**MENU DE TRES TIEMPOS CON MARIDAJE**

**OBJETIVO**

Promover el desarrollo de las habilidades prácticas y creativas en el área de preparación de alimentos y bebidas, incentivando la innovación, el profesionalismo y la sana convivencia entre los estudiantes de nivel medio superior así mismo a través de la preparación de platillos, impulsando su formación gastronómica.

**PARTICIPANTES**

Podrán participar estudiantes regulares inscritos en planteles de la DGETAyCM.

* Cada plantel podrá registrar hasta 3 (tres) **participantes.**

La brigada en competencia deberá realizar un menú de tres tiempos cumpliendo las siguientes características:

**ENTRADA- COCINA FRIA**

* Elaboración de entradas frías, ensaladas, o terrinas con proteína seleccionada según las características regionales (mariscos, carnes rojas, blancas o alternativas de origen vegetal)
* Se evaluará la higiene, armonía de sabores, balance nutricional, técnicas de corte, decoración y presentación.

**PLATO FUERTE- COCINA CALIENTE Y MARIDAJE COCTELERÍA DE AUTOR (SIN ALCOHOL):**

* Elaboración de un platillo principal, donde los participantes resalten las sabores de su estado, el plato deberá tener como elemento central una proteína indistinta (mariscos, carnes rojas, blancas o alternativas de origen vegetal) con guarnición a base de carbohidratos o vegetales y una salsa.
* El maridaje será un moctel de autor (coctel sin alcohol) que resalte los sabores del plato fuerte buscando un balance y armonía ente él y el plato fuerte.
* Se valorará el uso adecuado de técnicas culinarias, cocción, sabor, textura, presentación y creatividad.

**POSTRE- PANADERIA Y REPOSTERIA**

* La elaboración del pan o postre como tercer tiempo será a libre elección buscando tenga correlación con sus platos antecesores siempre rescatando los valores gastronómicos de México.
* Se valorará el uso adecuado de técnicas culinarias, cocción, sabor, textura, presentación y creatividad.

**REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN**

* + Llenar ficha de registro en tiempo y forma.
  + Presentar carta aval de la institución educativa.
  + Entregar la propuesta de menú especificando los tres tiempos y maridaje a elaborar.
  + Firmar carta responsiva.
  + Cada brigada de trabajo deberá presentar su receta escrita (ingredientes y procedimientos) en formato impreso al momento del concurso en cinco (5) tantos.
  + Portar uniforme completo de cocina (pantalón negro, filipina, mandil, cofia/gorro y dos caballos).
  + Llevar sus propios utensilios básicos de cocina (cuchillos, tablas, batidor, espátulas, etc.).
  + Los ingredientes deberán ser cubiertos por la escuela participante llevando la cantidad necesaria solo para el jueceo.

**TIEMPO DE PREPARACIÓN**

* **Primer tiempo-Cocina fría:** 90 minutos (20 minutos de mise en place y 70 minutos para la elaboración y presentación del plato)
* **Segundo tiempo-Cocina Caliente**: 120 minutos. (30 minutos de mise en place y 90 minutos para la elaboración y presentación del plato y el moctel maridaje
* **Tercer tiempo-Panadería y repostería:** 120 minutos. (30 minutos de mise en place y 90 minutos para la elaboración y presentación del plato)

**NOTA: MONTAR DOS PLATOS POR TIEMPO, UNO SERA PARA JUECEO Y EL SEGUNDO SALDRA A LA EXPOSICION GASTRONOMICA.**

**NORMAS DE COMPETENCIA**

* El primer tiempo deberá ser servido en los primeros 90 minutos al jurado calificador por un integrante del equipo que deberá explicar la elaboración del mismo y la justificación de su elección mientras los demás participantes se quedan trabajando en el siguiente tiempo.
* El segundo tiempo deberá presentarse en los siguientes 120 minutos al jurado calificador por un integrante del equipo mientras los demás participantes se quedan trabajando en el siguiente tiempo. El coctel se presentara junto con el plato fuerte explicando ambos procedimientos de elaboración y justificación del maridaje.
* El tercer y último tiempo deberá ser servido en los primeros 120 minutos al jurado calificador por todo el equipo que deberá explicar la elaboración del mismo y la justificación de su elección, una vez terminada la explicación del tercer tiempo, también deberán explicar el concepto general de su menú.
* Si se excede del tiempo establecido existirán penalizaciones a la calificación:

1. De 0 a 5 minutos menos 3 puntos
2. De 6 a 10 minutos 6 puntos
3. Si 10 minutos o más 10 puntos

* Las brigadas de trabajo podrán presentar al jurado antes del tiempo establecido sus platos para no poner en riesgo la integridad del mismo esto no tendrá ninguna penalización ni favorecerá al resultado final.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

* Creatividad e innovación en el platillo 30%
* Técnica y dominio de procedimientos culinarios 30%
* Sabor y empatado 25%
* Higiene y manejo de alimentos 15%

Se tomara en cuenta

* + **Presentación y técnica de preparación.**
  + **Creatividad e innovación**
  + **Sabor, aroma y balance.**
  + **Higiene y manejo de insumos.**
  + **Originalidad del concepto.**
* El jurado estará integrado por especialistas en el área gastronómica y de hospitalidad.
* Cada tiempo será calificado de manera individual por los criterios de evaluación, pero el resultado final e inapelable será la sumatoria de los tres puntajes obtenidos en la evaluación de cada tiempo.

**EQUIPO Y MATERIALES**

* Los participantes deberán llevar sus utensilios personales (shaker, cuchara, vaso medidor, etc.).
* Los insumos básicos serán proporcionados por el comité organizador; los ingredientes especiales deberán ser llevados por el participante.
* Se prohíbe el uso de ingredientes con alcohol en las presentaciones de degustación para jurado. Los participantes deberán llevar sus utensilios personales básicos (batidor, mangas, pasteleras, rodillo, moldes pequeños etc.).
* El comité organizador proporcionará equipo mayor (hornos, estufas, mesas de trabajo).
* Los ingredientes básicos estarán disponibles; cualquier ingrediente especial deberá ser llevado por el concursa

**SEGURIDAD E HIGIENE**

* Es obligatorio el uso de gorro, mandil y guantes de preparación (la utilización de los guantes será sujeta a disposición de los participantes).
* Los participantes deberán mantener el área de trabajo limpia y ordenada.
* El incumplimiento de las normas de higiene será motivo de descalificación.

**PREMIACIÓN**

Se premiarán los tres primeros lugares, siendo estos los que obtengan la mayor puntuación en la sumatoria de los tres tiempos de su menú.

**TRANSITORIOS**

Los aspectos no previstos en esta convocatoria serán resueltos por el comité organizador y el cuerpo de jueces.