



Argentina, Buenos Aires, 1 al 4 de Junio de 2015

Selección Latinoamericana de la Coppa del Mondo della Gelateria

REGLAMENTO

1. INSCRIPCIONES

Sede de la Organización: Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (AFADHYA) Buenos Aires, Av. Callao 449 Piso 9° B. Tel. 54 -011- 4374 8159 / 7645 – Sr. Cesario Campos – email: heladosha@afadhya.com.ar

2 . PARTICIPACIÓN

La competencia es bienal y abierta a todos los países latinoamericanos.

La inscripción es gratuita.

Podrán participar los primeros 6 (seis) equipos que presenten la solicitud de admisión, en una ficha debidamente cumplimentada antes del 15 de Enero de 2015.

Los equipos participantes deberán indefectiblemente aceptar y suscribir todas las normas establecidas en el presente Reglamento.

Cada equipo estará formado por un profesional heladero y un profesional Pastelero más 1 (un) Capitán, que representará a su equipo en la integración del Jurado.

Traslados y Hotelaría

Los gastos de viajes desde el país de origen hacia Buenos Aires y la hotelaría durante los días de competición estarán a cargo del Comité Ejecutivo de acuerdo con el siguiente procedimiento:

- 1- El pasaje (clase turista) será enviado por el Comité Ejecutivo a los integrantes del equipo. No se realizará bajo ningún concepto reembolso de los traslados.
- 2- Una vez emitidos los pasajes la modificación de fechas será absoluta responsabilidad de cada pasajero, no pudiendo reclamar ninguna bonificación extra.
- 3- En el caso que, una vez confirmada la participación de cada integrante del equipo y emitido el pasaje correspondiente, por razones de fuerza mayor el participante no pudiera viajar deberá reintegrar el importe del pasaje emitido al Comité Ejecutivo o realizar el cambio de pasajero bajo su absoluta responsabilidad.
- 4- El Comité Ejecutivo pagará los gastos de hotel en base a habitación doble con desayuno del domingo 30 de Abril al miércoles 3 de junio de 2015. Los gastos adicionales al alojamiento (teléfono, frigobar, etc) será absoluta responsabilidad de cada participante.
- 5- El Comité Ejecutivo no será responsable de ningún otro gasto fuera de lo puntualmente detallado en los ítems 1,2,3, y 4.
- 6- El Comité Ejecutivo no realizará ningún tipo de reembolso bajo ningún concepto.

3. TEMA DEL CONCURSO Y RECETARIO



Del 1 al 4 de
junio de 2015
Centro Costa Salguero

Con la colaboración de
Sigep



Coppa del Mondo della Gelateria



El tema del concurso será libre. En consecuencia, las elaboraciones deberán estar relacionadas con el tema propuesto por cada equipo. **La totalidad de los productos elaborados deben ser comestibles.**

Cada equipo deberá entregar, además de un breve currículum (en word, máximo 1.000 caracteres cada uno) y fotografía de cada uno de sus integrantes, 10 recetarios completos (en castellano y en portugués) con todas las recetas que realizarán durante la competencia y una breve descripción de las mismas.

4. JURADO

El jurado estará integrado por el capitán de cada equipo participante y presidido por un representante de La Coppa del Mondo Della Gelateria, Italia), además colaborará 1 Comisario de concurso.

En la puntuación el mismo tendrá en cuenta los siguientes ítems:

- Mise en Place (Puesta en escena)
- Higiene (Buenas Prácticas de Manufactura)
- Trabajo en equipo
- Técnica
- Calidad organoléptica (sabor, color, textura, sensación de frío)
- Creatividad – Innovación.
- Presentación final

5. INDUMENTARIA

La organización suministrará 1 (una) chaqueta a cada participante.

Todos los concursantes deben vestir pantalón negro y calzado apropiado durante toda la competición y durante la ceremonia de entrega de premios. Los uniformes oficiales, gorros, repasadores y rejillas de cocina serán suministrados por los organizadores y deben ser utilizados durante toda la competición y entrega de premios. No pueden añadirse elementos identificativos.

Está rigurosamente prohibido exponer en la zona de competición cualquier aparato, material o publicidad que no sean los de los patrocinadores oficiales del certamen. Lo mismo es aplicable a marcas o logotipos en chaquetas, gorros, delantales u otras prendas. En caso de incumplimiento, el equipo podrá ser descalificado por el Presidente del Jurado.

6. ESPACIOS DE TRABAJO Y EQUIPAMIENTO

Ver anexo 1

Todos los utensilios manuales (ollas a inducción, cacerolas, cuencos de acero inoxidable, cucharones, batidores, espátulas, etc.) deben ser traídos por cada equipo.



Con la colaboración de





7. MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DISPONIBLES

Ver Anexo 2

Los otros productos y materias primas no mencionados en este anexo, pero necesarios para el programa de trabajo de cada equipo deberán ser traídos por los propios equipos, obligatoriamente de forma anónima, sin marcas ni logotipos.

Los productos no transportables podrán ser comprados in situ.

Todos los productos y aparatos traídos por los equipos serán controlados por el Comisario de Concurso el día anterior al comienzo de la competición. El Comisario de Concurso tendrá la facultad de excluir los productos o aparatos que no cumplan lo dispuesto por el presente Reglamento.

8. PRUEBAS DEL CONCURSO

8.a – Copas decoradas para servicio en mesa

Un surtido de helados presentados en una copa (diámetro máximo 20 cm, altura libre). Preparación de 8 copas iguales entre ellas, en su forma y en su decoración, que será libre.

8.b - Torta helada

Torta helada (mínimo 3 sabores) con la eventual incorporación de:

- semifríos,
- palet de fruta,
- crocantes,
- bizcocho,
- fruta confitada,

Forma y decoración libres. Preparación de 3 tortas: 1 (una) para la degustación + 1 (una) para la presentación + 1 (una) para la fotografía oficial, con un mínimo de 8 porciones cada una.

8.c – Mixtery Box -Cada equipo recibirá por sorteo una caja cerrada con un ingrediente secreto. Con el mismo, como principal ingrediente aportante de sabor, deberá crear una receta, realizar el helado y presentarlo sobre un cono provisto por la organización en el lapso de 2 horas y media. Cantidad a presentar: 8(Ocho) conos. Siete, uno para cada Jurado y uno para la foto

8.d – Petit Four de Helado de Chocolate Cada equipo deberá presentar 3 (tres) tipos diferentes de petit four de forma y decoración libres para cada uno de los jurados, otro juego para el pesaje y otro para la foto. El total de piezas es de 27 (9 juegos de 3)

Al menos el 50 % de su peso deberá ser helado de chocolate en cualquiera de sus variedades (Fundente-Blanco-Con Leche). Se podrá combinar con otras preparaciones como semifríos, gelatinas, crocantes, etc, etc.

El peso máximo de cada pieza será de 40 gramos con una tolerancia de (+-) el 10 %.

EL PESO SERA CONTROLADO POR LOS COMISARIOS DE LA COMPETENCIA ANTES DE LA DEGUSTACIÓN CON BALANZA DE PRECISIÓN (1 GRAMO)



8.f- Elaborado de Helado salado para ALTA COCINA

Preparación de 3 kg de un helado salado* sabor a elección libre que formará parte de un plato (UNICO PARA TODOS LOS EQUIPOS) diseñado y elaborado por chefs especializados (**Ver Anexo 3**). En este caso todos los ingredientes para el helado deberán ser provistos por los concursantes.

**Por helado salado se entiende un helado concebido y estudiado para la alta cocina. Debe ser servido siempre como añadido y/o como complemento de un plato.*

A diferencia de lo que sucede con el helado tradicional para el equilibrio de tipo de helado son más importante las propiedades técnicas de los azúcares (P.A.C=Poder Anticongelante y P.O.D=(Poder Dulcificante) que la cantidad de los mismos. El helado debe diseñarse y equilibrarse teniendo en cuenta los parámetros tradicionales en cuanto se refiere a los otros ingredientes.

Entre los distintos tipos de azúcares que utiliza el heladero, la elección debería inclinarse por aquellos de menor poder edulcorante, con el objetivo de lograr un producto final poco dulce y así exaltar el sabor del ingrediente característico, que en la mayoría de los casos será de los habitualmente utilizados por los chefs, por ejemplo: quesos de sabor pronunciado, pescados ahumados, foie gras, verduras, aceite de oliva, etc.

9. PIEZAS ARTÍSTICAS DE PRESENTACIÓN

• De Chocolate

Una Pieza Artística de chocolate, relacionada con el tema, cuya altura será de un mínimo de 0.50 ctm. Podrán utilizarse tres tipos de cobertura: Fundante, blanca y con leche. Se admiten todas las técnicas. El moldeado será permitido hasta un máximo de 50 % del total de la pieza. Está totalmente prohibido traer elaboraciones completas o parcialmente completas, como adornos, etc.

10. RESERVAS

El Comité Organizador del Campeonato, en casos particulares o sucesos de fuerza mayor, se reserva el derecho de realizar modificaciones y añadir disposiciones al Reglamento del Concurso.

Además, el Comité Organizador se reserva el derecho de anular el Concurso en caso de fuerza mayor.

El recuento de votos del Jurado será controlado por el Comisarios del Concurso y los resultados serán inapelables y se publicarán en el sitio web de la Organización.-

11. PREMIOS

Primer equipo clasificado:

Clasificación directa a la Coppa del Mondo della Gelateria. Edición 2016 (Rimini Italia) Un Trofeo Copa Latinoamericana del Helado Artesanal. Diploma con medalla de Oro. Una para cada miembro del equipo.

Segundo equipo clasificado: Clasificación Directa: Diploma con medalla de plata. Una para cada miembro del equipo.

Tercer equipo clasificado: Clasificación Directa: Diploma con medalla de bronce. Una para cada miembro del equipo.

NOTA

Los suplementos y precisiones relativos a los diferentes puntos del presente Reglamento y al Programa de trabajo de las jornadas serán comunicados a su debido tiempo a los equipos inscriptos y publicados en el sitio web de la Organización



Con la colaboración de:

