

CONCURSO GASTRONÓMICO

AIGUÁ... “UN GUSTO” 2025

6 ta. Edición

COMPETENCIA DE REPOSTERÍA

REGLAMENTACIÓN

- Competencia para aficionados del mágico mundo dulce de la cocina (amantes del arte culinario mayores de 15 años a la fecha de certamen).
- La competencia se desarrollará de forma individual o por pareja según criterio de los aspirantes a concursar.
- Los concursantes prepararan un postre confeccionado con ingredientes y metodología a su elección (versión libre).
- Los concursantes producirán 1 plato tipo degustación, que se dividirá de la siguiente forma: a) una presentación para el jurado b) una presentación para mesa de exhibición y fotos.
- Los concursantes tendrán un plus en la puntuación del jurado por el uso de productos locales de miel, frutos nativos, quesos y dulce de leche.
- La competencia tendrá dos fases de competencia 1) Fase Eliminatoria: los concursantes competirán entre sí con la propuesta de “receta original” determinada 2) Fase Final: Clasificarán a esta fase los primeros 4 o 6 concursantes que obtengan mayor puntajes de la fase eliminatoria.
- La cantidad de concursantes en la fase final dependerá del total de inscriptos en la fase eliminatoria (menor a 10 clasifican 4 y mayor a 10 clasifican 6).
- La modalidad de competencia en la “Fase final” será a través de “canasta sorpresa” que será suministrada por la organización.
- La “canasta sorpresa” estará compuesta de 10 ingredientes para confeccionar la “receta nueva” que tendrá que explicar al jurado su propuesta, antes de empezar la competencia. (se podrá usar ingredientes y condimentos básicos para complementar la receta, que estén autorizados por el jurado)
- El uso menor de ingredientes de la “canasta sorpresa” será tenido en cuenta por el jurado en la puntuación correspondiente.

- Los clasificados a la “Fase final” serán informados post competencia y se realizara un sorteo para determinar “modulo” y “canasta” correspondiente.
- Los clasificados a la “Fase final” podrán comenzar una hora antes del comienzo de la competencia para realizar “Mise en Place” y “Receta nueva” (medida no obligatoria).
- Se establecerá el sistema de “clasificación general” en el caso de que un concursante no pueda participar por temas personales en la “fase final”
- La puntuación que determinaran a los ganadores, saldrá de la suma de puntos obtenidos en las dos fases (eliminatoria + final)
- Se le proporcionara “alojamiento” a los concursantes que clasifiquen a la “Fase final” (medida no obligatoria para los concursantes).
- La competencia tendrá un tiempo de producción de dos horas y en orden numérico progresivo la presentación del plato.
- Los concursantes deben presentar la “receta original” con antelación al día de la competencia en los plazos determinado por la organización.
- Los concursantes deben estar correctamente vestido con indumentaria de cocineros (chaqueta, delantal o mandil, gorro, bayetas de producción y de higiene).
- El jurado tiene potestades de adelantar la hora de presentación de platos y orden de competidores, de común acuerdo con los concursantes involucrados y el supervisor del evento.
- Los concursantes empezaran a competir en conjunto y a la hora señalada.
- Los horarios de competencia serán preestablecidos de común acuerdo entre las partes y en los plazos determinados por la organización.
- Los competidores obtendrán un certificado de asistencia al evento una vez culminada su participación.
- Los concursantes deberán suministrarse los insumos y el equipamiento necesario para desarrollar la receta en tiempo y forma.
- La organización dispondrá para cada equipo concursante de un módulo equipado con:1) cocina de cuatro hornallas universales con horno

convencional familiar 2) una mesa de trabajo con lugar de apoyo para alimentos y equipamiento.

- La organización dispondrá de una “Zona mixta” para uso colectivo de los equipos concursantes a) Elaboración: horno microondas, horno industrial de producción, electrodomésticos de preparación, unidades de refrigeración y congelación b) Higiene: Bachas, productos y accesorios inherentes a la limpieza y desinfección de equipamiento.
- Los concursantes serán responsables directos de la higiene y orden del modulo y de la zona mixta de higiene que le corresponda, siendo fiscalizado y computado por el jurado.
- Los lugares de producción serán estipulados previamente a la competencia por la organización.
- El jurado será integrado por personalidades de la gastronomía invitados especialmente para la ocasión.
- El jurado calificará de acuerdo con su visión y siguiendo las normativas básicas expuesta en el reglamento oficial de la competencia.
- El jurado tendrá en cuenta el siguiente ítem: técnicas de preparación, arte en la creatividad, sabores y aromas, inclusión de ingredientes, higiene y orden, presentación de platos.
- Los premios estipulados para la competencia son:

1º Premio -

2º Premio -

3º Premio –

Premio Revelación (elección del jurado)

Premio Popularidad (elección del público)