

Información Complementaria

Preinscripción

El primer paso a realizar es rellenar el formato de preinscripción que se encuentra en esta página web con todos los datos que se solicitan.

Es importante completar todos los datos para que en caso de requerirlo podamos ponernos en contacto con ustedes.

Inscripción

La preinscripción tiene un costo de \$ 464.00 pesos IVA incluido.

Para que quede registrada la preinscripción al **Concurso Cocinero del Año** y la inscripción de las recetas, deberá realizarse un depósito con la cantidad anteriormente citada en la cuenta bancaria:

IXE Banco

Sucursal: 10
Plaza: San Jerónimo 001
Ciudad: México D.F.
Número de Cta: 1272924-8
Titular: ESPAI Gourmet S.A. de C.V.
Clabe interbancaria: 032180000127292485

• *El depósito puede realizarse en cualquier sucursal de IXE Banco.*

BANAMEX

Sucursal: 349
Plaza: C F Jardines del Pedregal
Ciudad: México D.F.
Número de Cta.: 349 7549832
Titular: Eva García Cuervo
Clabe Interbancaria: 002180034975498327

• *El depósito puede realizarse en cualquier sucursal de Banamex en el país.*



COCINERO DEL AÑO

Una vez realizado el depósito, se ha de enviar una copia del mismo por fax al número (55) 5668 1402 o por mail escaneado a la dirección info@concursococinero.com.mx indicando los datos del participante que está enviando ese depósito.

En caso de requerir factura, solicitarla lo antes posible, enviando por mail todos los datos fiscales.

Formato de Recetas

- Les recomendamos leer muy bien las bases, para que no haya omisiones de datos en la hoja de inscripción de recetas. Les recordamos que han de ir los gramajes y costos de las recetas.
-
- Todas las recetas han de realizarse y costearse para 5 raciones, o sea **5 personas**.
-
- En el formato de receta se indica claramente el desglose de materias primas que han de venir todas costeadas, al final de cada una aparece el costo total que corresponde a las 5 raciones y el precio por persona o ración.
-
- No se admiten los gramajes, pizcas, ramitas, al gusto, etc.
-
- Las recetas pueden enviarse directamente a través de la página web, adjuntando las fotografías en la opción de “Enviar” o a la dirección de correo electrónico info@concursococinero.com.mx.
-
- No se admitirán Formularios de recetas que lleguen incompletos o que en los procedimientos no estén bien especificados todos los pasos a seguir para la realización de la receta.

Equipo

A los Semifinalistas con antelación se les enviará una relación de maquinaria y de equipo que se pondrá a disposición de cada uno de ellos.

Los participantes pueden traer el equipamiento extra que necesite, ejemplo: batidor, sifón, jeringuillas, dulas, mangas, cuchillos, brochas, etc. Tendrá que entregar a la llegada a la Semifinal una relación del equipo que trae con ellos.

Vajilla

La vajilla será la que organización pondrá a disposición de los participantes.



COCINERO DEL AÑO

Participación

A cada uno de los participantes, se les facilitará un ayudante que será un alumno de gastronomía avanzado.

La organización el alojamiento de los participantes que residan fuera de las sedes, en las semifinales. En la final la organización se hará cargo tanto de los vuelos como del hospedaje.

Uniformes / Indumentaria

Todos los participantes y sus ayudantes, deberán llevar el siguiente uniforme:

Participante:

- Filipina oficial del Concurso, dada por la organización.
- Pantalón de mascota o negro.
- Calzado antiderrapante de cocina negro.
- Calcetines negros.
- Gorro oficial del Concurso, entregado por la organización.
- Mandil oficial del concurso, entregado por la organización.
- Caballos blancos.
- Pico blanco.

Si tienes cualquier duda sobre tu participación, no dudes en ponerte en contacto con nosotros:

Eva García Cuervo
DIRECCIÓN GENERAL
Tel. (+55) 1659 20 16
Movil : 04455 2966 21 60
email : eva.garcia@concursococinero.com.mx

Lorena Naval
DIRECCIÓN TÉCNICA
Tel. (+55) 5864 82 92
email : lorena.naval@concursococinero.com.mx