



Argentina



REGULAMENTOS GERAIS COPA CONTINENTAL CLAUDIO FERRER FINAL CONTINENTAL AMERICA

MAR DEL PLATA – ARGENTINA – DEL 21 AL 24 DE SEPTIEMBRE

Evento organizado pelo Conselho Gastronomico Profissional das Americas (CPGA) em alianca com a Associacao Culinaria com Identidade Regional Argentina (ACRA)

LA SELECAO DAS EQUIPES REPRESENTARAN:

- America do Norte
- America Central
- America do Sur
- Antilhas do Caribe

A COMPETICAO INCLUI 3 CATEGORÍAS:

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

QUEM E ADMISSIVEL PARA PARTICIPAR ?

- Aberto a chefs e estudanrtes de culinaria de hoteis, restaurantes, instituicoes culinarias, compahinias aereas e organizacoes de catering.
- Junior Chef: 25 años ou menos (ou alunos regulares de instituicoes de ensino)



Argentina



DAS CATEGORIAS:

Para os SENIOR CONTINENTAL CHEFS, a equipa devera ser constituída por 1 chefs (qualquer idade) + 1 comossario. Párticipam os 2 primeiros países de cada subcontinente (4 da America do Norte, 4 da America do Sul, 4 da America Central e 4 das Antilhas do Caribe)

Para o CONTINENTAL JUNIOR CHEFS 1 JOVEM CHEFS E AUXILIAR MENOR DE 24 AÑOS OU ALUNOS REGULARES DE ESCOLAS DE CULINARIA. Párticipam os 2 primeiros países de cada subcontinente (4 da America do Norte, 4 da America do Sul, 4 da America Central e 4 das Antilhas do Caribe)

Para o PASTEIRO CONTINENTAL, a equipa devera ser constituída por 1 chefe pasteleiro (qualquer idade) + 1 ajudante. Participa o primeiro país classificado de cada area con excecao do subcontinente anfitriao (4 da America do Sul, 2 da America do Norte, 2 da America Central e 2 das Antilhas do Caribe)

O vencedor de cada categoria disputara a final mundial que acontecera em Cingapura durante o congresso worldchefs 2023 organizado por WACS.

Para competir, as equipes e os competidores devem ser endossados por sua Associacao Nacional de Membros do CPGA ou ser um Membro CPGA Ativo.

DESAFIO - CONTINENTAL CHEF SENIOR

O Chef + os comissarios (os comissarios podem auxiliar o chef em todos os preparos)

3 pratos devem ser preparados para 3 pessoas individualmente:

- partida quente ou fria
- prato principal
- sobremesa

Tempo: preparacao e servico 2 horas + 15 minutos mise en place + 15 minutos limpeza (apos entrega da loica)



Argentina



INGREDIENTES:

- ENTRADA: Libre de escolha
- PRATO PRINCIPAL: livre escolha
- SOBREMESA: deve conter chocolate
-

INGREDIENTES PERMITIDOS NA COZINHA

- Legumes limpos, lavados, descascados, sem cortar ou modelar
- Caldos sem sal ou reduzidos
- Proteínas pre-marinadas
- Peixe limpo, descamado, eviscerado, sem filetes
- Carnes limpas, sem osso e sem cortes
- Aves limpas, sem osso e sem cortes
- Leguminosas hidratadas
- Chocolate temperado
- Biscoitos assados

As regras do Manual de Segurança Alimentar do CPGA devem ser seguidas para higiene do mise en place e box de competição.

DESAFIO – CONTINENTAL JUNIOR CHEF

O jovem chef + aluno (o aluno pode ajudar em toda a preparação)

3 pratos devem ser preparados para 3 pessoas individualmente:

- partida quente ou fria
- prato principal
- sobremesa

Tempo: preparação e serviço 2 horas + 15 minutos mise en place + 15 minutos limpeza (após entrega da louça)



Argentina



INGREDIENTES:

- ENTRADA: Libre de escolha
- PRATO PRINCIPAL: livre escolha
- SOBREMESA: livre escolha

INGREDIENTES PERMITIDOS NA COZINHA

- Legumes limpos, lavados, descascados, sem cortar ou modelar
- Caldos sem sal ou reduzidos
- Proteínas pre-marinadas
- Peixe limpo, descamado, eviscerado, sem filetes
- Carnes limpas, sem osso e sem cortes
- Aves limpas, sem osso e sem cortes
- Leguminosas hidratadas
- Chocolate temperado
- Biscoitos assados

As regras do Manual de Segurança Alimentar do CPGA devem ser seguidas para higiene do mise en place e box de competição.

DESAFIO – CONTINENTAL PASTRY CHEF

Chefe pasteleiro + commis (os commis podem participar em toda a preparação da ementa)

Devem preparar:

- 1 bolo de chocolate com peso entre 1kg e 1,2kg
- 3 sobremesa para 3 pessoas empratas individualmente a escolha.

Tempo: preparação e serviço 2hs 45 minutos + 15 minutos mise en place + 15 minutos limpeza (após entrega da louça)



Argentina



INGREDIENTES:

O QUE É PERMITIDO NA COZINHA:

- Biscoito, bolo assado
- Memengue nao como decoracao
- Pure de fruta (sem molho preparado)
- Chocolate temperado
- Missas que precisam de repouso.
- Todos os ingredientes podem ser pre pesados, ovos separados

JURY

O Juri de qualificacao e composto por um minimo de 5 representantes na mesa e 3 jurados de chao. Os jurados devem ter a certificacao concedida pelo COMITE DO CPGA em suas diferentes categorias:

JURADOS CONTINENTAL

JURADOS REGIONAL

JURADOS NACIONAL

JURADO DE ESPECIALIDADE

JURADOS JUNIORS

MEMBROS HONOARIOS DO CPGA

Devem ser seguidas as normas de avaliacao padronizadas do CPGA e realizado o Seminario de Atualizacao.

Sera realizada uma reuniao tecnica previa com os Juizes para dirimir dúvidas e questionamentos.

Os membros do juri devem se comprometer a participar de treinamieto formal ou seminario de actualizacao.

Para a aceitacao da participacao como JURI, cada um concorda em fazer parte de todos os turnos da competicao.

Se um dos membros do juri nao puder officiar em un dos dois do concurso, todas as suas qualificacoes serao canceladas.



Argentina



JURADOS MIEMBROS DE HONOR DEL CPGA

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 Coordinador Marshall de Competencia - carlosjestevez@yahoo.com

Alejandro Madrigal, Co Director de Centroamerica del CPGA y Coordinador de sustentabilidad en competencia alemara66@gmail.com

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

SUSTENTABILIDAD

Sera levado em consideracao a portuacao, o uso correcto dos alimentos, e o menor desperdicio e descarte dos mesmos; assim como sera observada a separacao de organicos e inorganicos.

CAIXA DE COMPETICAO

Ver equipamentos e disposicao da box de competicao.

A organizacao reserva-se o direito de impor a localizacao de cada equipa nas cozinhas. So serao permitidas tomadas electricas disponiveis nas cozinhas do concurso.

Em relacao ao anterior, nenhum equipamento, utensilios, aparelhos e/ou ingredientes alimentares podem entrar ou sair do concurso uma vez iniciado o concurso (com execucao de pratos e bandejas utilizados para fins de apresentacao, bem como equipamentos compartilhados localizados fora das cozinhas).

O local de trabalho e os equipamentos devem ser entregues em boas condicoes de limpeza, o que será levado em consideracao para qualificar a "higiene".

Ao final do tempo do concurso, a vistoria do posto de trabalho, o inventario e a restituicao do material serao realizados na preencha dos candidatos e com a supervisao do juri do plenario.



Argentina



ALIMENTOS E BEBIDA PERMITIDOS DURANTE A COMPETICAO

O consumo de bebidas engarrafas e embaladas e permitido durante a competicao

Alimentos industrializados e embalados, como barras energéticas ou geis, sao permitidos durante a competicao.

Alimentos preparados e cozidos, como sanduiches ou saladas, so podem ser consumidos durante os intervalos e fora da cozinha.

Durante a competicao, eles devem ser autorizados pelo jury geral.

UNIFORME

As equipes devem se vestir na cerimonia de abertura, competicao e cerimonia de premiacao com:

- Filipina branca de manga comprida (com logotipo oficial CPGA)
- Calca preta
- Mandril/avental branco
- Sapatos fechados regularmente
- Boné/ gorro branco

QUANTO A HIGIENE:

- Nao use perfumes
- Nao uses joias
- Nem mulheres nem homens podem ter unhas pintadas.
- O cabelo deve estar completamente dentro da touca ou touca
- No caso de ter barba proeminente, devem usar mascara facial para contela
- Os homens devem estar devidamente arrumados, limpos e barbeados



Argentina



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 da ouro, Placa Claudio Ferrer y certificado

Segundo lugar, medalla da plata y certificado

Tercer lugar, medalla bronce y certificado

(todos receberao premios das empresas patrocinadoras)

CONTINENTAL PASTRY CHEF

Ganador del 1er lugar: medalla da ouro, Placa Claudio Ferrer y certificado

Segundo lugar, medalla da plata y certificado

Tercer lugar, medalla bronce y certificado

(todos receberao premios das empresas patrocinadoras)

CONTINENTAL JUNIOR CHEF

Ganador del 1er lugar: medalla da ouro, Placa Claudio Ferrer y certificado

Segundo lugar, medalla da plata y certificado

Tercer lugar, medalla bronce y certificado

(todos receberao premios das empresas patrocinadoras)



Argentina



POR QUE COMPETIR?

- COMPETIR CONTRA OS MELHORES CHEFS DA AMERICA POR UMA CHANCE DE GANHAR O PRIMEIRO LUGAR
- MECA SEUS TALENTOS EM RELACAO A OUTROS CHEFS, APRIMORE SUAS HABILIDADES SOB PRESSAO E DESAFIE-SE A ATENDER AOS MAIS ALTOS PADROES DA INDUSTRIA.
- MOSTRE SUA ARTE NA PROFISSAO CULINARIA E SEJA O PRIMEIRO A CONHECER AS NOVAS TENDENCIAS DO SECTOR
- CONECTE-SE EM UMA COMPETICAO INTERNACIONAL DIVERSIFICADA COM A PARTICIPACAO DOS MELHOIRES CHEFS
- JUNTE-SE A UMA CRESCENTE COMUNIDADE DE CHEFS DEDICADOS A MELHORAR A PROFISSAO CULINARIA.

INSCRICAO

U\$S 50.- DOLARES POR EQUIPE (DEVE SER ENTREGUE NO MOMENTO DA COMPETICAO JUNTO COM A PASTA SOLICITADA DE PRATOS DE COMPETICAO COM A LOGOMARCA OU NIOME DA EQUIPE OU INSTITUCAO)