



# CONVOCATORIA

## CONCURSO NACIONAL DE COCINA PROYECCIÓN INTERNACIONAL

### FINALES NACIONALES

GUADALAJARA  
VIERNES 28 DE FEBRERO 2020

PUERTO VALLARTA  
MIÉRCOLES 4 DE MARZO 2020

CIUDAD DE MEXICO  
VIERNES 6 DE MARZO 2020

Menú de 3 tiempos a realizar para 5 personas:

## PRIMER TIEMPO

- HUEVO -

Una pieza de huevo al gusto en cada plato

Contarán con foie rougier fresco.

Habrán un ingrediente secreto sorpresa para utilizar con el huevo.

No será obligatorio utilizar todas, puede ser una entrada fría o caliente.

---

## PLATO FUERTE

- TOMAHAWK DE CERDO -

Tendrán 2 piezas de tomahawk de cerdo para hacer 5 porciones calientes como plato fuerte.

Plato individual . Porción degustación .

Habrán un ingrediente secreto para ser utilizado con el tomahawk.

Guarniciones y salsa al gusto.

---

## POSTRE

- BABA -

Alcohol por definir por el comité - Borrachito

Interpretación, sabor y receta de su gusto.

Servir en porción individual.

## CANDIDATOS

1. Podrán ser candidatos para competir por el Trofeo THIERRY BLOUET, hombres y mujeres mayores de 22 y menores de 35 años para aplicar a sedes Puerto Vallarta y Guadalajara y mayores de 20 y para el concurso sede Ciudad de México máximo 26 años (puede cumplir 27 años después del 20 de septiembre, 2020), de nacionalidad mexicana con un mínimo de 4 años de experiencia de trabajo en la cocina y que laboren actualmente en empresas hoteleras o restaurantes en Nayarit y Jalisco para concursos en Puerto Vallarta y Guadalajara y de todo el país para el concurso de la Ciudad de México\*.

**\* El concurso en CDMX es exclusivo para participantes que trabajan en algun establecimiento perteneciente a la Chaine des Rotisseurs, nacionalidad mexicana, con pasaporte vigente y posibilidad de viajar al extranjero.**

2. El jurado compuesto por prestigiosos Chefs y autoridades, serán quienes seleccionarán a los candidatos a participar. A los candidatos seleccionados se les notificará vía telefónica 15 días antes del concurso. Los resultados del jurado serán inapelables, tanto en el proceso de selección como de calificación final.

4. La fecha límite para la recepción de inscripciones al “Trofeo THIERRY BLOUET” será el 20 de febrero de 2020. Las solicitudes deberán ser llenadas en línea o enviadas vía email a [marketing@grupocafedesartistes.com](mailto:marketing@grupocafedesartistes.com) con atención Yuriko Miyagi en Puerto Vallarta, llenar formulario en línea. Para cualquier duda favor de comunicarse al (322) 226 7200 o exclusivo whatsapp: 322 779 7013. **Inscribirse en línea aquí** ➔ [INSCRIPCIÓN](#)

5. Para la inscripción el candidato tendrá que llenar la **ficha de inscripción** y adjuntar la receta de un platillo creado por el candidato para 4 personas, la cual incluye receta con procedimiento y fotografía del montaje del platillo, esta receta tendrá que contener de manera obligatoria los siguientes ingredientes: HUEVO Y FOIE GRAS FRESCO (no tiene que ser el mismo platillo a realizar el día del concurso); dicha receta deberá ser anexada a la ficha de inscripción del concurso. La foto del platillo debe estar en alta resolución, formato jpg.

6. Los candidatos serán canalizados a la sede según corresponda.

7. Los candidatos seleccionados deberán presentarse con sus cuchillos personales, así como un maletín que incluya material portátil como cortadores, mandolina, moldes, etc.

8. Los gastos de transporte y alojamiento para asistir a la competencia correrán por cuenta de los participantes.

9. Los candidatos aceptan quedar en disposición de los patrocinadores para las fotografías con su uniforme profesional limpio.

10. Los candidatos aceptan respetar el presente reglamento, los horarios y estar presentes para la emisión de resultados.

11. Los candidatos no podrán abandonar la sede del concurso, en caso contrario serán descalificados.

## JURADO

El jurado será presidido por el Chef Gerard Dupont, Presidente Honorario de la Académie Culinaire de France y estará integrado por:

- Dos Chefs, para supervisión de la cocina y observación del desarrollo individual en el área de trabajo, llevando un minucioso control de faltas cometidas.
- Un jurado de degustación integrado por reconocidos gastrónomos y Chefs del país.

Los jurados estarán a disposición de los patrocinadores para la sesión de fotos, con su uniforme profesional y limpio. Y deberán estar presentes para la entrega de resultados en la cena de clausura.

Los organizadores se reservan el derecho a difundir fotos realizadas durante el curso del “XV TROFEO THIERRY BLOUET” en Puerto Vallarta, VI en Guadalajara y III en Sede Ciudad de México y bajo ninguna circunstancia se podrá discutir el resultado anunciado por el Comisario General del Concurso.

## ORGANIZACIÓN DEL TROFEO

### GUADALAJARA

Se realizará una selección de 8 finalistas, que serán notificados el día 22 de febrero de 2020 vía correo electrónico o por llamada telefónica. Los candidatos seleccionados serán convocados para la final en Guadalajara el día **VIERNES 28 DE FEBRERO DE 2020** a las 8:00 am en punto, en Universidad por notificar posteriormente. En punto de las 8:30 a.m. se realizará un sorteo para asignar en qué lugar les tocará cocinar y el horario de acceso a la cocina.

### PUERTO VALLARTA

Se realizará una selección de 8 finalistas, que serán notificados el día 22 de febrero, 2020 vía correo electrónico o por llamada telefónica. Los candidatos seleccionados serán convocados para la final el **MIÉRCOLES 4 DE MARZO de 2020 a las 8:00 a.m.** en la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Guadalajara con dirección Av Francisco Villa 475 - Estacion Gourmet

Teléfono: (322) 226 2200. En punto de las 8:30 a.m. se realizará un sorteo para asignar en qué lugar les tocará cocinar y el horario de acceso a la cocina.

### CIUDAD DE MÉXICO

Se realizará una selección de 8 finalistas, que serán notificados el día 22 de febrero de 2020 vía correo electrónico o por llamada telefónica. Los candidatos seleccionados serán convocados para la final en Ciudad de México el día **VIERNES 6 DE MARZO DE 2020 a las 8:00a.m.**, en Univerisidad por notificar posteriormente. En punto de las 8:30 a.m. se realizará un sorteo para asignar en qué lugar les tocará cocinar y el horario de acceso a la cocina.

## DESARROLLO DEL CONCURSO

Cada candidato tendrá media hora para ver y organizar sus ingredientes sorpresa, así mismo deberán diseñar y entregar un menú de 3 tiempos por escrito con el nombre de cada platillo que realizarán. Dentro esta media hora podrán acceder y seleccionar los productos de la alacena permitida.

Una vez asignada su hora de entrada a la cocina el tiempo de preparación serán 3 horas; a partir de la hora a la que entran a la cocina tres horas después presentan su primer tiempo, 10 minutos después presentan el plato fuerte y 10 minutos después de la presentación del plato fuerte presentan el postre.

En caso de haber retrasos en la presentación de algún platillo serán penalizados.

CANDIDATOS	INICIO EN COCINA	PRESENTACIÓN ENTRADA	PRESENTACIÓN PLATO FUERTE	PRESENTACIÓN POSTRE
1er. candidato	9:30 am	12:30 pm	12:40 pm	12:50 pm
2o. candidato	9:55 am	12:55 pm	1:05 pm	1:15 pm
3er. candidato	10:20 am	1:20 pm	1:30 pm	1:40 pm
4o. candidato	10:45 am	1:45 pm	1:55 pm	2:05 pm
5o. candidato	11:10 am	2:10 pm	2:20 pm	2:30 pm
6o. candidato	11:35 am	2:35 pm	2:45 pm	2:55 pm
7o. candidato	12:00 pm	3:00 pm	3:10 pm	3:20 pm
8o. candidato	12:25 pm	3:25 pm	3:35 pm	3:45 pm

Cabe señalar que las porciones que presentarán serán con un peso entre 90 y 120 grs. de proteína como máximo en plato fuerte y el tipo de cocina es libre.

## PREMIACIÓN

### GUADALAJARA

Viernes 28 de febrero, 2020.

Ceremonia de premiación en lugar a notificar posteriormente.

### PREMIOS

#### 1er. LUGAR

- Trofeo Thierry Blouet XV
- Diploma Oficial de 1er. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XV
- Diploma de 1er. Lugar de la Academie Culinaire de France
- Medalla de la Academie Culinaire de France
- Cena para 2 personas en Café des Artistes o Tuna Blanca
- Premios de nuestros patrocinadores

#### 2o. LUGAR

- Presea especial.
- Diploma Oficial de 2o. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XV
- Diploma D'Honneur de 2o. Lugar de la Academie Culinaire de France
- Cena para 2 personas en Café des Artistes o Tuna Blanca
- Premios de nuestros patrocinadores

#### 3er. LUGAR

- Diploma Oficial de 3er. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XV
- Cena para 2 personas en Café des Artistes o Tuna Blanca
- Premios de nuestros patrocinadores

## PREMIACIÓN

### PUERTO VALLARTA

Miércoles 4 de marzo, 2020.

Ceremonia de premiación en lugar a notificar posteriormente.

### PREMIOS

#### 1er. LUGAR

- Trofeo Thierry Blouet XV
- Diploma Oficial de 1er. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XV
- Diploma de 1er. Lugar de la Academie Culinaire de France
- Medalla de la Academie Culinaire de France
- Cena para 2 personas en Café des Artistes o Tuna Blanca
- Premios de nuestros patrocinadores

#### 2o. LUGAR

- Presea Vallarta Opina en Puerto Vallarta.
- Diploma Oficial de 2o. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XV
- Diploma D'Honneur de 2o. Lugar de la Academie Culinaire de France
- Cena para 2 personas en Café des Artistes o Tuna Blanca
- Premios de nuestros patrocinadores

#### 3er. LUGAR

- Diploma Oficial de 3er. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XV
- Cena para 2 personas en Café des Artistes o Tuna Blanca
- Premios de nuestros patrocinadores

## PREMIACIÓN

### CIUDAD DE MÉXICO

Viernes, 6 de marzo, 2020.

Cena Vatel a las 7:00 PM. Hotel Sofitel Reforma, Ciudad de México.

### PREMIOS

#### 1er. LUGAR

- Trofeo Thierry Blouet XV
- Diploma Oficial de 1er. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XV
- Diploma de 1er. Lugar de la Academie Culinaire de France
- Medalla CONCOURS JEUNES CHEFS ROTISSEURS de la Chaine Des Rotisseurs
- Medalla de la Academie Culinaire de France
- Premios de nuestros patrocinadores

*• El ganador\* representará a México en el concurso mundial de la Chaine des Rotisseurs con sede en Le Cordon Bleu, Paris Francia el prox. 26 de septiembre, 2020. \*Podrá ser elegido para el concurso uno de los dos ganadores del trofeo Thierry Blouet de Puerto Vallarta o Guadalajara, dependiendo del nivel de los ganadores y su compromiso para prepararse posteriormente para representar a Mexico en una competencia mundial. Esta desición la tomará el presidente del concurso Trofeo Thierry Blouet después que hayan pasado los tres concursos. No se asegura la elección de ninguno de los ganadores.*

#### 2o. LUGAR

- Presea especial.
- Diploma Oficial de 2o. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XV
- Diploma D'Honneur de 2o. Lugar de la Academie Culinaire de France
- Medalla CONCOURS JEUNES CHEFS ROTISSEURS de la Chaine Des Rotisseurs
- Premios de nuestros patrocinadores

#### 3er. LUGAR

- Diploma Oficial de 3er. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XV
- Medalla CONCOURS JEUNES CHEFS ROTISSEURS “ de la Chaine Des Rotisseurs
- Premios de nuestros patrocinadores