

Bases del Concurso

Edad mínima :	24 años cumplidos en la fecha del concurso.
Experiencia mínima profesional :	4 años.
Puesto mínimo :	Sous Chef.
Ayudante :	El ayudante será facilitado por la organización.

Recetas para calificar a semifinal

- Presentar las recetas compuestas por entrada, plato fuerte y con postre, costeadas para 5 personas.
- Presentación de las recetas: Elaborar las recetas en base al formato estándar que, se encuentra en la página Web de Cocinero del Año México www.concursococinero.com.mx
- Las recetas deberán estar en sistema métrico (gramos, kilos, litros). Los ingredientes deberán ser enumerados en el orden de elaboración de la receta. En caso de haber sub. recetas estas deberán también de seguir este mismo parámetro de escritura.
- El costo máximo de materia prima del menú completo por persona será de 400 pesos.
- Los aspirantes a participar deberán mandar sus recetas dentro de las fechas publicadas para cada región de lo contrario no serán tomadas en cuenta.
- Las recetas enviadas estarán basadas en cocina mexicana en cualquiera de sus variantes, de preferencia cocina tradicional actualizada.
- A las recetas recibidas se les asignará un número de participante y se entregarán al Comité Técnico que se reunirá para revisarlas y calificarlas. Los 12 mejores calificados, pasarán a competir en la semifinal que les corresponda.



COCINERO DEL AÑO

Semifinal

- En la semifinal se realizará un menú compuesto por: entrada, plato fuerte y postre que, se realizará a partir de una canasta sorpresa que se dará a los participantes. La cocina de las semifinales estará basada en cocina mexicana en cualquiera de sus variantes, de preferencia cocina tradicional actualizada.
- En la página Web habrá una relación de productos que compondrán la canasta básica, siendo esta igual para todas las semifinales. Los productos que cambiarán en cada semifinal serán: proteína, vegetales y frutas.
- Deberán realizar el menú completo para 5 personas (5 entradas, 5 platos fuertes y 5 postres, todos iguales).
- Se dispondrá de un máximo de 3 horas para preparar el menú completo.
- Se dispondrá de un máximo de 30 minutos (posteriores a las 3 horas) para la presentación de las 5 raciones de entrada, plato fuerte y postre.
- La no salida a tiempo de los platillos significará la descalificación del participante por parte del jurado.

Para calificar a la final

Pasarán a la final un ganador de cada semifinal y las dos mejores puntuaciones a nivel nacional. Estas se sabrán al finalizar la última semifinal.

Final

- En la final se realizará un menú compuesto por: 1 botana, entrada, plato fuerte y postre que, se realizará a partir de una canasta sorpresa que se dará a los participantes. La cocina de la final es tema abierto.
- En la página Web habrá una relación de productos que compondrán la canasta básica. Los productos sorpresa en la final serán: proteína, vegetales y frutas.
- Deberán realizar el menú completo para 6 personas (6 botanas, 6 entradas, 6 platos fuertes y 6 postres, todos iguales).
- Se dispondrá de un máximo de 5 horas para preparar el menú completo.
- Se dispondrá de un máximo de 30 minutos (posteriores a las 5 horas) para la presentación de las 6 raciones de botana, entrada, plato fuerte y postre.
- La no salida a tiempo de los platillos significará la descalificación del participante por parte del jurado.



COCINERO DEL AÑO

Puntuación

Máxima puntuación establecida: 100 puntos

Jurado de piso

Limpieza, orden e Higiene: 10 puntos

Es importante la higiene con la que se trabaje dentro de la cocina. Por eso hay dos jurados de piso que revisarán la limpieza con la que se trabaja, la higiene personal y la limpieza del equipo utilizado. El equipo utilizado, al igual que las superficies han de quedar perfectamente limpias.

Jurado de degustación

Manejo de técnicas Culinarias: 10 puntos

Se valorará la correcta elaboración, así como el uso de métodos de preparación adecuados.

Respeto al producto: 20 puntos

Los participantes deben saber utilizar los ingredientes para lograr exponenciar sus cualidades y enaltecer el producto.

Composición del menú completo: 10 puntos

Debe existir una coherencia en el menú completo presentado. Ha de estar equilibrado y ha de haber una progresión de sabores así como del tamaño de las porciones.

Sabor: 30 puntos

Los platillos deberán de estar bien sazonados y en caso de estar inspirados en una receta de cocina tradicional respetar el perfil de sabor de la receta.

Presentación y originalidad: 10 puntos

Los platos deben tener un aspecto apetecible y presumiblemente sabroso a la vista, sin imperfecciones formales, con rodajas o piezas de tamaño razonable y porciones calculadas para ser fácilmente degustadas.

Temperatura de presentación: 10 puntos

Los platos han de llegar al jurado con las temperaturas adecuadas a cada uno de ellos, penalizándose que no estén calientes los platos en aquellos platillos que lo requieran



COCINERO DEL AÑO

Conceptos que los concursantes deben tener en cuenta

- Originalidad, nuevas ideas.
- Combinación adecuada de sabores.
- Aspecto apetecible, conservando la esencia de los alimentos.
- Cocción adecuada del producto.
- Cortes de cuchillo profesionales.
- La denominación de los platos debe corresponderse a los nombres clásicamente establecidos.
- Los bordes y el ala de los platos deben presentarse de forma limpia.
- Todos los platos deben conservar una apariencia natural, agradable a la vista.
- Descalificación automática, en caso de comunicar el menú a cualquier persona externa a la organización del CCAM, incluidos medios de comunicación, sin autorización previa por parte de la organización de Cocinero del Año México.
- Cualquier comunicación externa deberá ser con la imagen del concurso, con la chaquetilla entregada por la organización.
- La llegada impuntual sobre la hora fijada a los participantes para la semifinal o final, podrá ser objeto de descalificación. El criterio lo establecerá la dirección del Concurso.
- Los platos presentados en el menú deberán ser originales creados por el propio participante del concurso. En caso de que esos platillos ya existan y sea comprobado, existente en publicaciones o en los menús ofrecidos en alguno de los restaurantes del país, será motivo de descalificación inmediata.
- Queda constatado que la organización se reserva los derechos de todas aquellas recetas y fotos de todos los participantes, incluidos finalistas y ganadores, así como del uso de la imagen de los ganadores.
- Ningún participante podrá utilizar ninguna fotografía perteneciente a Cocinero del Año México, sin previa autorización por escrito por parte de la organización.
- La participación en Cocinero del Año implica la aceptación de todas estas bases y no puede haber posterior reclamo.