



ASOCIACIÓN ARGENTINA COCINA REGIONAL

La Asociación de la Cocina Regional Argentina, se complace a realizarle una cordial invitación, a participar del **IV OLIMPIADAS CULINARIAS ARGENTINA**.

La **OLIMPIADA CULINARIA ARGENTINA**, ha sido declarada de Interés, Turístico y Cultural por la Honorable Cámara de Senadores de la Provincia de Buenos Aires, por la Secretaria de Turismo de la Provincia de Buenos Aires y avalado por el Consejo Latinoamericano de Cocineros y Profesionales de la Salud y la World Association of Chefs Societies.

Cada equipo que resulte ganador, obtendrá la plaza para representar a ACRA ARGENTINA en las **competencias internacionales**. Donde recibirán todo el respaldo de ACRA para el entrenamiento del TEAM COMPETITION

Por lo anterior, se convoca a participar en la **OLIMPIADA CULINARIA ARGENTINA**, a **continuación se detallará los requisitos para participar de la misma. Esta competencia será por equipo y cada equipo compite consigo mismo, es decir, se registrá bajo los estándares internacionales y con puntuación y jueces internacionales del más alto nivel.**



ADRHA
Asociación De Recursos
Humanos de la Argentina



Society for
Nutrition
Education



WACS
WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

Cristian Javier Ponce de León

Presidente Asociación de la Cocina Regional- ACRA

Miembro de la Asociación de Recursos Humanos de Argentina – ADHRA

Member International Society For Nutrition Education- SNE

Member International World Association of Chefs Societies



ASOCIACIÓN ARGENTINA COCINA REGIONAL

INDICE

CAPITULO 1

**INSCRIPCION DE EQUIPO O INDIVIDUAL Y
PRESENTACION DE LOS INGREDIENTES OBLIGATORIOS**

CAPITULO 2

CALENDARIO, REQUISITOS DE INSCRIPCION

CAPITULO 3

JUECES CERTIFICADOS, JUNIOR-SENIOR

CAPITULO 4

GERENTES DE LAS COCINAS Y ASISTENTE

CAPITULO 5

UNIFORME PARA PARTICIPANTES

CAPITULO 6

INGREDIENTES PREPARADOS AUTORIZADOS EN LA COMPETENCIA

CAPITULO 7

CATEGORIA JUNIOR / CATEGORIA SENIOR

CAPITULO 8

MODULO DE COCINA- LAY OUT DEL LUGAR Y SUS UTENSILIOS

CAPITULO 9

INSCRIPCION Y ENTREGA DE RECETAS

CAPITULO 10

SISTEMA DE PUNTUACION / EQUIPO E INDIVIDUAL / PREMIACION



ASOCIACIÓN ARGENTINA COCINA REGIONAL

CLÁUSULAS DE LA CONVOCATORIA

De la Introducción y Objetivo:

El Concurso estimula el desarrollo de los profesionales y estudiantes a nivel nacional, propicia su hermandad a través de un Certamen interno, en donde se deberá demostrar la evolución y el progreso del Arte culinario, procurando el rescate de identidad de nuestras cocinas regionales, valorizando sus productos y su impacto en la industria.

Los tres primeros equipos que resulten ganadores se harán merecedores de premios y el equipo que resulte ganador, nos representara en las competencias internacionales que se designe participar en representación de ACRA.

La importancia de este concurso es demostrar la calidad, el equilibrio y la diversidad de sus participantes así como una presentación creativa, original y de buen gusto que consolida técnicas culinarias modernas y se utilizaran los estándares de los reglamentos de competencia internacionales con la finalidad de mantener un solo reglamento y la uniformidad del lenguaje culinario.

El Jurado seleccionara de cada categoría del certamen los 3 primeros lugares.

CATEGORIAS

J/1 JUNIOR (aficionado hasta 25 años o alumno regular de escuelas de cocina)

S/1 SENIOR (OPEN -LIBRE) Ser cocinero profesional o amateur mayor de 25 años.

P/1 PASTELERIA JUNIOR (aficionado hasta 25 años o alumno regular de escuelas de cocina)

Este documento es oficial y explica las reglas generales bajo las cuales se llevará a cabo la **OLIMPIADA CULINARIA ARGENTINA**

El enviar una Candidatura establece el compromiso de cumplirla bajo las bases de este reglamento.

CAPITULO 2– De las fechas:

Los eventos se llevarán a cabo desde el **SABADO 13 DE AGOSTO HASTA EL LUNES 15 DE AGOSTO**; en el marco en donde desarrollaremos el **“IV CONGRESO DE GASTRONOMIA Y SALUD ALIMENTARIA DE ARGENTINA”**

El Jueves 11 de Agosto a las 15:00hs , en la sede principal de la Asociación de la Cocina Regional Argentina, se realizará el Sorteo de los días de participación de



ASOCIACIÓN ARGENTINA COCINA REGIONAL

cada equipo por categorías. Luego serán oficialmente anunciados en nuestra web de la Asociación de la Cocina Regional Argentina, www.cocinaregionalweb.com.ar

CALENDARIO DE FECHAS LIMITE

Concepto	Fecha Límite
RECEPCIÓN DE DOCUMENTACIÓN	31 DE JULIO DE 2016
SORTEO OFICIAL DE LA OLIMPIADA CULINARIA ARGENTINA	11 DE AGOSTO DE 2016
ENVÍO DE RECETAS, LISTA DE INGREDIENTES	31 DE JULIO DE 2016
ENVÍO DE RECETA FINAL, CAMBIOS DE DOCUMENTOS	3 DE AGOSTO DE 2016
OLIMPIADA CULINARIA ARGENTINA 2016	13 DE AGOSTO 2016
CONGRESO DE GASTRONOMÍA- CICLO DE CONFERENCIAS	14 DE AGOSTO DE 2016
PREMIACIÓN	14 DE AGOSTO DE 2016

De la Candidatura: Los equipos de la **OLIMPIADA CULINARIA ARGENTINA** se clasificarán en tres categorías.

Los integrantes de cada equipo deberán comprobar su nacionalidad y edad presentando copia de su Cédula de Identificación y/o documentos que los acrediten oficialmente.

No deberán tener ningún impedimento para viajar fuera del país.

La Olimpiada Culinaria Argentina 2016 a realizarse en las Instalaciones de OLIVA MALBEC, en donde los jueces son avalados y certificados por la Asociación de la Cocina Regional Argentina, el Consejo Latinoamericano de Cocineros y Profesionales de la Salud y la World Association of Chefs Societies.

Los equipos formados por representantes de Restaurantes, Hoteles y Bares entre otros, deberán cumplir los mismos requisitos que los antes mencionados.

En el desarrollo Final de la OLIMPADA CULINARIA ARGENTINA el equipo que haya obtenido el puntaje más elevado, obtendrá la plaza para representar a **ACRA ARGENTINA** en las **COMPETENCIAS INTERNACIONALES QUE SE DESIGNEN**.

También deberá acreditar todos los equipos previamente para que sean avalados y verificados los datos por la Asociación de la Cocina Regional Argentina.

Es requisito indispensable enviar al Comité Organizador el FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN a través de la página web www.cocinaregionalweb.com.ar y enviar las recetas a la siguiente casilla de mail gestion@cocinaregionalweb.com.ar



ASOCIACIÓN ARGENTINA COCINA REGIONAL

Las delegaciones de las diferentes regiones, recibirán promociones de Hostel y Alojamientos, y los Instructores o coach, que acompañen a los equipos, también recibirán la información de estadía y alojamiento.

Del Reglamento:

El reglamento que aplicará en este certamen se describe en los siguientes párrafos, así como en los apartados 6 y 8 de esta Convocatoria:

Los Participantes ceden los derechos de difusión de sus recetas y se comprometen a asistir a los eventos de promoción, conferencias de prensa, entrevistas, etc. Que organice el Comité.

Participarán escuelas de cocina de todas las regiones de nuestro país, chef senior, cocineros de restaurantes, bodegas y afines, entre otros.

El cronograma de competencias se definirá una vez realizado el sorteo.

La Premiación de Gala se realizará el día domingo 14 de agosto de 2016 endonde se otorgarán los premios finales a los equipos ganadores y las menciones especiales a todos los chef extranjeros y disertantes del congreso como así también a los miembros de la Asociación de la Cocina Regional Argentina.

CAPITULO 3- DEL JURADO (JUECES CERTIFICADOS JUNIOR – SENIOR)

El jurado se seleccionara estrictamente de los chefs ejecutivos certificados que hayan aprobado los 3 cursos de jueces para competencias internacionales dictados por CONSEJO LATINOAMERICANO DE COCINEROS Y PROFESIONALES DE LA SALUD o jueces certificados por WACS, ACF, Academia Culinaria de las Américas o hayan realizado el CURSO DE CERTIFICACION ACRA en ARGENTINA.

CAPITULO CUARTO. COORDINADOR CLUB DE JOVENES CHEF DE ACRA: de las cocinas y asistente

Cada competencia deberá tener:

1 – Coordinador de cocina responsable de la seguridad y el orden de cada cocina. Supervisar el día antes la selección de la hora de inicio de la competencia. Responsable del mise en place, delegación de las cocinas, llegada y partida de los competidores y asegurarse que hay personal asignado a la limpieza del área.



ASOCIACIÓN ARGENTINA COCINA REGIONAL

- 2 – Asistente a monitorear Jueces, cuartos, responsable de proveer hojas de resultados y resultados totales.
- 3 – Estos gerentes serán escogidos por la organización del evento.
- 4- Coordinara fechas y el arribo a la plata y notificara de algún tipo de cambio organizativo

CAPITULO QUINTO Uniforme para participantes

Los Participantes deberán usar la chaqueta o Filipina de color blanco de su instituto, gorro que es parte del reglamento de este concurso, deberán usar pantalón de cocina, zapatos de cocina y mandil o delantal blanco.

Este **UNIFORME** debe de estar siempre en óptimas condiciones.

CAPITULO SEXTO - INGREDIENTES

INGREDIENTES AUTORIZADOS EN LA COMPETENCIA

Los ingredientes para las recetas SERAN LIBRES. Se permite pesados y porcionados mas no pre-mezclados.

Vegetales limpios y pelados para mirepoix son aceptados, así como también hierbas picadas, echalotes y ajo.

Los vegetales pueden ser pelados, ensaladas lavadas mas no cortadas o formadas de ninguna manera, los frijoles pueden ser remojados con anticipación.

No se pueden utilizar sopas terminadas, sin embargo, fondos básicos se pueden utilizar.

Todas las combinaciones de ingredientes deben ser completadas durante el tiempo predeterminado de cada participante para cocinar durante la competencia.

Los competidores también pueden traer proteínas pre-marinadas pero deben demostrar la preparación de la misma y la fabricación del marinado durante el tiempo predeterminado para cocinar durante la competencia.

Los competidores podrán traer únicamente el alimento crudo y los materiales en las cantidades necesarias para sus recetas, sin embargo, los jueces aprobaran variaciones en cantidades de productos que requieran mayor preparación (pescados enteros, carnes, etc.)

Los competidores recibirán una cocina equipa, pero de todas maneras podrán traer sus propios utensilios, ingredientes, y la vajilla de presentación será obligatoriamente blanca y podrán también traer sus propia vajilla o bien recibirán la dispuesta por la organización.

Es permitido el uso de masas de hojaldre, filo y de arroz, coulis, fondos y salsas madres en el caso de helados se autoriza llevar el helado preparado con autorización de un juez y elaborar el helado frente al juez del piso como técnica, cualquier ingrediente adicional que este en duda se deberá consultar con el juez en jefe de la competencia.

CAPITULO 7- REGLAMENTO OFICIAL

ANTECEDENTES:

La **OLIMPIADA CULINARIA ARGENTINA** es la competencia más importante en Argentina, cuenta con el aval de World Association of Chefs Societies, del Consejo Latinoamericano de Cocineros y Profesionales de la Salud, la Asociación de la Cocina Regional Argentina y desde 2011, avalada por la Secretaria de Turismo de la Nación, como Asociación que contribuye a la Educación al Turismo y a la Cultura.

CATEGORIAS:

J/1 JUNIOR (hasta 25 años o alumno regular)

S/1 SENIOR (aficionado mayor de 25 años o profesional gastronómico)

P/1 PASTERIA (aficionado hasta 25 años o alumno regular)

Categoría J/1 JUNIOR

Los equipos de la categoría J/1 estarán conformados por 1 estudiantes, que certifiquen estar involucrado en un programa educativo y no sean mayores de 25 años, exceptuando demostrar cursada de la carrera en año en curso y superar la edad, de esta forma se conformara de la siguiente manera:

1 capitán de equipo y 1 suplente (siendo este el reemplazo del capitán en caso de no participar por motivos varios)

Los estudiantes deberán realizar cortes clásicos determinados en la tabla de cortes proporcionada por el departamento educacional de la Asociación de la Cocina Regional Argentina, material educativo oficial dentro del programa de educación continua a nivel continental.

El equipo tendrá 120 minutos para realizar un menú con **INGREDIENTES LIBRES**, de la siguiente manera:

2 ENTRADAS FRIAS O CALIENTES

2 PLATO PRINCIPAL

2 POSTRES

Dentro de los 120 minutos **TOTALES** para la competencia; se destinara los primeros 15 minutos para presentar un corte seleccionado por el juez de piso y los últimos 15 minutos serán utilizados para el montaje y presentación final.

Quiere decir que si un equipo empieza a las 8h00 am tendrá que presentarse una hora antes para elaborar el mise en place, y tomar todos los productos de la bodega para ingresar a la cocina.

A las 8h00 en punto. Se inicia inmediatamente con los cortes designados por el juez, en los que cada estudiante deberá concluir esta tarea en un tiempo máximo de 15 minutos. Luego se procederá a limpiar y sanitizar el cubículo e inmediatamente puede



ASOCIACIÓN ARGENTINA COCINA REGIONAL

iniciar la preparación del menú, tomando en cuenta que si los cortes se realizan antes de los 15 minutos son minutos a favor para el equipo.

Siendo 15 minutos antes que empiece el tiempo de servicio el juez de piso anunciará al equipo para que inicie el emplatado. Si el participante inicia como en este ejemplo a las 8h00 am se empieza el montaje a las 9h45 y a las 10 en punto se abre la ventana para llevar los platos. Que se distribuyen de la siguiente manera:

1 para la mesa de exhibición y fotografía

1 para los jueces de degustación

Categoría S/1 SENIOR

Los equipos de la categoría S/1 estarán conformados por 1 participante, que certifique su experiencia profesional y a la fecha de la competencia, 1 ayudante y un suplente de iguales condiciones.

El equipo tendrá 90 minutos para realizar un menú de 3 cursos con INGREDIENTES LIBRES, planteados de la siguiente manera:

3 ENTRADAS FRIAS O CALIENTES

3 PLATO PRINCIPAL

3 POSTRE

Dentro de los 90 minutos TOTALES para la competencia; se destinará los primeros 15 minutos para presentar un corte seleccionado por el juez de piso y los últimos 15 minutos serán utilizados para el montaje y presentación final.

Quiere decir que si un equipo empieza a las 8h00 am tendrá que presentarse una hora antes para elaborar el mise en place, y tomar todos los productos de la bodega para ingresar a la cocina.

A las 8h00 en punto. Se inicia inmediatamente con los cortes designados por el juez, en los que cada estudiante deberá concluir esta tarea en un tiempo máximo de 15 minutos. Luego se procederá a limpiar y sanitizar el cubículo e inmediatamente puede iniciar la preparación del menú, tomando en cuenta que si los cortes se realizan antes de los 15 minutos son minutos a favor para el equipo.

Siendo 15 minutos antes que empiece el tiempo de servicio el juez de piso anunciará al equipo para que inicie el emplatado. Si el participante inicia como en este ejemplo a las 8h00 am se empieza el montaje a las 9h15 y a las 9h30 en punto se abre la ventana para llevar los platos. Que se distribuyen de la siguiente manera:



ASOCIACIÓN ARGENTINA COCINA REGIONAL

- 1 para la mesa de exhibición y fotografía
- 1 para los jueces de degustación

Categoría J/1 PASTELERIA

Los equipos de la categoría PASTELERIA J/1 estarán conformados por 1 estudiantes, que certifiquen estar involucrado en un programa educativo y no sean mayores de 25 años, exceptuando demostrar cursada de la carrera en año en curso y superar la edad, de esta forma se conformara de la siguiente manera:

1 capitán de equipo y 1 suplente (siendo este el reemplazo del capitán en caso de no participar por motivos varios)

El equipo tendrá 180 minutos totales para elaborar

3 POSTRES

1 FIGURA DE CHOCOLATE DE MAS DE 40 CM DE ALTURA

De los 180 minutos totales, los primeros 60 minutos se destinaran a la elaboración y presentación de un postre con INGREDIENTES LIBRES, y los 120 minutos restantes para la elaboración de una figura de chocolate de más 40 cm de altura.

CAPITULO OCHO

EQUIPOS Y UTENSILIOS POR CADA MODULOS DE COMPETENCIA:

(ESTOS SERAN PROVISTO POR EL INSTITUTO O ESCUELA O BIEN LUGAR DESIGANDO DEL EVENTO)

Equipo Pesado

- 1 estufa de 8 hornillas
- 4 mesas de trabajo tipo isla de 2mt.x90cm
- 1 horno a gas pizzero
- 1 horno a gas pastelero
- 2 heladeras
- 1 congelador compartido
- 1 lavadero de mano

Equipo Eléctrico:

- 1 Batidora de mano



ASOCIACIÓN ARGENTINA COCINA REGIONAL

- 1 licuadora 0.75 lts
- 1 horno microond

Menaje y Utensilios:

- 12 tablas de picar
- 1 colador chino de 18 cm.
- 2 tazones de 31cm.
- 4 batidor de alambre de 35,6 cm.
- 4 cucharitas de 28 cm.
- 4 espátula perforada de 7.6 cm.
- 4 sartenes de acero tipo (saute) de 27 cm.
- 4 sartén de aluminio de 32 cm
- 10 ollas con mango de 3,5 ltr.
- 12 bandejas de aluminio para horno
- 1 Plancha de granito para pastelería

NOTA: Todos los artículos detallados se encontrarán en la cocina con las mismas características para todos los participantes. Adicionalmente la vajilla reglamentaria es blanca.

Si se requieren de herramientas especiales, cada equipo deberá encargarse de suministrarlo.

CAPITULO NUEVE- INSCRIPCION Y ENTREGA DE RECETAS

- Los equipos deberán haber entregado la carpeta de recetas que deben ser enviadas vía electrónica al correo gestion@cocinaregionalweb.com.ar hasta la fecha limite.

Una hora antes de su participación, el representante del equipo entregará 1 carpeta al juez de mesa. En estas constarán las recetas a preparar. Cada receta debe detallar los ingredientes y el procedimiento.

También se deberá incluir los nombres de los participantes, del representante y la institución que representan.



ASOCIACIÓN ARGENTINA COCINA REGIONAL

CAPITULO DIEZ-

SISTEMA DE PUNTUACION PARA LA OLIMPIADA CULINARIA ARGENTINA 2015 COMPETENCIA REGIONAL ARGENTINA.

Todos los participantes inician con 100 puntos los que al final se dividen para 2.5 para llegar a un máximo de 40 puntos, con los que se obtendrá el siguiente cuadro:

MEDALLA DE ORO:	36 - 40	PUNTOS
MEDALLA DE PLATA:	32 - 35.99	PUNTOS
MEDALLA DE BRONCE:	28 - 31.99	PUNTOS
DIPLOMA DE PARTICIPACION:	a todos los participantes	

PARAMETROS DE CALIFICACION

LOS QUE LOS JUECES EN LA COCINA EVALUARAN:

Mise en Place : 25 PTS

Mesa de trabajo ordenada durante y al final de la competencia. Trabajo sistemático y adecuado manejo de herramientas.

Técnicas de Cocción y Destrezas: 30PTS

Seguir técnicas clásicas en los cortes, la proteína, en la repostería, de cocción que deberá estar de acuerdo a las técnicas utilizadas con los platos representados en el menú. También se observa la variedad y cantidad de técnicas utilizadas. Si hay productos con hueso o espinas, que la técnica utilizada sea eficiente

Servicio: (15 puntos)

Ver un orden de trabajo y una lógica progresión de los platos. Por ejemplo, no tener que picar ajo, cebolla, hierbas en varias ocasiones.

Presentación: (30 puntos)

Orden y limpieza, no repetir los ingredientes ni los colores. Y presentar en tiempo y forma.

***Tiempo: - PTS** Muy importante ver el adecuado uso del tiempo durante la competencia y lograr terminar cada uno de los platos en su debido momento. Se penalizara 1 punto por cada tres minutos de retraso, después de 20 minutos resultara en descalificación del equipo.



ASOCIACIÓN ARGENTINA COCINA REGIONAL

36-40 pts. ORO
32-35.99 pts. PLATA
28-31.99 pts. BRONCE

LO QUE VERAN LOS JUECES EN LA DEGUSTACION:

Métodos de Servicio y su Presentación:

La comida caliente, está caliente. La comida fría, está fría (incluyendo los platos). Comida fresca, colorida, visiblemente sazonada, presentada con cierta altura y fácil de comer. Uniformidad y debida presentación.

Tamaño de las porciones y balance nutricional:

Si los componentes de los platos están balanceados y complementan al ingrediente principal. No recargar de salsas y guarniciones.

Compatibilidad de los ingredientes:

El colorido debe estar en armonía y la cantidad de ingredientes debe estar en acuerdo proporcional con el resto del plato.

Creatividad y Practicidad:

El plato debe mostrar originalidad y creatividad. Si se utiliza una técnica clásica debe haber un cambio que vuelva al plato innovador. **Sabor, Gusto, Textura y Cocción**

Si resalta bien el sabor del plato. Las temperaturas de las carnes deben ser apropiadas. Las técnicas puestas en el menú a utilizar deben ser bien desarrolladas y aplicadas. Las texturas deben ser apropiadas.

PREMIACION Y ENTREGA

Categoría Junior:

- Obtienen la plaza para PARTICIPAR INTERNACIONALMENTE
- El Trofeo será entregado a la escuela, instituto o establecimiento que se representa.
- Las Medallas se otorgarán a los equipos según puntaje obtenido
- Los Diplomas serán entregados a cada miembro del equipo.

Categoría Senior:

- Obtienen la plaza para PARTICIPAR INTERNACIONALMENTE
- La Placa será entregado al instituto, restaurante, bar u hotel que se representa.
- Las Medallas se otorgarán al equipo según puntaje obtenido
- Los Diplomas serán entregados a cada miembro del equipo.

NOTA IMPORTANTE

Se hará merecedor del primer lugar el equipo que obtenga la más alta puntuación de la competencia, sin importar que tipo de medalla haya obtenido, es decir que el primer lugar pudiera no obtener medalla de oro necesariamente.

Los equipos que no logren medallas de oro, plata o bronce, es decir que no hayan alcanzado el mayor puntaje para medalla, recibirán el diploma de distinción de todos los participantes del equipo. De esta manera todos los miembros del equipo recibirán un reconcomiendo especial.

IMPORTANTE

Este reglamento está aprobado por la Asociación de la Cocina Regional Argentina. www.cocinaregionalweb.com.ar , éste podrá hacer cambios en éste por motivos de fuerza mayor, lo cual será informado oportunamente a los participante