



# CONVOCATORIA

## CONCURSO NACIONAL DE COCINA PROYECCIÓN INTERNACIONAL

### FINALES NACIONALES

GUADALAJARA  
LUNES 26 DE FEBRERO 2018

PUERTO VALLARTA  
MIÉRCOLES 28 DE FEBRERO 2018

CIUDAD DE MEXICO  
VIERNES 2 DE MARZO 2018

Menú de 3 tiempos a realizar para 5 personas:

## PRIMER TIEMPO

- VEGETARIANO -

A base de verduras y hierbas orgánicas.  
Habrá una selección sorpresa de verduras y  
hierbas a utilizar en el primer tiempo.

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

---

## PLATO FUERTE

- TILAPIA ORGÁNICA DE CHIAPAS -

Se les dará a cada concursante 2 tilapias de 800 grs a 1 kg aprox.

Tendrá que servirse emplatada en porción mediana  
de máximo 120 grs de proteína por orden.

Guarniciones y salsa al gusto.

---

## POSTRE

- FRUTOS ROJOS Y CHOCOLATE CALLEBAUT -

Se le dará a cada uno una selección de frutos rojos  
y chocolate Callebaut semi-amargo.

## CANDIDATOS

1. Podrán ser candidatos para competir por el Trofeo THIERRY BLOUET, hombres y mujeres mayores de 24 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 15 de septiembre, 2018), 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 vengan de algún 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 12 de Febrero de 2018. Las solicitudes deberán ser 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.

5. Para la inscripción el candidato tendrá que entregar al comité organizador su **ficha de inscripción** y 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 el siguiente ingrediente: TILAPIA ORGÁNICA; dicha receta deberá ser anexada a la ficha de inscripción del concurso.

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 “XIII TROFEO THIERRY BLOUET” en Puerto Vallarta, IV en Guadalajara y I° 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 16 de febrero de 2018 vía correo electrónico o por llamada telefónica. Los candidatos seleccionados serán convocados para la final en Guadalajara el día **lunes 26 de febrero de 2018** en instalaciones la Universidad del Valle de México (UVM). 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.

A todos los participantes se les convoca a asistir de manera obligatoria a participar en un RETO especial el día domingo 25 de febrero 2018.

### PUERTO VALLARTA

Se realizará una selección de 8 finalistas, que serán notificados el día 16 de febrero, 2018 vía correo electrónico o por llamada telefónica. Los candidatos seleccionados serán convocados para la final el **miércoles 28 de febrero de 2018 a las 8:30 a.m.** en la Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas con dirección Blvd. Nuevo Vallarta No. 65 Pte, Nuevo Vallarta, 63732 Nuevo Vallarta, Nay. 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.

A todos los participantes se les convoca a asistir de manera obligatoria a participar en un RETO especial el día martes 27 de febrero 2018.

### CIUDAD DE MÉXICO

Se realizará una selección de 8 finalistas, que serán notificados el día 16 de febrero de 2018 vía correo electrónico o por llamada telefónica. Los candidatos seleccionados serán convocados para la final en Ciudad de México el día **viernes 2 de marzo de 2018**, en la Escuela Superior de Gastronomía en la Universidad Superior de Gastronomía en Av. Sonora No. 189 Col. Hipódromo Condesa C.P. 06100, Ciudad De México Tel. 55843800. 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.

A todos los participantes se les convoca a asistir de manera obligatoria a participar en una actividad especial el día viernes 2 de marzo 2018 al finalizar el concurso \*antes de anunciar al ganador.

## 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 asignado su hora de entrada a la cocina el tiempo de preparación serán 3 horas de preparación; 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 de retrasos en la presentación de algún los tiempos 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 en tamaño degustación con un peso entre 80 y 100 grs. de proteína como máximo y el tipo de cocina es libre.

## PREMIACIÓN

### GUADALAJARA

Lunes, 26 de febrero, 2018.

Cena en HOTEL HILTON Guadalajara.

### PREMIOS

#### 1er. LUGAR

- Trofeo Thierry Blouet XIII
- Diploma Oficial de 1er. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XIII
- 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 XIII
- 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 XIII
- Cena para 2 personas en Café des Artistes o Tuna Blanca
- Premios de nuestros patrocinadores

*\* Se elegirá uno de los dos ganadores del 1er. lugar de las sedes Puerto Vallarta y Guadalajara para representar a México en el trofeo Passion Internacional de la Academie Culinaire de France, que será en Paris. 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.*

## PREMIACIÓN

### PUERTO VALLARTA

Miércoles, 28 de febrero, 2018.

Cena en CAFÉ DES ARTISTES Puerto Vallarta.

### PREMIOS

#### 1er. LUGAR

- Trofeo Thierry Blouet XIII
- Diploma Oficial de 1er. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XIII
- 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 XIII
- 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 XIII
- Cena para 2 personas en Café des Artistes o Tuna Blanca
- Premios de nuestros patrocinadores

*\* Se elegirá uno de los dos ganadores del 1er. lugar de las sedes Puerto Vallarta y Guadalajara para representar a México en el trofeo Passion Internacional de la Academie Culinaire de France, que será en Paris. 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.*



## PREMIACIÓN

### CIUDAD DE MÉXICO

Viernes, 2 de marzo, 2018.

Cena en Hotel Hyatt Polanco, Ciudad de México.

### PREMIOS

#### 1er. LUGAR

- Trofeo Thierry Blouet XIII
- Diploma Oficial de 1er. Lugar del Trofeo Thierry Blouet XIII
- Diploma de 1er. Lugar de la Academie Culinaire de France
- Medalla CONCOURS JEUNNES 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 Taiwan el prox. 9 de septiembre, 2018. \*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 XIII
- Diploma D'Honneur de 2o. Lugar de la Academie Culinaire de France
- Medalla CONCOURS JEUNNES CHEFS ROTISSEURS “ de la Chaine Des Rotisseurs
- Premios de nuestros patrocinadores

#### 3er. LUGAR

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

# PATROCINADORES

