



REGLAMENTO GENERAL COPA CONTINENTAL CLAUDIO FERRER FINAL CONTINENTAL AMERICA

Miami- Estados Unidos- 21/22/23 Junio 2023

Evento organizado por el Consejo Profesional Gastronómico de las Américas (CPGA) en alianza junto a SaborFusion Group (SF)

LA SELECCION DE EQUIPOS REPRESENTARAN:

- **America del Norte**
- **America Central**
- **America del Sur**
- **Antillas Caribeñas**

LA COMPETENCIA INCLUYE 3 CATEGORÍAS:

- **Continental Chefs Senior**
- **Continental Junior Chef**
- **Continental Pastry chef**

QUIEN ES ADMISIBLE A PARTICIPAR?

- Abierto a chefs y estudiantes de cocina de hoteles, restaurantes, instituciones culinarias, aerolíneas y organizaciones de catering

- Chef Junior: 25 años o menos (o alumnos regulares de institutos educativos)

DE LAS CATEGORIAS:

Para la CONTINENTAL CHEFS SENIOR, el equipo debe estar formado por 1 chef (cualquier edad) + 1 commis. Participan los primeros 2 países de cada subcontinente (4 de América del Norte, 4 de América del Sur, 4 de América Central y 4 de Antillas Caribeñas)

Para el CONTINENTAL JUNIOR CHEF 1 Joven chef y un ayudante menores de 24 años o alumnos regulares de escuelas de cocina. Participan los primeros 2 países de cada área con excepción del Subcontinente que es sede (4 de América del Norte, 2 de America del Sur, 2 de America Central y 2 de Antillas Caribeñas)



Para el CONTINENTAL PASTRY CHEF, el equipo debe estar formado por 1 pastelero (cualquier edad) + 1 ayudante.

Participan el primer país clasificado de cada área con excepción del Sucontinente que es sede (4 de América del Norte, 2 de América del Sur, 2 de América Central y 2 de Antillas Caribeñas)

El ganador de cada categoría competirá en la final mundial que tendrá lugar en Singapur durante el congreso worldchefs 2024 organizado por la WACS.

Para poder competir, los equipos y competidores deben tener el respaldo de su Asociación nacional miembro del CPGA o ser socio activo del CPGA.

DESAFIO - CONTINENTAL CHEF SENIOR

El chef + el commis (el commis puede asistir al chef en todas las preparaciones).

Se deben preparar 3 platos para 3 personas emplatados individualmente:

- Entrante caliente o frío
- Plato principal
- Postre

Tiempo: preparación y servicio 2 horas + 15 minutos mise en place + 15 minutos limpieza

INGREDIENTES:

- Entrante: elección libre
- Plato principal: elección libre
- Postre: debe contener chocolate

Ingredientes permitidos en la cocina:

- Hortalizas limpias, lavadas, peladas, sin cortar ni dar forma.
- Caldos sin salar ni reducidos
- Proteínas premarinadas
- Pescados limpios, descamados, eviscerados, no fileteados
- Carnes limpias, deshuesados, sin cortar

- Aves limpias, deshuesadas, sin cortar
- Legumbres hidratadas
- Chocolate templado
- Biscochos horneados



Se deben seguir las reglas del Manual de Seguridad Alimentaria del CPGA para mise en place e higiene de box de competencia.

DESAFIO – CONTINENTAL JUNIOR CHEF

El Joven chef + estudiante (el estudiante puede ayudar en toda la preparación)

Se deben preparar 3 platos para 3 personas emplatados individualmente:

- Entrante caliente o frío o caliente/frío
- Plato principal

Tiempo: preparación y servicio 75 minutos + 15 minutos mise en place + 15 minutos limpieza

INGREDIENTES:

- Entrante: elección libre
- Plato principal: elección libre

Ingredientes permitidos en la cocina:

- Hortalizas limpias, lavadas, peladas, sin cortar ni dar forma.
- Caldos sin salar, sazonados ni reducidos
- Proteínas premarinadas
- Pescados limpios, descamados, eviscerados, no fileteados
- Carnes limpias, deshuesados, sin cortar
- Aves limpias, deshuesadas, sin cortar
- Legumbres hidratadas

Se deben seguir las reglas del Manual de Seguridad Alimentaria del CPGA para mise en place e higiene de box de competencia.

DESAFIO – CONTINENTAL PASTRY CHEF



El pastelero + commis (los commis pueden participar en toda la elaboración del menú).

Deben preparar:

- 1 Gateaux de chocolate que debe pesar entre 1 kg y 1,2 kg
- 1 postre, para 3 personas emplatados individualmente a elección libre

Tiempo: preparación y servicio 3 horas + 15 minutos mise en place + 15 minutos limpieza

INGREDIENTES:

Lo que está permitido en la cocina:

- Biscuit, bizcocho horneado
- Merengue no como decoración
- Puré de frutas (sin salsa preparada).
- Chocolate templado
- Masas que necesiten descanso. Todos los ingredientes se pueden pesar previamente, huevos separados.

JURADO

El jurado calificador se compone de un mínimo de 5 representantes en mesa y 2 jurados de piso

Los jurados deben tener la certificación otorgada por el Comité CPGA en sus diferentes categorías:

JURADOS CONTINENTAL

JURADOS REGIONAL

JURADOS NACIONAL

JURADO DE ESPECIALIDADES

JURADOS JUNIORS

JURADOS MIEMBROS DE HONOR DEL CPGA

Se deben seguir las reglas de evaluación estandarizadas del CPGA y realizar el Seminario de actualización.

Se realizará un meeting técnico previo con los Jueces para resolver dudas e inquietudes

Los Miembros del Jurado deberán comprometerse para asistir a la capacitación formal o seminario de actualización.



Para la aceptación de la participación como JURADO cada uno se compromete a formar parte de todos los turnos de competencia. Si uno de los miembros del jurado no puede officiar en una de las dos jornadas del concurso, la totalidad de sus calificaciones se cancelará.

Cristian Ponce de Leon, Presidente del CPGA, es el coordinador responsable de la competición y presidente del jurado. consejoamericas@gmail.com

Luis Alvarez Miranda, Secretario del CPGA y Director de Competencias continentales - cpgdemexico@gmail.com

Marcos Rodriguez Caban, Director del Sub Continente de América del Norte del CPGA y Director de Competencias nacionales - chefftommy2000@yahoo.com

Carlos Estevez, Director de Sub Continente Antillas Caribeñas del CPGA y Coordinar Marshall de Competencia - carlosjestevez@yahoo.com

Alejandro Madrigal, Co Director de Centroamerica del CPGA y Coordinador de sustentabilidad en competencia

Mauricio Londoño, Director Subcontinente América del Sur del CPGA y responsable de la logística, lay out de la cocina y zona de competición - contacto@mauriciolondonochef.com

SOSTENIBILIDAD

Se tendrá en cuenta para la puntuacion, el correcto uso de los alimentos, y el menor desperdicio y descarte del mismo; como asi tambien la separación de orgánicos e inorgánicos será observada.

BOX DE COMPETENCIA

Consulte equipamiento y disposicion de los box de competencia.

Los organizadores se reservan el derecho de imponer la ubicación de cada equipo en las cocinas. Sólo las tomas de corrientes disponibles en las cocinas del concurso serán permitidas.

Los participantes deberán traer aquellos utensilios y vajilla, que no sea provisto.

Todos los aparatos y equipos deben caber en los espacios destinados a este fin en las cocinas.

Todos los equipos colocados fuera de estos espacios no serán permitido.

Los equipos y aparatos proporcionados por los organizadores no podrán salir de la cocina.

Respecto a lo anterior, ningún equipo, utensilios, aparatos y / o ingredientes alimentarios podrán entrar o salir del concurso una vez que el concurso ha empezado (a excepción de los platos y bandejas utilizadas para propósitos de presentación, así como para el equipamiento compartido situado fuera de las cocinas).



El lugar de trabajo y el equipo debe ser entregado en buenas condiciones de limpieza, lo que se tomará en cuenta para calificar la “higiene”.

Al concluir su tiempo de Concurso, se llevará a cabo la inspección del puesto de trabajo, el inventario y la restitución del material en presencia de los candidatos y con la supervisión del jurado Marshall de piso.

ALIMENTOS Y BEBIDA PERMITIDOS DURANTE LA COMPETICIÓN

Se permite la consumición de embotellados y envasados de bebidas durante la competencia

Se permiten alimentos Industrialmente producidos y envasados, como barras energéticas o geles, durante la competencia.

Preparados y cocinados de alimentos, como sándwiches o ensaladas, solo pueden ser consumidos durante las pausas y fuera de la cocina.

Durante la competencia deben ser autorizados por el juez general.

UNIFORME

Los equipos deberán vestir en la ceremonia de apertura, competencia y premiación con:

- Filipina blanca de mangas largas
- Pantalón negro
- Mandril/delantal blanco
- Zapatos cerrados reglamentarios
- Gorro/cofia blanco

Respecto a la higiene:

No llevar perfumes ni joyería.

No podrán tener uñas pintadas ni mujeres, ni varones.

El pelo deberá estar totalmente dentro de la cofia o gorro.

En caso de tener barba prominente deberán utilizar cubreboca para contener la misma,

Los varones deberán estar debidamente prolijos y aseados y afeitados

GRAN FINAL AMERICA COPA CULINARIA CONTINENTAL CLAUDIO FERRER



En la final de la competición tendremos una puntuación general de todos los equipos de las diferentes zonas de América y se entregarán los siguientes premios:

CONTINENTAL CHEF SENIOR

Ganador del 1er lugar: medalla de oro, Placa Claudio Ferrer y certificado

Segundo lugar, medalla plata y certificado

Tercer lugar, medalla bronce y certificado

CONTINENTAL PASTRY CHEF

Ganador del 1er lugar de la medalla de oro, Placa Claudio Ferrer y certificado

Segundo lugar, medalla plata y certificado

Tercer lugar, medalla bronce y certificado

CONTINENTAL JUNIOR CHEF

Ganador del 1er lugar medalla de oro, Placa Claudio Ferrer y certificado

Segundo lugar, medalla plata y certificado

Tercer Lugar, medalla bronce y certificado

POR QUÉ COMPETIR?

- ✓ Compete contra los mejores chefs de America y la oportunidad de ganar el primer lugar
- ✓ Mida sus talentos frente a otros chefs, perfeccione sus habilidades bajo presión y desafíese a sí mismo para cumplir con los estándares más altos de la industria.
- ✓ Demuestra su arte en la profesión culinaria y sé el primero en ver las nuevas tendencias en la industria.
- ✓ Conéctese en una competencia internacional diversa a la que asisten los mejores chefs.
- ✓ Únase a una comunidad cada vez mayor de chefs dedicados a mejorar la profesión culinaria.