

# BASES DEL CONCURSO

## PRIMERA CATEGORÍA:

Se presentarán los platos ganadores de todas las ediciones del concurso pero no competirán entre sí. Un equipo de chefs probará las distintas creaciones culinarias y entregará a los participantes una distinción y premios por su participación.

Previamente los ganadores expondrán sus platos al público presente en el patio del Instituto para dar a conocer sus propuestas culinarias y el nivel de nuestra cocina que tiene mucho que aportar a la gastronomía peruana.

## SEGUNDA CATEGORÍA

Premio "Teresa Izquierdo: talentos juveniles de la cocina peruana".

Prepararán un plato de fondo con camote como ingrediente principal y un postre creativo.

Dirigido a alumnos de universidades, institutos superiores, academias y CETPROs, de la carrera de Administración de Servicios de Hostelería y afines.

## TERCERA CATEGORÍA

Los participantes presentarán "Dulces de siempre" que deleitan los paladares peruanos: camotillo, ponderaciones, bienmesabe, mazamorra morada, de calabaza, de uva; el arroz con leche, arroz zambito; frejol colado; quesitos de manjar, etc. Se calificará la presentación del producto y decoración de la mesa.

Dirigido a público en general.

## CUARTA CATEGORÍA

Postres elaborados con plátanos. Se calificará también la decoración de los dulces y la originalidad de la receta.

Dirigido a alumnas de 3ro., 4to. y 5to. de secundaria.

## QUINTA CATEGORÍA

Concurrarán por el título "El mejor o la mejor fileteadora de Cañete". Cada participante deberá demostrar, en el mismo momento del concurso, sus habilidades en los cortes del pescado de nuestros mares. Elaborarán también "un tiradito de pescado" con ají amarillo.

Dirigido al público en general.



## REQUISITOS

- La participación puede ser individual o en equipo, como máximo de cuatro personas.
- Al inscribirse proporcionará el nombre del plato con el que concursará.
- La materia prima que se utilice deberá ser toda comestible.
- Cada concursante presentará dos platos: uno en el stand para evaluar la presentación y tomar la foto y otro para la degustación del jurado.
- El ingreso será a las 9:30 a.m. y la calificación se inicia a las 10:15 a.m., la misma que se realizará en dos fases:  
  
**Primera:** se evaluará, en el stand, la puntualidad, presentación personal, decoración de la mesa y presentación del plato.  
  
**Segunda:** los concursantes pasarán a un taller y tendrán 10 minutos para preparar y terminar la presentación delante del jurado.
- Los concursantes asumen los costos de la preparación.

## PREMIOS

Para el 1ro., 2do., 3er. puesto de cada categoría.

Medallas, diplomas, electrodomésticos, set de cocina entre otros.

## COSTO DE INSCRIPCIÓN POR EQUIPO:

- S/. 20.00 Público en general
- S/. 6.00 Escolares
- S/. 10.00 Institutos y universidades de provincia
- S/. 25.00 Institutos y universidades de Lima
- S/. 10.00 Fileteadores(as)

## INSCRIPCIONES

Se realizarán del 1 al 20 de agosto de 2016.

Se pueden efectuar personalmente en el IESTP Condoray: Av. Condoray 120 San Vicente de Cañete - Lima o por email: [lguevara@condoray.edu.pe](mailto:lguevara@condoray.edu.pe)

Horario: de lunes a viernes de 8:45 a.m. a 6:30 p.m. / sábado de 8:45 a.m. a 12:30 m.

