



## **Selección Nacional**

### **Bocuse D'Or**

SIRHA MÉXICO, 8 al 10 de febrero de 2017

Ciudad de México, CDMX

WTC



# ÍNDICE

## A. Presentación

A.1 Artículo 1 – El concurso.....	3
A.2 Artículo 2 – El comité organizador México 2017.....	3
A.3 Artículo 3 – Plazo para la presentación de solicitudes.....	3
A.4 Artículo 4 – Cuotas de inscripción.....	3
A.5 Artículo 5 – Eventos para la selección continental.....	4

## B. Obligaciones

B.1 Artículo 6 – Equipo nacional – Composición y funciones.....	4
B.2 Artículo 7 – Obligaciones durante el concurso.....	5
B.3 Artículo 8 – Uniforme oficial para usar en el concurso.....	5
B.4 Artículo 9 – Equipo.....	5

## C. Las pruebas

C.1 Artículo 10 – Plato de carne.....	6
C.2 Artículo 11 – Plato de pescado.....	7
C.3 Artículo 12 – Información adicional.....	7
C.4 Artículo 13 – Productos.....	8
C.5 Artículo 14 – Las recetas.....	8
C.6 Artículo 15 – Criterios para calificar.....	8

## D. Contenido del Concurso

D.1 Artículo 16 – Programa del concurso.....	10
D.2 Artículo 17 – Instalación / limpieza.....	10
D.3 Artículo 18 – Jurado de degustación.....	10
D.4 Artículo 19 – El jurado de cocina.....	11
D.5 Artículo 20 – Controles y validación oficial.....	11
D.6 Artículo 21 – 1er, 2do, 3er Premios y recompensas.....	11

## E. Derechos y obligaciones

E.1 Artículo 22 – Obligación de los ganadores.....	11
E.2 Artículo 23 – Uso de la marca y logo “Bocuse D’Or”.....	12
E.3 Artículo 24 – Derechos de imagen.....	12
E.4 Artículo 25 – Seguros.....	12
E.5 Artículo 26 – Reglas y requisitos del concurso.....	12
E.6 Artículo 27 – Disputas / Reclamos.....	12
Comité Organizador.....	13



# REGLAMENTO

A continuación se describen las reglas y los requisitos oficiales así como las bases necesarias para prepararse y participar en el concurso Bocuse d'Or México 2017.

## A. Presentación:

### ARTÍCULO 1 – EL CONCURSO

EL BOCUSE D'OR MÉXICO 2017 se llevará a cabo el 10 de febrero 2017, en el World Trade Center, México. El Bocuse d'Or México 2017 está organizado y administrado por GL events Exhibitions y administrado por Food Service y Hostelería S.A. de C.V. junto con el Comité Organizador de México. De este concurso saldrá la Selección Nacional de México que competirá en el evento continental para El Bocuse d'Or 2018.

El evento se lleva a cabo en vivo frente al público y es un escaparate para las últimas tendencias mundiales de cocina. Como tal, pone gran énfasis en el sabor, el gusto y la degustación. Su objetivo es promover la diversidad del patrimonio culinario mexicano. Hoy en día, ofrece un trampolín maravilloso para el comercio y revela los mejores talentos jóvenes nacionales.

El evento será presidido para el concurso 2017 por:

- **Chef Martha Ortiz** (\*Pendiente por confirmar): Presidente del Honor
- **Chef Jorge Vallejo**: Jurado de Honor
- **Chef Guillermo González**: Presidente de Cocina
- **Chef Aquiles Chávez**: Maestro de Ceremonia
- **Chef Guy Santoro**: Presidente del Comité Organizador México

### ARTÍCULO 2 – EL COMITÉ ORGANIZADOR MÉXICO 2017

El Comité Organizador México 2017 está representado por el Sr. Guy Santoro y está compuesto por los chefs y los representantes de GL y Food Service y Hostelería S.A de C.V. y el Comité Organizador.

El Comité Organizador se reunirá para decidir cuáles equipos que participarán en el concurso. La decisión del Comité será definitiva y sin apelaciones. Se admitirá un máximo de seis equipos para participar.

### ARTÍCULO 3 – PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Los postulantes nacionales pueden presentar una solicitud para su participación en el Bocuse d'Or México 2017, enviándolas con una fecha límite del **23 de septiembre del 2016**.

### ARTÍCULO 4 – CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

Cada equipo que presente una solicitud para el Bocuse d'Or México 2017, deberá de hacer el depósito de la siguiente manera:

- **\$ 10,000 pesos mexicanos + IVA**

A más tardar el **14 de octubre del 2016**, por transferencia bancaria a la siguiente cuenta:

Cuenta habiente: Expo Food Service SA de CV  
Banco: BBVA Bancomer  
Cuenta en pesos mexicanos (MXN)  
Número de cuenta: 0198730415  
CLABE: 012180001987304150  
SWIFT: BCMRMXMM



**Importante:**

- La transferencia bancaria debe de mencionar: **Bocuse d'Or México 2017 / Equipo "Nombre del Equipo"**
- Una copia del comprobante de pago a: [veronica.figueroa@sirha-mexico.com](mailto:veronica.figueroa@sirha-mexico.com).
- La siguiente información deberá enviarse a: [veronica.figueroa@sirha-mexico.com](mailto:veronica.figueroa@sirha-mexico.com) para cotejar su depósito: nombre del establecimiento que emite la transferencia/contacto de referencia /teléfono y correo electrónico del contacto / RFC.

**Importante: ninguna solicitud será aceptada sin el pago total de la cuota de inscripción.**

**Si no es seleccionado, la cuota de inscripción será reembolsada en su totalidad en un plazo no mayor a quince días una vez elegidos los equipos a concursar.**

## **ARTÍCULO 5 – EVENTOS PARA LA SELECCIÓN CONTINENTAL**

Después de la celebración de sus eventos para la selección nacional, los países de América Latina, Europa y Asia-Pacífico están obligados a participar en un evento para la selección continental.

Los siguientes países serán seleccionados para participar en la final de Lyon, Francia:

- 11 países calificados de la selección Europea
- 3 países calificados de la selección América Latina
- 5 países calificados de la selección de Asia-Pacífico

## **B. Obligaciones:**

### **ARTÍCULO 6 – EQUIPO NACIONAL - COMPOSICIÓN Y FUNCIONES**

Al presentar una solicitud para participar en el concurso implica que todos los miembros de la selección nacional han leído, entendido y aceptado las reglas y los requisitos actuales del concurso.

Un equipo nacional está integrado por un presidente, un gerente de promoción, un candidato, un chef asistente y un entrenador. Sólo se requiere que el candidato posea la nacionalidad mexicana.

#### **El presidente**

El presidente de un equipo participante debe ser un chef profesional, con una edad mínima de 40 años y contar por lo menos con 20 años de ejercer la profesión. Deberá estar vigente actualmente ya sea a través de alguna cadena hotelera, restaurantera o ser dueño de su propio negocio.

#### **A. Él / Ella sera:**

- Responsable del uso correcto de la marca "Bocuse d'Or México 2017".
- Responsable de supervisar la preparación del candidato en representación de su equipo, y asegurar la presencia del mismo en el evento.
- Servirá de enlace entre la selección nacional y al Comité Organizador.
- Responsable de toda la información relativa a su equipo.

#### **B. Los Presidentes acuerdan lo siguiente:**

- Asegurarse de que los valores del Bocuse d'Or son respetados en sus respectivos equipos así como durante los concursos internacionales.
- Garantizar que todos los miembros de sus respectivos equipos cumplan con las reglas y los requisitos del concurso antes, durante y después de los eventos.
- Ser parte del jurado de degustación.
- Participar en todas las tareas de degustación, sin reservas, incluidas las reservas relacionadas con la salud o razones filosóficas.

#### **El candidato**

Debe tener al menos 23 años de edad en enero 2017 (debe haber nacido antes del 24 de enero de 1994).

Este concurso está abierto a todos los cocineros profesionales mexicanos de nacimiento (anexar copia de su acta de nacimiento).

#### **Commis**( el chef asistente del candidato )

No debe tener más de 22 años de edad en enero 2017 (debe de haber nacido después del 26 de enero de 1994).

Un chef asistente (commis) puede ponerse a la disposición de los candidatos que no vayan acompañados de su propio asistente. En este caso, una solicitud oficial debe ser enviada al Comité Organizador al menos 60 días antes del evento.



## El Entrenador

- Cada equipo **deberá** tener un entrenador oficial.
- El entrenador debe ser un cocinero profesional.
- Se recomienda que los entrenadores tengan un buen conocimiento del idioma inglés y que sean capaces de expresarse en inglés.
- Al entrenador se le permitirá estar presente en el escenario, frente a la cocina de su equipo durante la competencia, con el fin **de dar indicaciones verbales y para promover el equipo durante la entrevista con maestro de ceremonias** (perfil del candidato y del equipo, especialidades de la localidad representada, las características específicas del plato preparado, técnicas de cocina, etc...)
- Durante los ensayos del concurso está prohibido para los entrenadores:
  - Estar presente dentro y detrás de las cocinas del concurso,
  - Participar / asistir físicamente (esto incluye el envío / limpieza de las bandejas y platos durante el concurso).

Cualquier falta de respeto a este punto, según lo informado por el Comité Organizador, conllevará sanciones que podrían resultar en la descalificación del equipo.

## ARTÍCULO 7 – OBLIGACIONES DURANTE EL CONCURSO: Presidentes, Candidatos, Entrenadores

Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del concurso, es esencial que los miembros del equipo estén presentes para ciertos eventos:

A. Los presidentes **DEBEN** estar presentes para:

- El informe oficial presentado la víspera del concurso (Reunión o junta de apertura).
- Los informes del jurado.
- La foto oficial.
- La entrega de premios.

B. Los candidatos **DEBEN** estar presentes para:

- El informe oficial presentado la víspera del concurso.
- La foto oficial.
- La entrega de premios.

C. Los entrenadores **DEBEN** estar presentes para:

- El informe oficial y el informe para entrenadores presentados la víspera del concurso.
- La foto oficial.
- La entrega de premios.

## ARTÍCULO 8- UNIFORME OFICIAL PARA USAR EN EL CONCURSO

Los siguientes uniformes son obligatorios para los presidentes, candidatos, chefs asistentes y entrenadores de cada equipo y se deben de llevar durante el concurso, la entrega de premios y la foto oficial:

Pantalón negro, zapatos negros, así como la **filipina proporcionada por el organizador**, como sigue:

- Presidentes y candidatos: filipina oficial y gorro de chef.
- Entrenadores: filipina oficial y gorro de chef.
- Chefs asistentes: filipina oficial (de commis) y gorro de chef.

**Importante:** Ningún logotipo distinto proporcionado por el Comité Organizador deberá aparecer en los uniformes.

## ARTÍCULO 9 – EQUIPO

La lista oficial que detalla los equipos seleccionados será publicado por el Comité Organizador el día 3 de octubre vía correo electrónico o vía telefónica.

**El expediente técnico será enviado el 24 de octubre del 2016 vía correo electrónico.**

A. Durante el concurso cada cocina estará equipada con:

- Una placa con 4 quemadores
- Un horno
- Una mesa de trabajo
- Un suministro de agua
- Unidades refrigeradas
- Contactos eléctricos



También está prohibido que los candidatos utilicen enchufes o conexiones eléctricas distintas a los que estén puestos a su disposición en las cocinas.

B. Los candidatos deberán de traer su propio equipo (platos para salsa...) para la decoración y presentación de sus platillos/platos, así como sus propios utensilios (procesadores, rebanadoras...) con la excepción del tipo de equipos proporcionados por los socios (enumerados en el expediente técnico). La lista completa de los pequeños electrodomésticos se incluye en el expediente técnico. Los candidatos pueden traer equipo específico de su localidad después de la aprobación del Comité Organizador. Todos los aparatos y equipos deben de caber en los espacios diseñados para este fin en las cocinas, y no obstruir la visibilidad del público.

C. Se contará con un suministro de energía eléctrica de 10 kW distribuidos en 3 tomas disponibles en cada cocina del concurso con un voltaje de 110v y un contacto 220V. Los candidatos que usen aparatos eléctricos que requieren un voltaje más alto lo hará bajo su propio riesgo. Los organizadores no se harán responsables de cualquier sobrecarga.

D. Los equipos y aparatos proporcionados por el Comité Organizador no deben salir de la cocina y no se pueden mover sin la aprobación previa del mismo.

E. Si los candidatos desean traer mobiliario adicional, lo deben de solicitar al Comité Organizador a más tardar el 15 de enero de 2017. El mobiliario **no debe** de ninguna manera bloquear la vista de los espectadores. Las solicitudes presentadas fuera del plazo serán rechazadas. El equipamiento del patrocinador tendrá que ser visible durante el concurso, y los organizadores se reservan el derecho de imponer su ubicación dentro de la cocina del concurso.

Cualquier otra información con respecto al equipo se encontrará en el expediente técnico.

## C. Las Pruebas

### ARTICULO 10 – PLATO DE CARNE

#### Carne

Producto principal: Cordero

Puede haber productos adicionales los cuales les serán informados en el expediente técnico si fuera necesario.

#### Importante

- La preparación del "Tema de carne" debe incluir 3 guarniciones, que se dejan a la discreción del candidato.
- El candidato **debe usar por lo menos un producto adicional** (de su elección) en su preparación.
- Las 8 porciones pueden ser preparadas de manera entera o cortadas previamente en rebanadas y después re ensambladas.
- Todos los productos del tema deben ser utilizados y deben ser fácilmente identificables visualmente y/o por su sabor.

#### Tema obligatorio

Platillo caliente para servir a 10 personas:

- Preparación para 2 personas presentada sobre platos, y para 8 personas sobre una bandeja.
- 8 porciones deberán ser preparadas en una bandeja proporcionada por el equipo participante.
- Se permite una pequeña decoración no comestible en la bandeja y en los platos (que puede incluir algo para tapar las guarniciones para mantenerlas calientes).

Si la pieza no se presenta entera o cortada, previamente rebanada, y ensamblada, una penalización de 20 puntos será impuesta por el jurado de la cocina y se restará de la nota final del candidato.

Los candidatos servirán:

- 8 porciones en un plato para degustación por el jurado;
- 2 platos de presentación:
  - 1 plato para presentar a los espectadores.
  - 1 plato para la foto oficial.

En función de los diferentes acuerdos tomados por el Comité Organizador se reserva el derecho de imponer una marca específica para un tipo de producto, por ser proporcionado por un patrocinador.

Una lista de estos productos junto con sus formularios de pedido se incluirá en el expediente técnico.

Los candidatos deben usar los formularios de pedido para pedir los productos e ingredientes que necesitarán para el concurso. El Comité Organizador no puede garantizar la disponibilidad de los ingredientes solicitados en los formularios de pedidos recibidos después de la fecha límite mencionada en el expediente técnico.



Se recomienda ampliamente que los equipos traigan consigo los productos específicos de su localidad (en caso de que éstos no estén disponibles en la Ciudad de México). Los candidatos podrán meter sus productos en los refrigeradores proporcionados cuando se les haga entrega de la cocina que utilizarán para el concurso. Queda **estrictamente prohibido** arreglar los productos en la cocina en este momento (fuera de las unidades). **Los organizadores no se harán responsables de cualquier robo o deterioro de los productos y / o equipos.**

## ARTÍCULO 11 – PLATO DE PESCADO

### Pescado

Producto principal: Tilapia

### Importante:

- La preparación para “el pescado” debe incluir 3 guarniciones, **incluyendo 2 guarniciones a discreción del candidato y 1 guarnición que sea típica de la localidad del equipo participante.**
- Se debe usar todos los productos para el tema y deberán ser fácilmente identificables visualmente y / o por su sabor.
- **Todo lo presentado en el plato debe ser comestible.** *No se permitirá ningún elemento decorativo no-comestible que no provenga del producto del tema.*

### Tema obligatorio

Platillo caliente para 10 personas:

- 10 porciones deben ser presentadas **en platos solamente**, no sobre una bandeja. Los 10 platos deberán ser preparados y enviados juntos.
- 6 platos deben ser preparados para el jurado de cata para el pescado, y 4 platos deben ser preparados de la siguiente manera:
  - 2 platos para la mesa del presidente.
  - 1 plato para la foto oficial.
  - 1 plato para presentar a los espectadores.

## ARTÍCULO 12 – INFORMACIÓN ADICIONAL

**Los candidatos y los chefs asistentes**, podrán ir a la mesa durante la preparación/presentación de los platos de carne. Pueden **intervenir físicamente** en la presentación de los platos, los Maîtres d'hôtel son permitidos para ayudarles a llevar a cabo esta tarea o que lo hagan ellos si así lo prefieren.

En la preparación de los platos para la presentación **ningún producto o guarnición adicional** puede ser incluido, sólo están permitidos los que componen el plato. Sólo salseras con salsa y caldo pueden acompañar el plato.

### Información relativa a los platos

Los platos para el jurado de degustación y los platos para la presentación serán proporcionados por el Comité Organizador, específicamente por el patrocinador. Los detalles se especificarán en el expediente técnico del concurso. NO se permiten platos propios de los equipos participantes.

### Información relativa a la bandeja de presentación (solamente para el tema de carne):

Los equipos participantes proporcionarán sus propias bandejas.

Las dimensiones serán limitadas. La bandeja debe de corresponder a uno de los siguientes:

- Para bandejas ovales o rectangulares: 110 cm x 70 cm (43 x 27 inches), incluyendo las manijas y la base.
- Para bandejas redondas: 90 cm en diámetro (35 pulgadas Ø), incluyendo las manijas y la base
- El peso no debe exceder 20kg estando vacía, incluyendo las manijas y la base.
- No se requiere que esté fabricada de ningún material específico, es a discreción del concursante (bandeja de madera, de hierro...) siempre y cuando respete las especificaciones antes mencionadas.

El incumplimiento de los requisitos de peso y forma arriba mencionados, incluso si la superficie es idéntica o menor, conllevará una sanción impuesta por el jurado de cocina (favor de referirse al monto de la sanción en el artículo 16). El Comité Organizador se reserva el derecho de imponer más sanciones si se exceden en gran medida las dimensiones máximas. Con el fin de evitar cualquier disputa, se recomienda que los candidatos envíen la información relativa a la bandeja de presentación que desean utilizar (foto, dimensión y peso) para asesorarse con los organizadores.

**Importante:** Favor de tomar en cuenta que los elementos de presentación utilizados en la bandeja deben estar asegurados para evitar una caída accidental. El Comité Organizador no se hace responsable por cualquier daño que pueda ocurrir durante la presentación de los platos.



## ARTÍCULO 13 – PRODUCTOS

### Productos que se utilizarán para los temas del concurso

Estos productos serán proporcionados por los patrocinadores oficiales de la CARNE y PESCADO del Bocuse d'Or México 2017 y deben ser utilizados por los candidatos. El incumplimiento de este punto dará lugar a la descalificación del equipo por el Comité Organizador.

### Verificación de los productos

Todos los productos serán presentados y revisados por el jurado antes de que de inicio el concurso.

Un inventario será levantado antes y después del concurso, por el jurado de cocina.

### Productos preparados

El uso de productos preparados está prohibido, excepto verduras crudas peladas, limpias, y no cortadas en forma, así como las bases para salsas.

El Comité Organizador podrá ser consultado para responder a cualquier inquietud o duda adicional. Las solicitudes deben ser enviadas por correo electrónico a [veronica.figueroa@sirha-mexico.com](mailto:veronica.figueroa@sirha-mexico.com) y [sandra.flores@sirha-mexico.com](mailto:sandra.flores@sirha-mexico.com), antes del 15 de diciembre de 2016 debidamente requisitadas.

Los candidatos deberán traer copias impresas de las autorizaciones otorgadas por el Comité Organizador en la aceptación de productos o materiales que se utilizarán durante el concurso.

En el caso de fraude, el Comité Organizador se reserva el derecho de tomar medidas adicionales, incluyendo - cuando sea necesario- la exclusión del candidato del concurso.

## ARTÍCULO 14 – LAS RECETAS

### **Envío de las recetas**

La receta para los temas de la carne y del pescado deben ser enviadas al Comité Organizador, antes del 15 de noviembre de 2016 al correo [veronica.figueroa@sirha-mexico.com](mailto:veronica.figueroa@sirha-mexico.com). La información adicional se especifica en el expediente técnico del concurso.

### **Envío de las recetas**

Se requiere del envío de un archivo que incluya las recetas, con la finalidad de ser entregado a los miembros del jurado. Este documento debe ser enviado al Comité Organizador vía correo electrónico a [veronica.figueroa@sirha-mexico.com](mailto:veronica.figueroa@sirha-mexico.com), antes del 15 de noviembre de 2016 para su validación. Cualquier documento que no sea aprobado no será enviado a los miembros del jurado. Este documento tiene que ser impreso por los equipos y dado a los representantes de Comité Organizador antes del envío de los platillos. Los organizadores aseguran que estos recetarios serán tratados con la máxima confidencialidad hasta el comienzo del concurso.

### **Derechos y recetas**

Las recetas preparadas y presentadas durante el concurso deben ser recetas originales. Sin embargo, los candidatos se comprometen a renunciar a sus derechos en beneficio del Comité Organizador.

## ARTÍCULO 15 – CRITERIOS PARA CALIFICAR –

El jurado de degustación, conformado por los Presidentes de los equipos participantes, otorgará un total de 60 puntos para el platillo de carne (40 puntos serán otorgados por el sabor y 20 puntos por la presentación), y 60 puntos para el platillo de pescado (40 puntos serán otorgados por el sabor y 20 puntos por la presentación).

El jurado de cocina otorgará una calificación hasta un total de 20 puntos por la sustentabilidad, merma, limpieza y profesionalismo. **Esta calificación no contará en su totalidad en la nota final, pero será tomado en cuenta para decidir entre los ganadores en caso de empate.**

Por lo tanto, los candidatos recibirán las calificaciones de la siguiente manera:

- 🌀 Para el plato de carne: un total de 60 puntos otorgado por el jurado de cata.
- 🌀 Para el plato de pescado: un total de 60 puntos otorgado por el jurado de cata.
- 🌀 Por el jurado de cocina: de los 20 puntos otorgados por el jurado de cocina, sólo para ser considerado en caso de empate.



#### Detalles de la calificación:

Criterio	Platillo de carne: puntos otorgados	Platillo de pescado: puntos otorgados
<b>Jurado de Degustación</b>		
Sabor	40	40
Presentación	20	20
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>60</b>

Jurado de cocina (solo en caso de empate)	Puntos otorgados
Mermas	5
Sustentabilidad	5
Limpieza	5
Profesionalismo	5
<b>Total Jurado de Cocina</b>	<b>20</b>

- Los puntos serán otorgados por los 6 miembros del jurado de degustación tanto para calificar plato de carne como de pescado.
- La calificación final será obtenida sumando los puntos ganados para cada tema (carne y pescado). Las notas más altas y más bajas otorgadas para los temas de carne y pescado se excluirán de la sumatoria.
- Recordatorio: el jurado de cocina está autorizado a pedir una penalización de 20 puntos si la pieza de carne no se presenta entera o cortada previamente en rebanadas y ensamblada. El presidente del concurso decidirá aplicar o no la penalización.
- Si uno de los miembros del jurado de uno de los equipos no se presenta para oficial el día del concurso, la totalidad de sus puntos serán cancelados.
- En caso de un empate entre dos candidatos en la nota final, el jurado de cocina decidirá quien es el ganador. Si todavía existe un empate, los puntos otorgados por el jurado de cata de un total de 40 puntos servirán para tomar la decisión final.

#### Sanciones

Entre 0 y 3 minutos tarde	Ninguna penalización
Entre 3 y 5 minutos tarde	1 punto por miembro del jurado (6 puntos)
Más de 5 minutos tarde	1 punto por miembro del jurado (6 puntos)
	Envío de los platillos después de los demás candidatos
	El jurado de cata podría imponer medidas adicionales dependiendo del retraso.
Plato con dimensiones superiores a las impuestas para el tema de carne	2 puntos por miembro del jurado de carne (12 puntos)
No trabajar de cara al público/no respetar la visibilidad para el público	25 puntos
Pieza no presentada entera o cortada previamente en rebanadas y ensamblada	20 puntos

#### Premio para "Mejor Chef Asistente"

Las calificaciones serán otorgadas por los miembros de los ganadores del Bocuse d'Or en base a los siguientes criterios:

- Dominio técnico.
- Participación y creatividad.
- Organización del lugar de trabajo.
- Limpieza/higiene del lugar de trabajo.
- Vestimenta/uniforme.

\*Los Ganadores del Bocuse d'Or es una asociación sin fines de lucro (ley francesa 1901) compuesta de todos los ganadores anteriores del Bocuse d'Or, Bocuse d'Argent y Bocuse de Bronze, desde la creación del concurso en 1987.



## D. Contenido del Concurso

### ARTÍCULO 16 – PROGRAMA DEL CONCURSO

El concurso se llevará a cabo el 10 de febrero de 2017 como sigue:

- 6 candidatos el viernes 10 de febrero

El orden de las cocinas en que cada equipo competirá será determinado por sorteo, así como también las cocinas que serán asignadas a los candidatos.

#### Las cocinas del concurso

- 6 cocinas equipadas de forma individual estarán a disposición de los equipos.
- Absolutamente NINGUNA marca distinta a las de los patrocinadores del Bocuse d'Or México 2017 debe ser visibles dentro de las cocinas del concurso.
- Los equipos, aparatos y utensilios utilizados por los candidatos no deben obstruir la visibilidad de los espacios publicitarios de los patrocinadores (logos, anuncios).

#### Duración del evento: 5 hr 35 min

Los candidatos enviarán sus platillos de la siguiente manera:

- El platillo de pescado 5hrs después del comienzo de su prueba.
- El platillo de carne 5 hrs 35 min después del comienzo de su prueba

#### Durante las pruebas

- Los equipos trabajarán de frente al público. Ningún equipo o aparato debe tapar la visibilidad del público con la excepción del platillo mismo y solo durante la preparación de su presentación.

**Importante:** el incumplimiento de estos requisitos después de dos advertencias emitidas por el jurado de cocina resultará en una penalización de **25 puntos**.

- Todos los platos y preparaciones deben ser hechas en el lugar, dentro de las cocinas del concurso.
- Una vez iniciado el concurso, no se les permitirá entrar o salir de la cocina asignada con equipo, utensilios, aparatos y/o ingredientes (con la excepción de los platos y bandejas utilizados para fines de presentación así como equipo compartido situado fuera de las cocinas).

#### Al final de la prueba

A los candidatos sólo se les permitirá salir de sus puestos una vez que se hayan finalizado las actividades mismas del concurso y después de la aprobación del jurado de la cocina.

- El lugar de trabajo y el equipo deben ser devueltos en buenas condiciones y totalmente limpios; esto será tomado en cuenta para el recuento de los puntos "limpieza" que otorga el jurado de cocina.
- Inspección del lugar de trabajo, regresar los equipos, así como el inventario final, se llevará a cabo por miembros del jurado de cocina en presencia de los candidatos.
- La verificación de la limpieza y el buen orden de la cocina del concurso de cada candidato se realizará por el jurado de cocina **45 minutos** después del envío del último plato por el candidato, si esta última ha terminado la limpieza o no.

### ARTÍCULO 17 – INSTALACIÓN / LIMPIEZA

Los candidatos montarán sus equipos en las cocinas del concurso el día anterior al concurso en la hora indicada por el Comité Organizador. Tendrán otra hora antes del concurso, el día en que estarán compitiendo.

### ARTÍCULO 18 – JURADO DE DEGUSTACIÓN

#### El Presidente del concurso

No participará en el proceso de calificación.

El/Ella:

- será el portavoz del jurado de la presente edición del concurso.
- tomará la decisión final en caso de una disputa y/o reclamos.

#### Los 6 miembros del jurado de degustación:

- Son los presidentes de cada uno de los equipos participantes.
- Ningún retiro será aceptado por el Comité Organizador a partir del **15 de diciembre de 2016**
- Habrá un sorteo para determinar quiénes serán los miembros del jurado de degustación para el tema de pescado y los 6 miembros del jurado de degustación para el tema de carne.



- Al ser notificado de la aceptación de su equipo, cada miembro del jurado se comprometerá a participar en todos los eventos de degustación sin reserva, incluyendo por razones de salud y criterios filosóficos.
- Cuando sea necesario, el jurado también podrá convocar después de cada sesión que califica, a petición al Presidente del jurado de degustación.

**El uso de cámaras, videocámaras y teléfonos celulares está estrictamente prohibido durante la degustación.**

## ARTÍCULO 19 – EL JURADO DE COCINA

El jurado de cocina está compuesto de 3 miembros que estará a cargo de:

- Controlar los productos y los equipos de los candidatos
- Garantizar que los platos se preparen bajo el cumplimiento de las reglas del concurso.
- Atribuir puntos por falta de merma, sustentabilidad, limpieza y profesionalismo. El puntaje se otorga de un total de 20 puntos y se tomará en cuenta en caso de un empate en la nota final de cata de los candidatos.

Los miembros del jurado de cocina son nombrados y luego distribuidos de la siguiente manera:

- 1 miembro del Comité, Presidente del jurado de cocina. **No toma parte en el proceso de calificación.** Su vocación es servir de enlace entre el jurado de cocina y los demás miembros del Comité Organizador para registrar las posibles reclamaciones y servir como una persona de referencia para los demás **miembros de la Cocina del Jurado.**
- 2 Chefs externos elegidos por el Comité Organizador.

El jurado de cocina trabaja bajo la autoridad del presidente del concurso. Decisiones tomadas por el jurado de cocina y aprobadas por el presidente del concurso son totales y no se someten a cuestionamientos.

## ARTÍCULO 20 – CONTROLES Y VALIDACIÓN OFICIAL

En la víspera del concurso, los miembros del Comité Organizador supervisarán el sorteo para:

- Los miembros del jurado de cata para el pescado y la carne.
- Los miembros quienes fungirán en el jurado de cocina.
- Los chefs asistentes puestos a la disposición de los equipos por alguna escuela culinaria.

También durante el día del concurso cumplirán con las siguientes tareas:

- Serán testigos de la puntualidad de cada equipo.
- Tomarán nota de las infracciones a las reglas del concurso e imponer sanciones en caso necesario.

## ARTÍCULO 21 – 1<sup>er</sup>, 2<sup>do</sup>, 3<sup>er</sup> PREMIOS Y RECOMPENSAS

1er premio	\$ 20,000 pesos + Diploma de participación y derecho a representar a México en la Selección Continental del Bocuse d'Or 2018.
2do premio	\$ 10,000 pesos + Diploma de participación.
3er premio	\$ 5,000 + Diploma de participación.

## E. Derechos y obligaciones

### ARTÍCULO 22 – OBLIGACIÓN DE LOS GANADORES: 1<sup>er</sup>, 2<sup>do</sup>, 3<sup>er</sup> Premio

El 1er lugar del Bocuse d'Or México 2017, estará contractualmente comprometido con el Comité Organizador por un período de 1 año después del evento, en vista de posibles eventos de relaciones públicas que se organicen. Durante este período los ganadores se comprometen a dedicar un mínimo de 3 días para el Organizador. Este último se compromete a informar a los ganadores de las fechas previstas para los eventos de relaciones públicas con 2 meses de anticipación, excepto durante los dos meses inmediatamente siguientes al concurso. Los gastos de los ganadores serán cubiertos por el Comité Organizador.



## ARTÍCULO 23 – USO DE LA MARCA Y LOGO "BOCUSE D'OR"



- La marca y el logo del "Bocuse d'Or México 2017" serán enviados por el Comité Organizador a los equipos participantes.
- El logotipo y el nombre de la marca están registrados y pertenecen a la Organización.
- Logos que no han sido aprobados por el Comité Organizador no serán autorizados.
- El uso no oficial de la marca del "Bocuse d'Or México 2017" y de cualquiera de sus productos asociados puede dar lugar a procedimientos legales.
- La participación de un equipo nacional en el Bocuse d'Or México 2017 incluye el derecho a utilizar la marca "Bocuse d'Or México + equipo".
- En el Archivo Técnico se especificará el uso y aplicaciones del logotipo y la marca.
- Cualquier uso de la marca "Bocuse d'Or México 2017" y "Bocuse d'Or México 2017 + equipo" en los medios o con fines publicitarios, por los equipos, proveedores, patrocinadores o terceros, estará sujeta a la aprobación previa del Comité Organizador. El período autorizado de utilización se extiende hasta el 31 de diciembre 2017.
- En el caso de que una marca o empresa es patrocinador de un candidato puede promover el hecho de que está patrocinando un candidato en el Bocuse d'Or México 2017, pero no puede usar los logos del "Bocuse d'Or México 2017" y "Bocuse d'Or México 2017 + equipo".

## ARTÍCULO 24 – DERECHOS DE IMAGEN

Durante el evento, todos los miembros de los equipos participantes (presidentes, candidatos, asistentes, entrenadores, gerentes de promoción), también los miembros del jurado, se comprometen a renunciar a sus derechos de imagen para todos los medios de comunicación - Internet, prensa, televisión, radio, prensa escrita y más - en beneficio del Comité Organizador y socios aprobados del Bocuse d'Or, como parte de las acciones de promoción para el concurso.

## ARTÍCULO 25 – SEGUROS

El Comité Organizador cuenta con un seguro de responsabilidad civil durante todo el evento SIRHA MEXICO 2017.

Los miembros del equipo también deben tener un seguro adecuado con el fin de cubrir cualquier riesgo para ellos mismos y para terceros, en relación con su participación en el concurso.

## ARTÍCULO 26 – REGLAS Y REQUISITOS DEL CONCURSO

El Comité Organizador se reserva el derecho a:

- Modificar estas reglas según las circunstancias o en el caso de fuerza mayor, en especial con respecto a la participación de los equipos invitados.
- Cancelar el concurso en el caso de fuerza mayor

## ARTÍCULO 27 – DISPUTAS /RECLAMOS

En caso de desacuerdo o de disputa sobre un punto específico en el reglamento o cualquier otro problema que no se mencionan en este documento:

### **Durante el concurso:**

Los presidentes de los equipos, los candidatos, y los entrenadores podrán presentar sus reclamaciones directamente a los miembros del Comité Organizador.

La resolución se comunicará tan pronto como sea posible a fin de no penalizar el equipo que ha presentado la reclamación.

### **Tras el anuncio de los resultados:**

Los miembros del Comité Organizador registrarán las quejas escritas exclusivamente de los presidentes de los equipos durante un período de una hora después de la publicación de los resultados. Estas reclamaciones deben ser presentadas a los miembros del Comité Organizador por escrito, y dirigirse a la atención del presidente del Comité Organizador. Después del límite de tiempo de una hora, ninguna queja presentada será tomada en consideración. El Comité Organizador responderá tan pronto sea posible a través de su presidente.



# Comité Organizador

Bocuse d'Or México 2017 está organizado por GL events Exhibitions

## Comité Organizador Ciudad de México

Verónica Figueroa  
Sirha México  
Oficina: +52 55 5563 25 64  
Cel. (+52 1) 55 2899 6125

[veronica.figueroa@sirha-mexico.com](mailto:veronica.figueroa@sirha-mexico.com)

## Comité Organizador Francia

### **Bocuse d'Or America Latina 2016**

GL events Exhibitions  
Pavillon 8, 59 quai Rambaud  
69285 Lyon cedex 02  
FRANCE  
Tel: +33 478 176 274 Fax: +33 478 176 359  
Correo electrónico: [amandine.savi@gl-events.com](mailto:amandine.savi@gl-events.com)

