

BASES GENERALES DE CONCURSO FERIA HORECA 2019

“Concurso de Pastelería”

CONTACTO: Andrea Guevara

Teléfono: 982564877

Correo: feriahoreca@makro.com.pe

Enviar ficha de inscripción adjunta a final del archivo con el asunto: **Concurso de pastelería.**

1.- 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 pastelería.
- 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.

2.- ENTIDAD ORGANIZADORA

- MAKRO SUPERMAYORISTA S.A

3.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EVENTO

- Se organizará 1 concurso de pastelería durante la emisión de la Feria HORECA 2019 a desarrollarse el día **02 de Octubre a las 3:00pm** en las instalaciones de la explanada Olguín del Jockey.
- Los participantes podrán inscribirse al concurso
CONCURSO DE PASTELERÍA
- El concurso es un evento que será calificado por medio de un selecto y apropiado grupo de jueces.

4.- 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).

5.- INSCRIPCIONES

- La inscripción es gratuita y será acompañada de la ficha correspondiente, detallando los datos del participante, el nombre de la torta a presentar, los ingredientes, cantidades, proceso de elaboración, técnicas y utensilios usados y deberá ser enviada al correo oficial de la feria: feriahoreca@makro.com.pe con el Asunto: Concurso de Pastelería.

6.- EVALUACIÓN DE RECETAS

- En esta etapa, el jurado evaluará las recetas presentadas en función de los siguientes criterios en cada una de las categorías de participantes:
 - 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.

7.- EL JURADO

- El jurado estará compuesto por un pastelero reconocido, el ganador del concurso de Pastelería 2018 y un representante de Makro.

8.- 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 Torta y premiación ganador Miércoles 02 de Octubre, 03:00pm

9.- 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.

10.- DE LOS PREMIOS

- **1eros Puestos:**
 - 1.- Diploma de 1er puesto

- 2.- Vale de \$/.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 con productos.

11.- DEL CONCURSO

- No se permite el uso de cocinas a gas en las instalaciones donde se llevará a cabo el concurso, por lo cual las tortas deben ser preparados sin necesidad del uso de las mismas.
- Makro proporcionará a los participantes los insumos necesarios para su presentación que puedan ser encontrados en tiendas Makro.
- Se hará entrega de todos los insumos solicitados por el participante 3 días 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, este deberá llevarlos el mismo día del concurso, así como los elementos que crean necesarios para la decoración y presentación de su mesa.
- El participante deberá transportar todos sus insumos en cajas térmicas debidamente protegidos del medio ambiente.
- Cada participante contará con los siguientes utensilios:
- Mesa y silla para la presentación.
- 3 bowls de distintos tamaños para la organización de sus insumos.
- Los participantes deben llevar todos los elementos que considere necesarios para su correcto desempeño.
- El Concurso dará inicio a las 3:00 PM (hora exacta).
- Los participantes deberán registrar su participación el día del concurso mínimo una hora antes del inicio del concurso.
- Makro proporcionará la movilidad a cada uno de los participantes para su llegada y retiro del recinto donde se desarrollará el concurso.
- El uniforme y demás accesorios que vista el participante deben estar sumamente pulcros, usar guantes mascarillas y tocas.
- El tiempo asignado para la elaboración de la torta a presentar será de 40 min para todos los participantes.

- El tiempo asignado para la exposición y explicación de sus recetas será de 5 minutos por participante.
- No se permite el volanteo con información de los establecimientos concursantes.
- Los participantes deberán exponer acerca de las técnicas, insumos, materiales de su preparación.
- Los concursantes deberán decorar un torta bajo la temática **INFANTIL**
- La presentación debe ser un **pastel** listo para decorar.
- La decoración puede ser con merengue, chantillí, pastillaje, fondant según preferencia del concursante.

- El concursante deber llevar las herramientas necesarias para la decoración de su torta.
- Se calificará con más valor la decoración elaborada manualmente y/o con producto comestible, que elementos de decoración de papel, plástico o similar que solo se agregue al pastel.
- El tamaño de la base de la torta deberá ser de 30 cms. de diámetro como mínimo y un máximo de 40cm. La altura podrá ser de 1 a máximo 3 niveles, de los cuales al menos 1 debe poder cortarse para la degustación respectiva.
- Para facilitar la decoración final pueden llevar elaborados sus elementos pero deben armar la decoración y presentación durante el concurso.
- Aparte debe llevar material para realizar una demostración de los elementos que usará en la decoración.
- Cada concursante contará con una mesa de trabajo rectangular, la cual podrá ser decorada para la presentación final.
- Cada participante puede estar acompañado de 1 asistente correctamente uniformado.
- Los Criterios para la evaluación para cada decoración y la ponderación correspondiente son descritos a continuación.

1. La creatividad del diseño	: 0 – 5 pts.
2. La dificultad de la técnica utilizar	: 0 – 5 pts
3. Sabor y Aroma de la torta	: 0 – 5 pts.
4. Uso de ingredientes de marca (ARO)	: 0 – 4 pts
5. Presentación Personal	: 0 – 2 pts

12.- 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.

13.- 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

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:

CONTACTO: Andrea Guevara
982564877
Correo: feriahoreca@makro.com.pe

ASUNTO: CONCURSO DE PASTELERIA