



CONVOCATORIA

WTC CIUDAD DE MÉXICO



1. PRESENTACIÓN COPA SYRAH MÉXICO

Este concurso nace con el fin de apoyar e impulsar la figura del Sommelier calificado en vinos y su alto desempeño con todo lo relacionado al servicio de estos productos.

OBJETIVO DEL CONCURSO

Promover, formar, profesionalizar y difundir el conocimiento sobre maridajes; es decir, la capacidad de lograr una armonización que resalte las cualidades de los alimentos y el vino.

PARTICIPANTES

- ❖ Ser un sommelier egresado de una especialidad en vinos o la licenciatura de Gastronomía en alguna Asociación o Universidad de la República Mexicana.
- ❖ Sommeliers o Cocineros con una trayectoria de 3 años como máximo y tener 21 años de edad como mínimo.
- ❖ Actualmente laborar para alguna empresa o bien, tengan su propio negocio.
- ❖ El equipo será conformado por dos personas: el chef de cocina y un sommelier.
- ❖ QUEDAN EXPRESAMENTE EXCLUIDOS DEL CONCURSO: Presidentes de otras asociaciones de sommeliers, miembros de la junta de Enogastronomía o Vatel Club México, así como de alguna asociación de sommeliería (vicepresidentes, tesoreros y coordinadores).



- ❖ Enólogos, sommeliers que desarrollen su trabajo de modo profesional por más de 3 años. Tampoco podrán participar periodistas o aficionados particulares.
- ❖ El equipo 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 Vatel Club México, Enogastronomía y Sirha México.

¿EN DÓNDE SE REALIZARÁ?

- ❖ El concurso se llevará a cabo los días 8, 9 y 10 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?

- ❖ Los interesados en participar, y que cumplan con los requisitos de la presente convocatoria, deberán dirigir un email a enogastronomia@hotmail.com, **adjuntando su Curriculum Vitae, una fotografía actual en alta definición, copia del INE de ambos participantes, una carta de motivos en el que justifique su participación en el concurso, recetas estándar del platillo a presentar y solicitud elaborada.**
- ❖ La candidatura tiene que ser exclusivamente por e-mail, el cual deberá ser dirigido a la atención del **Sommelier Oscar Rangel Zuñiga**, responsable del concurso, poniendo en copia a **Vatel Club México: vatelclub@gmail.com**
- ❖ El plazo de presentación de solicitudes expira el **8 de enero del 2017 a las 23 horas, 59 minutos y 59 segundos**. El comité directivo podrá rechazar la participación del concursante que incumpla con cualquiera de estas normas.



- ❖ Las solicitudes de inscripción serán examinadas por orden de llegada. Todos los candidatos seleccionados serán informados por correo electrónico a más tardar el día **10 de enero de 2017**, y éstos deberán entregar en un plazo no mayor a 3 días, la documentación requerida para su participación, así como la información para realizar el pago de inscripción (\$2,500.00 M.N. , pago único por pareja).

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.
- ❖ Los gastos de desplazamiento y estancia serán por cuenta del participante.

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	7
ARTÍCULO 2. USO DEL LOGO Y MARCA DE “COPA SYRAH MÉXICO”	7
ARTÍCULO 3. HORARIO DEL CONCURSO	8
ARTÍCULO 4. PROCESO DE SELECCIÓN	10
ARTÍCULO 5. DESARROLLO DEL CONCURSO	10
ARTÍCULO 6. EQUIPO Y UTENSILIOS	11
ARTÍCULO 7. RECETAS	12
ARTÍCULO 8. UNIFORMES DURANTE EL CONCURSO	12
ARTÍCULO 9. JURADO	13
ARTÍCULO 9.1 REGLAMENTO DEL JURADO	13
ARTÍCULO 10. PREMIOS	14
ARTÍCULO 11. RECLAMACIONES	15
ARTÍCULO 12. DERECHOS DE IMAGEN	15
ARTÍCULO 13. SEGURO	16
RECORDATORIOS FECHAS LÍMITE	16
CONTACTO COMITÉ ORGANIZADOR	16





ARTÍCULO 1. EL CONCURSO: COMITE ORGANIZADOR

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

- ❖ Registro y Derecho de la Marca en trámite

El Organizador se reserva el derecho de:

- ❖ Realizar 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 SYRAH MEXICO”

La marca y logo son propiedad de <<Vatel Club México A.C.>>. 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 Syrah México” con previa validación del Comité Organizador. Cualquier uso inadecuado será sancionado bajo las leyes correspondientes.

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 8, 9 y 10 de febrero del 2017 bajo el marco de la exposición Sirha México en el WTC de la Ciudad de México. Se creará un área de concurso donde se ubicarán las estaciones de trabajo que se montarán, 2 en total.
- ❖ El horario del concurso será de las 15:30 a las 19:00 hrs, los resultados se darán 20 minutos después y la premiación se realizará el día 10 de febrero del 2017 en la cena de gala de Vatel Club México 2017.
- ❖ Los concursantes podrán acceder un día antes para dejar algún elemento en el almacén autorizado con anterioridad por el Comité Organizador y podrán llegar una hora antes de iniciar el concurso.



Miércoles 8 de febrero del 2017

13:00 hrs – 13:30 hrs - Bienvenida y registro del primer grupo de participantes(10 equipos)

13:30 hrs – 13:45 hrs – Designación de áreas de trabajo

13:45 hrs – 14:00 hrs – Sorteo del orden de presentación de maridaje

15:30 hrs – 16:30 hrs – Bienvenida, presentación del jurado y cata magistral

16:20 hrs - 17:50 hrs - Montaje de guarniciones para la presentación de los equipos
(transcurso del concurso)

16:30 hrs – 18:00 hrs – Presentación y evaluación de maridaje (10 min. por equipo),

18:00 hrs – 18:20 hrs – Reunión del Jurado para deliberar al primer grupo de finalistas

Jueves 9 de febrero del 2017

13:00 – 13:15 hrs - Bienvenida y registro del segundo grupo de participantes (10 equipos)

13:15 hrs – 13:20 hrs – Sorteo del orden de presentación de maridaje

15:30 hrs – 15:45 hrs – Bienvenida y presentación del jurado

15:35 hrs - 17:00 hrs - Montaje de guarniciones para la presentación de los equipos
(transcurso del concurso)

15:45 hrs – 17:15 hrs – Presentación y evaluación de maridaje (10 min. por equipo)

17:15 hrs – 18:05 hrs – Reunión del Jurado para deliberar al segundo grupo de finalistas

19:15 hrs -19:30 hrs - Resultados de los equipos finalistas (6 equipos)

Viernes 10 de febrero del 2017

16:45 hrs – 17:00 hrs - Bienvenida y presentación del jurado de los grupos finalistas
(6 equipos)

17:00 hrs – 17:10 hrs – Designación de áreas de trabajo

17:10 hrs – 17:20 hrs – Sorteo del orden de presentación de maridaje

17:10 hrs - 18:10 hrs - Montaje de guarniciones para la presentación de los equipos
(transcurso del concurso)

17:20 hrs – 18:20 hrs – Presentación y evaluación de maridaje (10 min. por equipo),



18:20 hrs – 18:50 hrs – Reunión del Jurado para deliberar a los equipos ganadores

19:10 hrs – 19:40 hrs – Resultados de los 3 equipos ganadores (las posiciones del 1º, 2º y 3º lugar se darán a conocer en la cena de gala de Vatel Club, se les indicará hora, lugar y fecha a los equipos ganadores al término del concurso).

ARTÍCULO 4. PROCESO DE SELECCIÓN

El comité Organizador estará conformado por destacados y reconocidos chefs y sommeliers, quienes se reunirán para decidir quiénes serán los 20 equipos que participarán en el Concurso.

Los resultados serán comunicados a través de la página web del evento Sirha México 2017, el día 10 de enero del 2017, así como a los candidatos seleccionados a través de su correo electrónico.

ARTÍCULO 5. DESARROLLO DEL CONCURSO

El concurso iniciará a las 15:30 hrs. y terminará a las 19:00 hrs., por lo que deberán considerar los tiempos con base en los horarios.

❖ Cata de un vino de acuerdo al guión de cata de Enogastronomía. (30 minutos)

Se distribuirá un cuestionario que un concursante por pareja tendrá que responder por escrito en un tiempo de 30 minutos, dicho cuestionario corresponderá al análisis sensorial de dos vinos, intentando definir toda la información posible como su origen, procedencia, composición, cosecha, así como sus maridajes posibles. (Los vinos podrán catarse). Se incluirán preguntas sobre conocimiento general del vino.

Cada vino se puntuará con un máximo de **10 puntos**. La parte de conocimientos generales se puntuará con **15 puntos**. La puntuación total máxima de esta prueba es de **35 puntos**.



Dichos ejercicios serán previos a la fecha del encuentro de armonización, mismas que serán confirmadas por el Sommelier Oscar Rangel Zúñiga a los participantes seleccionados.

Presentación de maridaje: La pareja participante tendrá que elegir un vino para su propuesta de maridaje conforme a los vinos proporcionados en el concurso. Presentarán un platillo que armonice con el vino previamente seleccionado; dicho platillo será preelaborado por uno o ambos integrantes del equipo (10 minutos por equipo), se presentarán **siete degustaciones** para que los jueces evalúen la armonización y **un platillo** para fotografía.

El costo total de los insumos será cubierto por los participantes.

El valor de esta prueba será de **65 puntos**.

El desarrollo del Concurso se rige por la normativa de concursos de Vatel Club México, cuyo veredicto final será inapelable. Cualquier situación no contemplada será resuelta por el jurado calificador.

Dicha normativa puede consultarse en:

[HTTP://WWW.SIRHA-MEXICO.COM/EVENTOS/COPA-SYRAH/](http://www.sirha-mexico.com/eventos/copa-syrah/)

ARTÍCULO 6. EQUIPO Y UTENSILIOS

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

Refrigerador.

Mesa de trabajo.

Mesa de presentación (tablón con bambalina blanca).

Mesa de trabajo con tarja.

Bote de basura.

Microondas



El equipo y/o utensilios no mencionados podrán ser llevados por los concursantes y podrán ser ingresados a las estaciones sorteadas durante la hora previa al concurso.

ARTÍCULO 7. RECETAS

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.

El envío de las recetas deberá ser adjunto en el mismo correo en el que se envíe la documentación requerida para la inscripción al E-Mail: enogastronomia@hotmail.com con copia a vatelclub@gmail.com

ARTÍCULO 8. UNIFORMES DURANTE EL CONCURSO

El Comité Organizador otorgará a los concursantes: Un mandil de servicio para el sommelier y una filipina blanca para el chef de cocina (llenar formato de medidas de filipina) con los logotipos de los patrocinadores que están apoyando al concurso. No podrán aparecer otros logotipos diferentes a los oficiales.

Los concursantes sommelier deberán vestir camisa blanca, corbata negra, traje sastre negro, zapatos cerrados de vestir negros antiderrapantes, y llevar descorchador, caballo y termómetro de servicio.



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

ARTÍCULO 9. JURADO

El jurado estará conformado por:

- ❖ Comité (6 miembros)
- ❖ Presidente de Honor (cata pero no califica)

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

La organización se reserva el derecho de cambiar a los miembros del jurado. La participación en este concurso lleva implícita el conocimiento y aceptación de estas bases y el fallo del Jurado.

Toda alteración de las condiciones tenidas en cuenta por el Jurado para la concesión del premio, y, en todo caso, el incumplimiento grave de algún punto, podrá dar lugar a la modificación del Fallo del Jurado e, incluso, a la retirada del Premio, si la gravedad del incumplimiento así lo requiriera.

ARTÍCULO 9.1 REGLAMENTO DEL JURADO

- ❖ Un miembro del jurado no puede ni debe de mantener jamás conversaciones con los concursantes antes, durante o después de la evolución de las pruebas del concurso.
- ❖ El día del concurso: después de la presentación de los maridajes los jurados se reunirán con el fin de entregar una sola puntuación final.



- ❖ En caso de empate, será el presidente del jurado quien tome la decisión de desempate, tomando en cuenta los argumentos del resto del jurado.
- ❖ Durante todo el desarrollo del concurso ningún miembro del jurado podrá informar de posición alguna, ni puntuaciones a los participantes.
- ❖ Los miembros del jurado que incurran en esta falta serán apartados inmediatamente del pódium y quedará prohibido que formen parte del jurado en concursos posteriores.
- ❖ Durante el desarrollo de la prueba escrita los miembros del jurado no podrán hacer preguntas a los candidatos.
- ❖ A los jueces se les informará de todas las pruebas y se les entregarán los instrumentos de evaluación 10 minutos antes de empezar la aplicación de las mismas.

ARTÍCULO 10. PREMIOS

Todos los participantes recibirán diploma de reconocimiento y una medalla.

- ❖ Primer Lugar.- Viaje a Vinos Pijoan, Ensenada, Baja California, 4 días, 3 noches (todo pagado).
- ❖ Segundo Lugar.- Viaje a Ezequiel Montes, Querétaro, con visita a una vinícola 2 días, 1 noche (todo pagado).
- ❖ Tercer Lugar.- Cena Maridaje para 4 personas en un exclusivo restaurante de la Ciudad de México.



ARTÍCULO 11. 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 de Honor.

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 maridaje.

ARTÍCULO 12. 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 13. 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.

RECORDATORIOS FECHAS LÍMITE

- ❖ 9 de enero 2017 - Envío de documentos completos
- ❖ 10 de enero 2017 - Publicación de equipos seleccionados por el comité organizador
- ❖ 11 de enero 2017 - Registro de equipo y pago de inscripción

CONTACTO COMITÉ ORGANIZADOR

Sommelier Oscar Rangel enogastronomia@hotmail.com

Tel: +52 (55) 3265 4826

Rubén Hernández ruben@cronicasdelsabor.mx



Tel: +52 1 (55) 3907 1500

Chef Frédéric Lejeune vatelclub@gmail.com

Tel: +52 (55) 4611 3246