



CONVOCATORIA

WTC CIUDAD DE MÉXICO

8 de febrero de 2016

1. PRESENTACIÓN COPA FOOD SERVICE DE PANADERÍA

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 nuevas 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, como una importante actividad económica, obteniendo un mayor provecho en su elaboración y coadyuvar a la profesionalización en las unidades productivas del mismo, dentro del sector hotelero y restaurantero.

PARTICIPANTES

- ❖ Podrán participar panaderos reconocidos con una trayectoria mínima de 1 a 3 años y que actualmente laboren para alguna empresa panificadora, restaurante, hotel o cadena de autoservicio 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 a participar 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 SIRHA MÉXICO.

¿EN DÓNDE SE REALIZARÁ?

- ❖ El concurso se llevará a cabo el día 8 de Febrero de 2017 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 10 de octubre del 2016 al correo: veronica.figueroa@sirha-mexico.com, anexando los siguientes documentos: currículum vitae, si son dueños deberán enviar su RFC, copia del IFE de ambos participantes, recetas a presentar en las categorías participantes, y solicitud elaborada.
- ❖ Los candidatos seleccionados serán notificados vía correo electrónico a más tardar el día 14 de octubre del 2016, 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, se les cubrirán los gastos de traslado de su estado de origen, así como el alojamiento en ocupación doble (noches por confirmar), incluyéndoles el desayuno continental en el hotel y comida al término del concurso.
- ❖ No se cubren gastos de seguro, por lo que se solicita prever este punto previamente, tampoco gastos de acompañantes, gastos personales ni de entretenimiento.



ÍNDICE

REGLAMENTO

Artículo 1. El concurso: Comité Organizador.....	5
Artículo 2. Uso del logo y marca de “Copa Food Service de Panadería”.....	5
Artículo 3. Horario del concurso.....	5
Artículo 4. Proceso de Selección.....	6
Artículo 5. Categorías.....	6
Artículo 6. Productos.....	8
Artículo 7. Equipo y utensilios.....	8
Artículo 8. Recetas.....	9
Artículo 9. Uniformes durante el concurso.....	9
Artículo 10. Jurado.....	9
Artículo 11. Premios.....	9
Artículo 12. Reclamaciones.....	10
Artículo 13. Derechos de imagen.....	10
Artículo 14. Seguro.....	10
Recordatorio fechas límite.....	11
Contacto Comité organizador.....	11



ARTÍCULO 1. EL CONCURSO: COMITÉ ORGANIZADOR.

El concurso es propiedad y es organizado por « FSH Food Service y Hostelería S.A. de C.V. ». con apoyo de Vatel Club México.

- ❖ Registro y Derecho de la Marca en trámite.

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.

ARTÍCULO 2. USO DEL 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 + 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 el día 8 de febrero del 2017 bajo el marco de la exposición Sirha México en el WTC de la Ciudad de México en los salones Maya 1,2 y 3. Se creará un área de concurso donde se ubicarán las estaciones de trabajo que se montarán, 6 en total.
- ❖ El horario del concurso será de las 7:00 a las 17:30 hrs y el jurado calificará a las 17:30 y los resultados y premiación se darán una hora después.
- ❖ 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	COCINA 5	COCINA 6
Inicio.	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Presentación baguette.	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Presentación sandwich.	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Panes nutritivos y saludables, productos con masa hojaldrada y masa para brioche.	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Presentación Mesa Buffet.	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente	Pendiente

NOTA: Los horario 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 6 equipos que participarán en el Concurso.

Los resultados serán comunicados a través de los medios web del evento SIRHA MEXICO 2016, el día 14 de octubre del 2016, así como a los candidatos seleccionados a través de su correo electrónico.

ARTÍCULO 5. CATEGORÍAS.

El concurso dará inicio a las 7:00 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. Pan típico
3. Baguette
4. Croissant
5. Brioche
6. Sandwich
7. Montaje de buffet

PAN NUTRITIVO Y SALUDABLE

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, semillas, etc. para sustentar la pieza elaborada y se incluirá una tabla nutrimental para justificar el origen saludable. Deberán elaborar una masa natural fermentada para que lo prevean.

Deberán contemplar que de los panes a elaborar, se presentarán 10 piezas de 500 gr. y 6 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 e ramaje mínimo de 15 gr. de sal por kg de harina en la elaboración del pan.

PAN TÍPICO

Se deberán elaborar 10 piezas de peso y forma libre a partir de 100 gr. (mínimo crudo) de pan dulce o salado, lo cual queda abierto a selección del concursante, las cuales serán presentadas para degustación a los jueces en plato individual. El concursante deberá justificar al jurado mediante una explicación el origen del cual proviene el proceso de elaboración del pan típico que elaborará, ya sea de la región del concursante o si proviene de alguna otra parte del país.

BAGUETTE

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

- ❖ 10 Baguettes.
- ❖ 10 Baguettes de 120 gr. Para el sándwich 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.

CROISSANT

El concursante deberá contemplar la base de masa fermentada hojaldrada empastada con mantequilla (Prohibido el uso de margarina). Presentará 10 piezas de croissant tipo bigote de 60 gr. por pieza y 10 piezas libres de 80 gr. incluyendo el relleno, el cual podrá ser previamente preparado o realizarse durante el concurso. Considerar 6 piezas para degustación de cada variedad para los jueces. Se puede llevar hecha la masa base y el empaste se realizará durante el concurso.

BRIOCHE

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 10 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. Considerar 6 piezas para degustación de cada variedad para los jueces.

SANDWICH

El concursante elaborará un sándwich con un peso entre 200 gr y 250 gr. Deberá presentar 10 piezas idénticas. 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 de 120 gr. a consideración del concursante y deberá ser elaborado durante el concurso.

MONTAJE DE BUFFET

En todas las categorías, el concursante deberá considerar la producción del pan necesario, (adicional a lo 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.

Notas importantes: En todos los casos se revisará el sobrante de masa, el cual será 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:

- ❖ Harina fuerza y media fuerza.
- ❖ Leche en polvo.
- ❖ Levadura fresca.
- ❖ Mantequilla.
- ❖ Azúcar.
- ❖ 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 ni huevo ni leche líquida.

ARTÍCULO 7. EQUIPO Y UTENSILIOS.

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

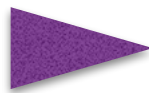
- ❖ Horno de piso.
- ❖ Horno de convección.
- ❖ Cámara de fermentación.
- ❖ Amasadora.
- ❖ Batidora.
- ❖ Divisora.
- ❖ Báscula.
- ❖ Refrigerador.
- ❖ Congelador y ultracongelador.
- ❖ Laminadora.
- ❖ Mesa de trabajo.
- ❖ Mesa de presentación (tablón con bambalina blanca).
- ❖ Mesa de trabajo con tarja.
- ❖ 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:
veronica.figueroa@sirha-mexico.com



15 de noviembre de 2016

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. 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: Filipina blanca y un toque blanche 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 (6 miembros)
- ❖ Presidente de Honor (cata pero no califica)
- ❖ Jurado de honor
- ❖ Jueces (2 miembros)

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.- \$15,000.00 pesos + PREMIO PENDIENTE DE CONFIRMAR

Segundo Lugar.- \$10,000.00 pesos + Regalo de patrocinador

Tercer Lugar.- \$5,000.00 pesos + Regalo de patrocinador

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.

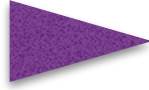
ARTÍCULO 14. SEGURO.

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.

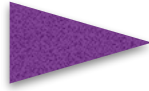
RECORDATORIO DE FECHAS

10 de octubre de 2016



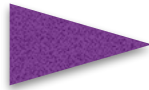
Envío de formato de registro de
Presentación de equipo.

14 de octubre de 2016



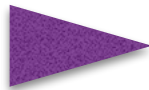
Selección de los equipos por el
Comité Organizador y comunicación
de los resultados de selección.

20 de octubre de 2016



Envío del Dossier Técnico a los
equipos.

15 de noviembre de 2016



Envío del formato de recetas y temas.

CONTACTO COMITÉ ORGANIZADOR

Contacto México

Verónica Figueroa veronica.figueroa@sirha-mexico.com

Tel: +52 (55) 5563 2567 Mob: +52 (55) 2899 6125