicio a las 8:00 hrs y terminará a las 17:30, por lo que deberán considerar los tiempos con base en los horarios y cocinas sorteados el día anterior.

Las categorías que todos los candidatos deberán cubrir son:

1. Pan Nutritivo y Saludable
2. Baguette
3. Croissant
4. Brioche
5. Bocadillos o Montaditos
6. Pan de Autoría
7. Montaje de buffet

## **PAN NUTRITIVO Y SALUDABLE + PASAS DE CALIFORNIA**

Será necesario sustentar su elaboración, utilizando tres tipos de harina (alta en proteína, baja en grasa, sin gluten, etc.) o ingredientes especiales tales como: cereales, granos, etc. para sustentar la pieza elaborada y se incluirá una tabla nutrimental para justificar el origen saludable. Se deberá incluir dentro del producto las pasas de California dónde se realce la utilización de ellas. Deberán elaborar una masa natural fermentada para que lo prevean.

Deberán contemplar que de los panes a elaborar, se presentarán 11 piezas de 500 gr. y 7 piezas pequeñas de 70 gr. crudo para degustación de los jueces siete horas y media después del inicio del concurso, de acuerdo al horario asignado. Se deberá respetar el gramaje mínimo de 15 gr. de sal por kg de harina en la elaboración del pan. Una de las 11 piezas a presentar deberá ser apartada para una foto profesional.

### **BAGUETTE**

El concursante deberá elaborar las siguientes piezas, respetando los ingredientes utilizados tradicionalmente (harina, agua, sal, levadura y en su caso masa madre):

- ❖ 11 Baguettes
- ❖ 5 Baguettes de 120 gr. Para los montaditos o bocadillos a presentar más adelante

Las primeras piezas deberán de ser ofrecidas para la degustación de los jueces después de 5 horas y media del inicio de esta categoría. Una de las 11 piezas a presentar deberá ser apartada para una foto profesional.

### **CROISSANT + PASAS DE CALIFORNIA**

El concursante deberá contemplar la base de masa fermentada hojaldrada empastada con mantequilla (Prohibido el uso de margarina). Presentará 11 piezas de croissant tipo bigote de 60 gr. por pieza y 11 piezas libres que incluyan las pasas de California de 80 gr, realzando el producto con la utilización de ellas. Incluyendo el relleno, el cual podrá ser previamente preparado o realizarse durante el concurso. Considerar 7 piezas para degustación de cada variedad para los jueces. Una de las 11 piezas de cada categoría a presentar deberá ser apartada para una foto profesional.

## **BRIOCHE + PASAS DE CALIFORNIA**

El concursante deberá realizarlo con base de masa brioche amasada con mantequilla (Prohibido el uso de margarina). La masa brioche se podrá llevar previamente elaborada sin formar.

Presentará 11 piezas de brioche de cabeza de 60 gr. Se utilizarán moldes para brioche y 2 variedades libres de 80 gr. incluyendo relleno, el cual podrá ser previamente preparado o realizarse durante el concurso. Una de las variedades deberá incluir las pasas de California recordando realzar el producto con la utilización de las pasas. Considerar 7 piezas para degustación de cada variedad para los jueces. Una de las 11 piezas de cada categoría a presentar deberá ser apartada para una foto profesional.

## **BOCADILLO o MONTADITOS + PASAS DE CALIFORNIA**

El concursante elaborará bocadillos o montaditos con un peso entre 60 gr y 70 gr. Deberá presentar 15 piezas idénticas de variedad libre y 15 piezas que incluyan las pasas de California. Se calificará la presentación, creatividad, equilibrio y balance nutricional, así como elementos originales que se utilicen. El pan utilizado podrá ser pan nutritivo, pan tipo baguette a consideración del concursante y deberá ser elaborado durante el concurso. Considerar 7 piezas para degustación de cada variedad para los jueces. Deberán producir la cantidad extra, que sea necesaria para el buffet final. Tres piezas idénticas de cada categoría a presentar deberán ser apartadas para una foto profesional.

## **PAN DE AUTORÍA + PASAS DE CALIFORNIA**

El concursante elaborará panes de autoría. Presentará 11 piezas idénticas idénticas de variedad y gramaje libre en donde se vea la innovación, creatividad y que se realce el uso de las pasas de California. Considerar 7 piezas para degustación de cada variedad para los jueces. Deberán producir la cantidad extra, que sea necesaria para el buffet final. Una de las 11 piezas a presentar deberá ser apartada para una foto profesional.

## **MONTAJE DE BUFFET**

**En todas las categorías, el concursante deberá considerar la producción del pan necesario, (adicional a lo que se presente a los jueces) para colocarlo en una mesa para buffet** que será otorgada por el Comité Organizador, señalando las dimensiones en el Dossier Técnico que se les enviará previamente al concurso. Dicha mesa de presentación otorgará puntuación a considerar sobre la calificación final. La creatividad en la forma de decorar y presentar las piezas de pan durante todo el concurso será importante para otorgar mayor puntaje. El mantel, charolas, canastas y cualquier otro elemento decorativo deberán ser proveídos por los concursantes. Se llevará a cabo una junta informativa un día antes del concurso, en donde los jueces explicarán la forma correcta de montar un buffet.

**Notas Importantes:** En todos los casos se revisará el sobrante de masa, el cual se calificará siendo penalizado el excedente. Habrá juez de tiempos para que consideren que deberá respetarse los horarios asignados en realización del pan durante todo el concurso.



## ARTÍCULO 6. PRODUCTOS.

El Comité Organizador proveerá los productos básicos a utilizar para la elaboración del pan:

- ❖ Pasas
- ❖ Levadura fresca

El Comité Organizador está en proceso de conseguir los siguientes productos, en caso de no conseguirlos se les notificara a los concursantes.

- ❖ Harina diferentes tipos (no integral)
- ❖ Chocolate
- ❖ Mantequilla
- ❖ Huevo
- ❖ Sal

Los ingredientes originales que cada concursante lleve podrán ser ingresados a las cocinas sorteadas durante la reunión previa al concurso contarán una hora para dejarlos después de dicha reunión.

Importante: No se proporcionará harina integral, huevo líquido ni leche líquida.

### RESTRICCIONES

Los concursantes no podrán utilizar dentro de los productos elaborados los siguientes ingredientes: frutos secos o liofilizados, nueces y almendras. Si podrán utilizar fruta fresca. Las restricciones de los ingredientes mencionados son para realzar el sabor de las pasas.

## ARTÍCULO 7. EQUIPO Y UTENSILIOS.

Las estaciones de trabajo estarán equipadas por el Comité Organizador con el equipo básico:

- Horno de piso
- ❖ Horno de convección
- ❖ Cámara de fermentación
- ❖ Amasadora
- ❖ Batidora
- ❖ Refrigerador
- ❖ Congelador y ultracongelador
- ❖ Laminadora
- ❖ Mesa de trabajo
- ❖ Mesa de presentación (tablón con bambalina blanca)
- ❖ Mesa de trabajo con tarja
- ❖ Espiguero para las charolas
- ❖ Charolas
- ❖ Bote de basura

Nota: En el dossier técnico se especificará más acerca de los equipos y sus características.

El equipo y/o utensilios no mencionados podrán ser llevados por los concursantes y podrán ser ingresados a las cocinas sorteadas durante la reunión previa al concurso, contarán con una hora para dejarlos después de dicha reunión.

## ARTÍCULO 8. RECETAS.

Envío de recetas a:

[gabrielle.carpio@sirha-mexico.net](mailto:gabrielle.carpio@sirha-mexico.net)



**15 de marzo del 2018**

Los equipos deberán mandar el formato de recetas debidamente requisitado utilizando el formato indicado (el cual les será enviado vía correo electrónico).

- ❖ Se comprometen también a ceder los derechos de difusión de sus recetas y fotografías a favor del Comité Organizador, California Raisins y Servicios de Mercadotecnia Imalinx S.A de C.V. Las recetas deben ser originales.

Está prohibido que los candidatos distribuyan a los jueces material elaborado por ellos mismos que contenga información de sus obras.

## ARTÍCULO 9. UNIFORMES DURANTE EL CONCURSO.

El Comité Organizador otorgará a los concursantes: Camisa blanca y mandil con los logotipos de los patrocinadores que están apoyando al concurso. No podrán aparecer otros logotipos diferentes a los oficiales.

Los concursantes deberán vestir pantalones y zapatos negros.

Deberán portar el uniforme en todo momento y no podrán utilizar otra prenda que no sea las proporcionadas por el Comité Organizador.

## ARTÍCULO 10. JURADO.

El jurado estará conformado por:

- ❖ **Comité (5 miembros)**
  - Elizabeth Espejo de Pan de Fuego
  - Mariana Cisneros de Sucre I Cacao
  - Paola Luna de Bakers
  - Bernardo Flores de Bread
  - Daniel Martínez de Sucre I Cacao
- ❖ **Presidente de Honor (cata pero no califica)**
  - Eduardo Da Silva de Da Silva
- ❖ **Jurado de honor**
  - Marc Misseri
- ❖ **Jueces (2 miembros)**
  - Carlos Ramírez de Sucre I Cacao
  - Kenny Kuri de Bakers

En caso de litigio, se tendrá que hacer una reunión con el Presidente de Honor de la Copa Food Service de Panadería y el Presidente de Honor.

Con la aceptación del jurado, cada miembro se compromete a catar sin reservas, incluido por criterios filosóficos y/o de salud.

## ARTÍCULO 11. PREMIOS.

Todos los participantes recibirán diploma de reconocimiento y una medalla.

- ❖ Primer Lugar.- El 1er lugar obtendrá un curso de una semana en el Culinary Institute of America (Napa, California).

Sept 13<sup>th</sup> – Sept 16<sup>th</sup> – CIA Baking Seminar (Napa, California).

Sept 17<sup>th</sup> – Sept 20<sup>th</sup> – Actividades en Fresno, Napa y Monterrey

**Nota:** Es importante que los ganadores del primer lugar aparten tres días antes y tres días posteriores para el vuelo o por cualquier movimiento que se lleve a cabo.

- ❖ Segundo Lugar.- 2 sesiones de panadería con el Chef Panadero Carlos Ramírez R. Fecha por confirmar.
- ❖ Tercer Lugar.- 1 sesión de panadería con el Chef Panadero Carlos Ramírez R. Fecha por confirmar.

### VISA

Es importante considerar que la VISA de los ganadores cuente con una vigencia mínima de 6 meses. Los gastos de la misma corren por cada integrante.

## ARTÍCULO 12. RECLAMACIONES.

En caso de reclamaciones, el jurado es soberano.

Toda contestación fundada por el Comité Organizador tendrá que ser presentada frente del jurado durante la reunión de deliberación.

### **Durante el concurso**

El representante de cada equipo se dirige directamente al Presidente de Honor si quiere hacer alguna reclamación. Una respuesta será formulada por escrito en una hora como máximo para no penalizar al equipo que ha hecho la reclamación.

### **Después de la publicación de los resultados**

Solamente dentro de la primera hora después de la publicación de los resultados, los representantes de los equipos pueden hacer reclamaciones al Comité Organizador, si ésta existiera, tendrá que ser dirigida al Presidente Fundador.

### **Después de una hora posterior a la publicación de los resultados.**

Ninguna contestación será considerada. El Comité dará una respuesta por escrito en las 24 horas, comunicada por el Presidente de Honor.

Se acuerda que los equipos son responsables de los accidentes relativos a las actividades de elaboración del pan.

## ARTÍCULO 13. DERECHOS DE IMAGEN.





Durante el evento todos los miembros de los equipos participantes, y el jurado, aceptan renunciar a sus derechos de imagen para todos los medios de comunicación – internet, prensa, TV, radio, etc.- en beneficio del Comité Organizador, dentro de las acciones de promoción para el concurso.

## ARTÍCULO 14. SEGURO.

El Comité Organizador en conjunto con la Exposición Sirha México es titular de un contrato de seguro que cubre la responsabilidad civil durante el evento. Los candidatos o las empresas de los candidatos se hacen responsables en caso de accidente durante el concurso (o cualquiera problema médico). El recinto cuenta con servicio médico de primeros auxilios, en caso de un percance mayor se le trasladará al hospital que indique el candidato y los gastos correrán por cuenta propia.

Todos los participantes tienen que disponer del seguro médico necesario para protegerse durante su estancia en la Ciudad de México. Será obligatorio enviar una copia de la póliza de dicho seguro con los documentos del registro del concurso.

## RECORDATORIO DE FECHAS LÍMITES

23 de febrero del 2018		Envío del formato de Registro de Presentación de equipo
27 de febrero del 2018		Selección de los equipos por el Comité Organizador y comunicación de los resultados de selección
28 de febrero del 2018		Envío del Dossier Técnico a los equipos, formato de recetas y tema
15 de marzo 2018		Envío del formato de recetas y tema

## CONTACTO COMITÉ ORGANIZADOR

### Contacto México

[Gabrielle Carpio gabrielle.carpio@sirha-mexico.net](mailto:gabrielle.carpio@sirha-mexico.net)

Tel: +52 (55) 5563 2567 Mob: +52 (55) 3224 5411

PATROCINADORES

