

BASES DE CONCURSO GASTRONOMICO **FERIA HORECA 2019**

“Ceviches o Tiraditos

CONTACTO: Andrea Guevara

Teléfono: 982564877

Correo: feriahoreca@makro.com.pe

(Enviar ficha de inscripción adjunta a final del archivo con el asunto: **Concurso Ceviches o Tiraditos**)

OBJETIVO GENERAL

- Ofrecer a los participantes la oportunidad de destacarse y ser reconocidos entre otros participantes y concurrentes a la Feria Horeca Makro 2019, demostrando sus habilidades y destrezas en la gastronomía.
- Promover en los participantes la creatividad para diseñar recetas y la preparación de las mismas.
- Involucrar a los participantes en el ámbito de alcance del concurso para generar y compartir recetas y testimonios de participación que puedan fomentar el emprendimiento de futuros negocios.

ENTIDAD ORGANIZADORA

- MAKRO SUPERMAYORISTA S.A

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

- Se organizará 1 concurso gastronómico durante la emisión de la Feria HORECA 2019 a desarrollarse el día **03 de Octubre a las 3:00pm** en las instalaciones de la explanada Olguín del Jockey.
- Los participantes podrán inscribirse al concurso
CEVICHE Y/O TIRADITOS
- El concurso es un evento que será calificado por medio de un selecto y apropiado grupo de jueces.

PARTICIPANTES

- Podrán participar representantes de los negocios registrados como clientes Horeca Makro a nivel Lima y Callao.
- El jurado pre-seleccionará 4 participantes para el concurso.
- Los participantes pre-seleccionados serán trasladados por el organizador al recinto ferial el día del evento (ida y retorno).

INSCRIPCIONES

- La inscripción es gratuita a través de la ficha correspondiente, detallando los datos del participante, el nombre del plato a presentar, los ingredientes y cantidades, proceso de elaboración, técnicas y utensilios usados la cual deberá ser enviada al correo oficial de la Feria: feriahoreca@makro.com.pe

EVALUACIÓN DE RECETAS

- En esta etapa, el jurado calificador evaluará las recetas presentadas en función de los siguientes criterios:
 - 1.- **Creatividad:** Se calificará la creatividad para lograr la originalidad de su receta. Creación de una receta original propia. - Modificación de un plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de uno o más de los ingredientes clásicos.
 - 2.- **Pertinencia de la receta:** Uso de los productos de marcas exclusivas de Makro: ARO, M&K, BALDARACCI y VIÑA ANDINA.
 - 3.- **Claridad:** Describir la receta en un lenguaje sencillo y claro. Debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes, y la descripción de la preparación.

EL JURADO

- El jurado estará compuesto por un chef profesional y reconocido en el medio, el ganador del concurso Ceviche o Tiraditos en el 2018 y un representante de Makro.

ETAPAS DEL CONCURSO

- Convocatoria de participantes: 02 de Setiembre (entrega de bases y fichas de inscripción)
- Inscripción de participantes: Del 02 al 18 de Setiembre (recepción de fichas)
- Selección y Anuncio de Participantes: 20 de Setiembre
- Elaboración, presentación de plato y premiación ganador: **03 de Octubre, 03:00pm**

PROCESO DE EVALUACIÓN

- Los Criterios para la evaluación por cada preparación y la ponderación correspondiente son descritos a continuación:
 1. Originalidad y armonía de la receta : 0 – 5 puntos
 2. Uso de ingredientes de marca Auspiciadora (ARO) : 0 – 4 puntos
 3. Presentación del Plato : 0 – 4 puntos
 4. Sabor y Aroma : 0 – 5 puntos
 5. Presentación Personal : 0 – 2 puntos

DE LA DESCALIFICACIÓN

Los Criterios que descalifican al participante son:

1. Que el participante no cumpla con las fechas y horarios del concurso.
2. Que la ficha de inscripción presentada no cumpla con las condiciones y requerimientos establecidos en las bases del concurso.
3. Que el participante inscrito manifieste actos que atenten contra el orden y las buenas costumbres.

DE LOS PREMIOS

1eros Puestos:

- 1.- Diploma de 1er puesto
- 2.- Vale de S/. 500.00 para compras en tiendas Makro.
- 3.- Publicidad de su negocio en redes sociales de Makro (01 post en Facebook como ganador del concurso incluyendo información referencial del negocio).
- 4.- Canasta con productos.

Otros participantes

- 1.- Certificado de participación
- 2.- Canasta de productos.

DEL CONCURSO

- No se permite el uso de cocinas a gas y/o eléctricas en las instalaciones donde se llevara a cabo el concurso, por lo cual los platos deben ser preparados sin necesidad del uso de las mismas.
- Makro proporcionará a los participantes los insumos necesarios para la elaboración del plato que puedan ser encontrados en tiendas Makro.
- Se hará entrega de todos los insumos solicitados por el participante un día antes del concurso en la dirección que registró en la ficha de inscripción.
- En el caso que el participante requiera de insumos no comercializados por las tiendas Makro, éste deberá llevarlos el mismo día del concurso, así como los elementos decorativos para la presentación del plato.
- El participante deberá transportar todos sus insumos en cajas térmicas debidamente protegidos del medio ambiente. Makro proporcionará las cajas a cada participante.
- Cada participante contará con los siguientes utensilios:

Mesa y silla para la exhibición de su plato.

3 bowls de distintos tamaños para la organización de sus insumos

1 tabla de Picar

- Los participantes deberán llevar consigo menaje y cubiertos para la exhibición y degustación de sus preparaciones teniendo en cuenta la participación de 4 jueces, así como todos los elementos que considere necesarios para su correcto desempeño.
- El Concurso dará inicio a las 3:00PM
- Los participantes deberán registrar su participación el día del concurso como mínimo 1 hora antes de dar inicio a la competencia, los participantes que no llegaran a la hora indicada no podrán participar.
- Makro proporcionará la movilidad a cada uno de los participantes para su llegada y retiro del recinto donde se desarrollará el concurso.
- El participante deberá, de ser necesario, pre elaborar el plato en su restaurante o negocio y llevar todo lo necesario para culminar la preparación así como la presentación. Este pre elaboración deberá ser del 20% del total.
- El uniforme y demás accesorios que vista el participante deben estar sumamente pulcros, usar guantes mascarillas y tocas.
- El tiempo asignado para la elaboración del plato será de 30 min para todos los participantes.
- El tiempo asignado para la exposición y explicación de sus recetas será de 5 minutos por participante.
- El organizador identificará cada plato con un rótulo.
- No se permite el volanteo con información de los establecimientos concursantes, antes, durante y después del concurso.
- Los participantes deberán presentar 1 solo plato de su preparación, con el cual se calificará tanto la presentación como degustación.
- Cada participante contará con un número, el que se le informará el mismo día del concurso.
- Los participantes deberán exponer acerca de las técnicas, insumos y materiales de su preparación.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES DEL CONCURSO

- Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mismo hecho de concursar.
- Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

CONSIDERACIONES FINALES

- La Organización proporcionará a los participantes un número telefónico de contacto al momento de la inscripción para absolución de consultas, línea que estará habilitada desde la inscripción hasta un día antes del concurso.
- Se garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas.
- La propiedad intelectual pertenece a los autores de las propuestas recibidas.

--	--

DESCRIPCIÓN PASO A PASO DE LA ELABORACIÓN DEL PLATO

Una vez completado este formulario...

Si tienes cualquier duda sobre tu participación en el Concurso te puedes poner en contacto con nosotros a través de los siguientes teléfonos y correo electrónico:

Andrea Guevara: 982564877

Correo: feriahoreca@makro.com.pe

Asunto: CONCURSO DE CEVICHE O TIRADITOS