

BASES Y REGLAMENTO CATEGORÍA MENÚ
XXXIV CONCURSO NACIONAL DE GASTRONOMIA 2025

Introducción

Desde 1986 la Asociación Chilena de Gastronomía, Achiga, realiza el Concurso Nacional de Gastronomía. Este 2025, se llevará a cabo la versión número treinta y cuatro del certamen, el cual se ha posesionado como el torneo culinario más importante a nivel nacional.

El Concurso Nacional de Gastronomía tiene dos categorías: Cocina Chilena y Menú.

Menú:

ACHIGA potencia el constante trabajo de la Selección Gastronómica de Chile. Por ello, la categoría Menú del Concurso Nacional de Gastronomía es la instancia oficial para elegir la Selección Gastronómica de Chile que representará al país en los torneos oficiales BOCUSE D'OR Y WORLDCHEFS.

El ganador de esta edición, será el representante nacional para torneo Bocuse d'Or 2026 Américas

Bases Y Reglamento

Este documento explica las reglas generales bajo las que se llevará a cabo el Concurso. El participar establece el compromiso de cumplirlas y deberá firmar un documento anexo.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer todos los cambios necesarios a este reglamento e informar previamente a los concursantes para la buena realización del evento.

- **Tema: Menú**

Número de participantes:

En la categoría **Menú** podrán concursar hasta 10 participantes (chef y su ayudante). El Comité Organizador se reserva el derecho de admisión al concurso.

Aspectos generales:

1. Lugar y fecha:

-Inacap sede Apoquindo, ubicado en Av. Chesteron 7028, Las Condes, Santiago.

-08 ,09 y 10 de abril 2025. La Categoría Menú se desarrollará específicamente el jueves **10 de abril**, a partir de las 09:00 hrs.

2. Evaluación

En la categoría **Menú**, cada miembro del jurado calificará los temas tomando en cuenta los siguientes criterios:

➤ Sabor	0-40
➤ Presentación	0 -20
➤ Especificidad y originalidad	0-20
➤ Total:	80 pts.

- **Se calificará, además:**

Buenas Prácticas de Manufactura y Trabajo en Cocina (20pts.).

Si el participante y/o su ayudante no cumplen con las normas de higiene exigidas, pueden ser descalificados del certamen. Se calificará: mise en place, aprovechamiento de las materias primas, utilización de los productos y técnicas de preparación.

➤ Aprovechamiento de materia prima	1-3
➤ Elaboración de Mise en Place	1-3
➤ Técnicas de Corte	1-3
➤ Técnicas de Cocción	1-3
➤ Trabajo en Equipo	1-3
➤ Higiene/ Procedimiento sanitario	1-5
Total:	20 pts.

-Los ganadores serán los que obtengan la mayor puntuación de la suma de sus preparaciones, después de restar las penalizaciones, en el caso de que las hubiere.

Reglamento:

1.- La presentación debe ser preparada completamente en el lugar del certamen. Los participantes contarán con cuatro horas desde la entrada a cocina hasta la salida de su primer plato, cuatro horas con diez minutos para la segunda presentación y cuatro horas veinte minutos para el plato principal.

2.- Los ingredientes base que debe usar obligatoriamente el candidato, los suministrará el Comité Organizador. Serán descalificados del certamen los concursantes que lleven ingredientes bases adicionales.

3.- Los participantes deberán traer el resto de su materia prima, las que no deben tener ningún corte o preparación previa, salvo en el caso de los fondos (éstos se llevarán sin ligar). Los participantes que así lo deseen, podrán llevar las materias primas para sus elaboraciones sólo peladas y envasadas correctamente, pero no se permitirán materias primas procesadas (picadas).

*Las materias primas que lleven los concursantes peladas y envasadas, deben volverse a sanitizar en el lugar del certamen.

4.- Tema Menú: se deben montar 7 platos idénticos, los que serán proporcionados por el Comité Organizador. Adminículos y piezas no comestibles no podrán presentarse en el plato a degustar.

5.- Especificaciones de las presentaciones:

Appetizer: Debe ser 100% vegetal y acompañado de una salsa. El ítem principal no debe superar los 60 grs.

El vegetal designado para esta preparación es: Papa.

Entrada: Ítem principal, una guarnición y una salsa.

El Ítem principal de esta preparación es: Camarón Ecuatoriano 36-40.

Fondo: Ítem principal, dos guarniciones (una 100 % vegetal y otra de libre ejecución) y una salsa.

El Ítem principal de esta preparación es: Lomo de centro de cerdo.

6.- Sistema de Penalización:

- Retraso de más de 3 minutos no podrá presentar sus platos al jurado.
- Las presentaciones con la ausencia de cualquier ítem solicitado, se le descontará 5 puntos.
- Quienes no entreguen su receta vía e-mail en el plazo indicado, se le descontarán 20 puntos.

- Quienes se presenten sin las copias de su dossier el día del certamen, serán descalificados.

7.- Horarios de participación: serán informados en la charla técnica del certamen.

8.- Podrán participar chefs ejecutivos, sous chefs y chefs de partie de restaurantes, cadenas de restaurantes, hoteles, clubes, casinos, alimentación Institucional, banquetería, instructores profesionales de gastronomía y chefs de empresas relacionadas a la industria alimentaria, los que deben tener como mínimo 24 años de edad y contar con experiencia laboral comprobable. Al momento de la inscripción, se exigirá currículum vitae, cédula de identidad y carta del empleador o título profesional que acredite su experiencia.

9.- Todos los concursantes y ayudantes tendrán que presentarse el día del concurso con uniforme completo y sin identificación alguna.

10.- Los chefs podrán ser asistidos por un ayudante de hasta 20 años de edad al día del concurso.

11.- Cada participante concursará con un número, el que se le informará en una reunión técnica previa **a realizarse vía on line el miércoles 05 de marzo a las 10:30 hrs.**

12.- Los participantes deben llevar sus propios utensilios de cocina.

13.- Todos los participantes ceden los derechos de difusión de sus recetas, fotos y videos a Achiga.

14.- La organización aportará solamente equipos de cocina: horno, congelador (compartido), refrigerador, abatidor (compartido), cocina y mesón. No estará disponible otro tipo de equipamiento.

15.- Todos los participantes deben realizar un dossier con fotos o ilustraciones de las preparaciones con una descripción y una ficha técnica (Se explica a continuación y se enseñará en la charla técnica). Además, **obligatoriamente**, se debe enviar la información de ambos documentos por correo electrónico a jrozas@achiga.cl con copia a achiga@achiga.cl el día 01 de abril. El participante que no envíe la información de su dossier y ficha técnica vía e-mail o no se presente con él el día del certamen será penalizado, según se establece en las bases.

**Dossier: Documento que debe contener la información de la preparación que cada participante desarrollará. Este documento será la guía para que el jurado califique al concursante.*

En él, se debe detallar los siguientes aspectos: fotografía o ilustración de la preparación, nombre del plato e ingredientes.

El dossier *sólo debe tener el número del concursante como identificación, de ninguna manera su nombre ni el establecimiento al cual representa el participante.*

**Ficha técnica: Documento que debe detallar ingredientes, cantidades, recetas y procedimientos.*

16.- Serán descalificados los participantes y ayudantes que:

- a) **No estén con uniforme completo de cocina;** es decir: chaqueta de chef blanca, pantalón negro, zapatos o zuecos negro, mandiles o delantal blanco y gorro tradicional de chef.
- b) Se eliminará automáticamente del concurso:

- Cualquier presentación que identifique al establecimiento o participante.
 - Se eliminarán a los concursantes que no se presenten a la hora que sean citados por el Comité Organizador y a los que no abandonen las cocinas después de su participación.
- c) Se les recuerda a los participantes que un motivo de **eliminación son las faltas a las buenas prácticas de manipulación y seguridad alimentaria**. Con esto, se entiende que si un participante se corta profundamente o tiene una quemadura grave, queda automáticamente descalificado.
- d) Quienes se presenten sin las copias de su dossier el día del certamen.
- e) Quienes se encuentren bajo la influencia del alcohol.
- f) Provoquen disturbios o dificultades en el recinto del concurso.

17.- El Comité Organizador se reserva el derecho de decidir la ubicación de cada equipo en las cocinas.

18.- Al concluir el tiempo de concurso, se llevará a cabo la inspección del puesto de trabajo y el inventario del material en presencia de los candidatos. El lugar de trabajo y el equipamiento debe ser entregado en las mismas condiciones de limpieza, lo que se tomará en cuenta para calificar "higiene".

20.- Los materiales de limpieza y desinfección deben estar rotulados, y serán de responsabilidad de cada participante.

Inscripciones

La confirmación e inscripción al torneo se podrá realizar hasta el 05 de marzo 2025 al correo jrozas@achiga.cl con copia a achiga@achiga.cl.

El valor de la inscripción para los socios de Achiga en esta categoría es de \$130.000. Para los establecimientos que no sean socios, el valor de la inscripción es de \$150.000.

Premiación

Todos los participantes deberán presentarse a la ceremonia de premiación con su **uniforme de cocina**.

De acuerdo al puntaje obtenido por los participantes, se entregarán tres medallas: Oro, Plata y Bronce y mención honrosa al cuarto lugar.

El lugar, día y hora de la ceremonia de premiación está por definir y se avisará con antelación al evento.

Nota importante: los ganadores de esta categoría se considerarán potenciales participantes de Achiga, si así lo quisieran, para futuros concursos importantes a nivel nacional e internacional.