

Con el patrocinio de:



UNIVERSIDAD
DE PIURA

Gracias a nuestros gentiles auspiciadores



Av. Condoray 120 San Vicente de Cañete - Lima. Teléfono: 581 2476 – 581 2766
E-mail: condoray@speedy.com.pe ▪ Website: www.condoray.edu.pe
Centro de Formación Profesional para la Mujer
Condoray 50 aniversario
@condoray50



CONDORAY
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PRIVADO

2015

IX CONCURSO GASTRONÓMICO

Sabores de Cañete

Martes 18 de agosto de 2015, 10:00 a.m.
Av. Condoray N° 120, San Vicente de Cañete



Bases del concurso

IX CONCURSO GASTRONÓMICO SABORES DE CAÑETE



1

PRIMERA CATEGORÍA

Concurrarán por un plato creativo de “pejerrey y causa”. El concursante trabajará en equipo con su fileteador. El plato se terminará de cocinar delante de los jurados y deberá ir acompañado de un coctel elaborado con frutas de Cañete.

Dirigido a profesionales, personas que trabajan en hoteles, restaurantes y en áreas de alimentos y afines.

2

SEGUNDA CATEGORÍA

Premio “Teresa Izquierdo: talentos juveniles de la cocina peruana”.

Prepararán un plato de fondo y un postre creativo. Se priorizará el uso de productos originarios del Perú.

Tendrán 7 minutos para terminar de preparar, servir y decorar los platos delante del jurado. Luego expondrán la investigación sobre los productos utilizados.

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

3

TERCERA CATEGORÍA

Galletas creativas: tres tipos como mínimo, elaboradas con harinas de trigo, camote, kiwicha, etc. Se calificará la presentación y decoración de las galletas y de la mesa.

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

4

CUARTA CATEGORÍA

Los participantes presentarán por lo menos tres variedades diferentes de los tradicionales dulces de convento (maná, bienmesabe, mazapán, yemecillas, limones rellenos, ponderaciones, alfajores de chirimoya, cocadas, pestiños, etc.). Se calificará la decoración de la mesa.

Dirigido a público en general.

5

QUINTA CATEGORÍA

Concurrarán por el título “El mejor tamal del Sur”. Los concursantes expondrán sus productos ya elaborados y además tendrán que armar un tamal delante de los jurados.

Dirigido a público en general.

REQUISITOS

- La participación puede ser individual o en equipo, como máximo de cuatro personas.
- Al inscribirse debe proporcionar el nombre del producto con el que concursará.
- La materia prima que se utilice (en el plato) deberá ser toda comestible.
- Cada concursante presentará dos platos: uno en el stand para evaluar la presentación y para 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 donde ingresarán en orden y tendrán 10 minutos para preparar y terminar la presentación del plato delante del jurado.
- Cada plato deberá ser identificado con un rótulo y se entregará con su receta.
- Los concursantes asumen los costos de la preparación.

PREMIOS: para el 1ro., 2do. y 3er. puesto de cada categoría.

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



COSTO DE INSCRIPCIÓN POR EQUIPO

S/. 25.00	Profesionales
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

INSCRIPCIONES: se realizarán del 3 al 14 de agosto de 2015.

Se pueden efectuar personalmente en el IESTP Condoray: Av. Condoray 120 San Vicente de Cañete – Lima o por e-mail: lguevara@condoray.edu.pe

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