



COPA
VATEL
Amateur

10 ABRIL, 2019

WTC CDMX

Bajo el marco de

EXPO
gastronómica
HOTELES | RESTAURANTES | CAFETERÍAS



A. PRESENTACIÓN

A.1	Artículo 1. El Concurso	3
A.2	Artículo 2. El Comité Organizador México 2019	3
A.3	Artículo 3. Plazo para la presentación de solicitudes	4
A.4	Artículo 4. Cuotas de inscripción	4

B. OBLIGACIONES

B.1	Artículo 5. Equipo Amateur composición y funciones	5
B.2	Artículo 6. Obligaciones durante el concurso	6
B.3	Artículo 7. Uniforme para usar en el concurso	6
B.4	Artículo 8. Equipo	7

C. LAS PRUEBAS

C.1	Artículo 9. Plato de carne	8
C.2	Artículo 10. Plato vegetariano	9
C.3	Artículo 11. Postre al plato a base de chocolate	10
C.4	Artículo 12. Información Adicional	10
C.5	Artículo 13. Productos	11
C.6	Artículo 14. Recetas	11
C.7	Artículo 15. Criterios para calificar	12

D. CONTENIDO DEL CONCURSO

D.1	Artículo 16. Programa del concurso	14
D.2	Artículo 17. Instalación y limpieza	15
D.3	Artículo 18. Jurado de degustación	15
D.4	Artículo 19. Jurado de cocina	15
D.5	Artículo 20. Controles y validación	16
D.6	Artículo 21. Premios y recompensas	16

E. DERECHOS Y OBLIGACIONES

E.1	Artículo 22. Uso de la marca y logo "Copa Vatel Profesional Amateur"	17
E.2	Artículo 23. Derechos de imagen	17
E.3	Artículo 24. Seguros	18
E.4	Artículo 25. Hospedaje, alimentos y transportación	18
E.5	Artículo 26. Reglas y requisitos del concurso	18
E.6	Artículo 27. Disputas / Reclamos	18

FECHAS IMPORTANTES	19
COMITÉ ORGANIZADOR	20
ANEXO	21

A continuación se describen las reglas y los requisitos oficiales del concurso. Encontrará todo lo que necesita saber para prepararse y participar en el concurso Copa Vatel Amateur 2019.

A. PRESENTACIÓN

A1. ARTÍCULO 1 – EL CONCURSO

LA COPA VATEL AMATEUR 2019 se llevará a cabo el 10 de abril del 2019, en el World Trade Center, México. La Copa Vatel Amateur 2019 está organizada y administrada por Expo Food Service S.A. de C.V. y el Vatel Club México. Una competencia única dedicada a los amateurs de todo el país para mostrar sus habilidades y dedicación a las artes gastronómicas. El equipo ganador por su dedicación, técnica y originalidad tendrá el honor de ganarse el título de “Jóvenes Pioneros de la Gastronomía”.

El concurso es un impulsor de talento y una plataforma para promover la camaradería y oportunidades educativas entre los profesionales de la gastronomía. La competencia tiene como objetivo elevar los estándares de excelencia culinaria y profesionalismo; moldear a los recién egresados en jóvenes profesionales. Poner a prueba las habilidades aprendidas dentro de las aulas y, lo más importante, inspirar a jóvenes dentro del medio gastronómico a soñar en grande y a trabajar apasionadamente para lograr sus objetivos.

El evento será presidido para el concurso 2019 por:

Jurado por definir

A2. ARTÍCULO 2 – EL COMITÉ ORGANIZADOR MÉXICO 2019

El Comité Organizador México 2019 está representado por el Sr. Guy Santoro y está compuesto por los chefs y los representativos de Expo Food Service S.A. de C.V.

El Comité Organizador se reunirá para decidir cuáles equipos serán permitidos participar en el concurso. La decisión del Comité será definitivo y sin apelaciones. Se admitirá un máximo de diez equipos para participar.

A3. ARTÍCULO 3 – PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Los postulantes nacionales pueden presentar una solicitud para su participación en la Copa Vatel Amateur 2019, enviándolas con una fecha límite del **15 de febrero del 2019**.

A4. ARTÍCULO 4 – CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

Cada equipo que presente una solicitud para la Copa Vatel Amateur 2019, deberá de hacer el depósito de la siguiente manera:

\$ 2,500.00 pesos mexicanos + IVA

Enviar datos fiscales para la elaboración de la factura.

A más tardar el **28 de febrero del 2019**, por transferencia bancaria a la siguiente cuenta:

Expo Food Service S.A. de C.V.

RFC: EFS150119B85

Número de Cuenta: 0198730415 CLABE: 012180001987304150

SWIFT: BCMRMXMMPYM

Banco: BBVA BANCOMER SA CR 1841

Sucursal: EMPRESAS BOSQUES DE LAS LOMAS

Dirección de Sucursal: BOSQUES DE RADIATAS 34 PISO 1 COLONIA BOSQUES DE LAS LOMAS, MEXICO, DISTRITO FEDERAL CP 05120

IMPORTANTE:

-La transferencia bancaria debe de mencionar: Copa Vatel Amateur 2019 / Equipo "Nombre del Equipo"

-Una copia del comprobante de pago a: gcarpio@expogastronomica.com.mx

-La siguiente información deberá enviarse a: gcarpio@expogastronomica.com.mx para cotejar su depósito: nombre del establecimiento que emite la transferencia/contacto de referencia / teléfono y correo electrónico del contacto / RFC.

IMPORTANTE ninguna solicitud será aceptada sin el pago total de la cuota de inscripción.

Si no es seleccionado, la cuota de inscripción será reembolsada en su totalidad en un plazo no mayor a quince días una vez elegidos los equipos a concursar.

B1. ARTÍCULO 5 – EQUIPO NACIONAL - COMPOSICIÓN Y FUNCIONES

Al presentar una solicitud para participar en el concurso implica que todos los miembros del equipo amateur han leído, entendido y aceptado las reglas y los requisitos actuales del concurso.

Un equipo amateur está integrado por un presidente, 2 candidatos, y un entrenador.

El Presidente

El presidente de un equipo participante debe ser un chef profesional, con una edad mínima de 35 años y contar por lo menos con 15 años de ejercer la profesión.

A. Él/Élla sera:

- Responsable del uso correcto de la marca la “Copa Vatel Amateur 2019”.
- Responsable de supervisar la preparación los candidatos en representación de su equipo, y asegurar la presencia del mismo en el evento.
- Servirá de enlace entre el Comité Organizador.
- Responsable de toda la información relativa a su equipo.

B. Los Presidentes acuerdan lo siguiente:

- Asegurarse de que los valores de la Copa Vatel Amateur son respetados en sus respectivos equipos, así como durante los concursos.
- Garantizar que todos los miembros de sus respectivos equipos cumplan con las reglas y los requisitos del concurso antes, durante y después de los eventos.
- Ser parte del jurado de degustación.
- Participar en todas las tareas de degustación, sin reservas, incluidas las reservas relacionadas con la salud o razones filosóficas.

El Candidato

Los candidatos deben tener al máximo 26 años de edad en enero 2019 (debe haber nacido después de enero de 1992). Este concurso está abierto a todos los recién egresados de gastronomía dentro de la República Mexicana y contar con una experiencia laboral de máximo 2 años.

El Entrenador

- Cada equipo **deberá** tener un entrenador oficial.
- El entrenador debe ser un cocinero profesional.
- Al entrenador se le permitirá estar presente en el escenario, frente a la cocina de su equipo durante la competencia, con el fin de **dar indicaciones verbales y para promover el equipo durante la entrevista con el maestro de ceremonias** (perfil del candidato y del equipo, especialidades de la localidad representada, las características específicas del plato preparado, técnicas de cocina, etc....)

- En caso de que el equipo no cuente con un coach entrenador, este último será proporcionado por la organización del concurso.
- Durante los ensayos del concurso está prohibido para los entrenadores:
 - Estar presente dentro y detrás de las cocinas del concurso,
 - Participar / asistir físicamente (esto incluye el envío / limpieza de las bandejas y platos durante el concurso).

Cualquier falta de respeto a este punto, según lo informado por el Comité Organizador, conllevará sanciones que podrían resultar en la descalificación del equipo.

B2. ARTÍCULO 6 – OBLIGACIONES DURANTE EL CONCURSO: Presidentes, Candidatos, Entrenadores

Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del concurso, es esencial que los miembros del equipo estén presentes para ciertos eventos:

Los Presidentes DEBEN estar presentes para:

- el informe oficial presentado la víspera del concurso (Reunión o junta de apertura)
- los informes del jurado
- la foto oficial
- la entrega de premios

Los Candidatos DEBEN estar presentes para:

- el informe oficial presentado la víspera del concurso
- la foto oficial
- la entrega de premios

Los Entrenadores DEBEN estar presentes para:

- el informe oficial y el informe para entrenadores presentados la víspera del concurso
- la foto oficial
- la entrega de premios

La no asistencia a cualquiera de estos eventos puede implicar una sanción del Comité Organizador

B3. ARTÍCULO 7- UNIFORME OFICIAL PARA USAR EN EL CONCURSO

Los siguientes uniformes son obligatorios para los presidentes, candidatos, chefs asistentes y entrenadores de cada equipo y se deben de llevar durante el concurso, la entrega de premios y la foto oficial:

Pantalón negro, zapatos negros, así como la filipina proporcionada por el organizador, como sigue:

- Presidentes y candidatos: filipina oficial y gorro de chef
- Entrenadores: filipina oficial y gorro de chef

Importante: Ningún logotipo distinto del proporcionado por el Comité Organizador deberá aparecer en los uniformes.

B4. ARTÍCULO 8 – EQUIPO

La lista oficial que detalla los equipos seleccionados será publicada por el medio que destine el Comité Organizador.

El día **7 de marzo de 2019** se dará a conocer los 10 equipos finalistas contactando al Presidente de cada equipo a través de correo electrónico y/o vía telefónica.

El expediente técnico será enviado el 15 de marzo del 2019 vía correo electrónico.

A. Durante el concurso cada cocina estará equipada con:
una placa de inducción con 2 quemadores

- un horno
- una mesa de trabajo
- un suministro de agua
- unidades refrigeradas
- contactos eléctricos

No se permitirá ningún otro equipo (como hornos, placas, etc.). Favor de ponerse en contacto con el Comité Organizador para obtener autorización para ingresar cualquier otro equipo pequeño. No podrá hacer uso de gas LP.

También está prohibido que los candidatos utilicen enchufes o conexiones eléctricas distintas a los que estén puestos a su disposición en las cocinas.

B. Los candidatos deberán de traer su propio equipo (platos para salsa...) para la decoración y presentación de sus platillos/platos, así como sus propios utensilios (procesadores, rebanadoras...) con la excepción del tipo de equipos proporcionados por los socios (enumerados en el expediente técnico). La lista completa de los pequeños electrodomésticos se incluye en el expediente técnico. Los candidatos pueden traer equipo específico de su localidad después de la aprobación del Comité Organizador. Todos los aparatos y equipos deben de caber en los espacios diseñados para este fin en las cocinas, y no obstruir la visibilidad del público.

C. Se contará con un suministro de energía eléctrica de 10 kW distribuidos en 3 tomas disponibles en cada cocina del concurso con un voltaje de 110v y un contacto 220V. Los candidatos que usen aparatos eléctricos que requieren un voltaje más alto lo hará bajo su propio riesgo. Los organizadores no se harán responsables de cualquier sobrecarga.

D. Los equipos y aparatos proporcionados por el Comité Organizador no deben salir de la cocina y no se pueden mover sin la aprobación previa del mismo.

E. Si los candidatos desean traer mobiliario adicional, lo deben de solicitar al Comité Organizador a más tardar el 21 de marzo de 2019. El mobiliario **no debe** de ninguna manera bloquear la vista de los espectadores. Las solicitudes presentadas fuera del plazo serán rechazadas. El equipamiento del patrocinador tendrá que ser visible durante el concurso, y los organizadores se reservan el derecho de imponer su ubicación dentro de la cocina del concurso.

Cualquier otra información con respecto al equipo se encontrará en el expediente técnico.

C. PRUEBAS

C1. ARTÍCULO 9 – PLATO DE CARNE

Carne:

Pieza de Filete de Res de 2.5 kg por pieza

Todos los productos tienen que ser utilizados en el tema carne (ver su presencia en la presentación emplatado, carne, guarnición y salsa en un solo plato). Obligatoria y suministrados por el Comité Organizador.

Guarnición: Dos guarniciones obligatorias.

1 guarnición será realizada con elementos proporcionados por el Comité Organizador y la segunda guarnición será a discreción del candidato.

Tema obligatorio

Platillo caliente para servir a 8 personas:

Los candidatos servirán:

- Preparación de 8 porciones emplatadas
- 6 porciones deberán ser preparadas en una bandeja proporcionada por el equipo participante
- Se permite una pequeña decoración no comestible en la bandeja y en los platos (que puede incluir algo para tapar las guarniciones para mantenerlas calientes).

2 platos de presentación:

- 1 plato para presentar a los espectadores
- 1 plato para la foto oficial

Importante:

- La preparación para “la carne” debe incluir 2 guarniciones, incluyendo 1 guarnición a discreción del candidato, 1 guarnición a base de elementos proporcionados por el Comité Organizador.
- Se debe usar todos los productos para el tema y deberán ser fácilmente identificables visualmente y / o por su sabor.
- Todo lo presentado en el plato debe ser comestible. No se permitirá ningún elemento decorativo no-comestible que no provenga del producto del tema.

En función de los diferentes acuerdos tomados por el Comité Organizador se reserva el derecho de imponer una marca específica para un tipo de producto, por ser proporcionado por un patrocinador.

Una lista de estos productos junto con sus formularios de pedido se incluirá en el expediente técnico.

Se recomienda ampliamente que los equipos traigan consigo los productos específicos de su localidad (en caso de que éstos no estén disponibles en la Ciudad de México). Los candidatos podrán meter sus productos en los refrigeradores proporcionados cuando se les haga entrega de la cocina que utilizarán para el concurso- Queda **estrictamente prohibido** arreglar los productos en la cocina en este momento (fuera de las unidades). **Los organizadores no se harán responsables de cualquier robo o deterioro de los productos y / o equipos.**

C2. ARTÍCULO 10 – PLATO VEGETARIANO

Entrada (Fría o Caliente)

- Vegetales:
La preparación debe ser a base de vegetales a libre elección del candidato y a su discreción.

Importante:

- Los productos para el tema deberán ser fácilmente identificables visualmente y / o por su sabor.
- Todo lo presentado en el plato debe ser comestible. No se permitirá ningún elemento decorativo no-comestible.

Tema obligatorio

Platillo para 8 personas

- 8 porciones deben ser presentadas en platos solamente, no sobre una bandeja. Los 8 platos deberán ser preparados y enviados juntos.
- 6 platos deben ser preparados para el jurado de cata, y 2 platos deben ser preparados de la siguiente manera:
1 plato para la foto oficial.
1 plato para presentar a los espectadores.

C3. ARTÍCULO 11 – POSTRE AL PLATO A BASE DE CHOCOLATE

Postre al Plato

Importante

- 8 Postres al plato que incluyan chocolate, de idéntica composición, servidos en un plato proporcionado por el Comité. El postre tiene que integrar el chocolate - no se trata de un postre al vaso ni de un pastel individual emplatado.
- Los productos para el postre deberán ser fácilmente identificables visualmente y / o por su sabor.
- Todo lo presentado en el plato debe ser comestible. No se permitirá ningún elemento decorativo no-comestible que no provenga del producto del tema.

En la preparación de los platos para la presentación **ningún producto o guarnición adicional** puede ser incluido, sólo están permitidos los que componen el plato. Sólo salseras con salsa y caldo pueden acompañar el plato.

Tema Obligatorio

Postres al plato para 8 personas en platos proporcionados por el Comité

- 6 Postres al plato se usarán para efectos de degustación con los jueces
- 1 Postre al plato será utilizado para la presentación al público
- 1 Postre al plato será utilizado para la fotografía

C4. ARTÍCULO 12 – PRODUCTOS

Los **candidatos**, podrán ir a la mesa durante la preparación/presentación de los platos de carne. Pueden **intervenir físicamente** en la presentación de los platos, los Mâîtres d'hôtel son permitidos para ayudarles a llevar a cabo esta tarea o que lo hagan ellos si así lo prefieren.

En la preparación de los platos para la presentación **ningún producto o guarnición adicional** puede ser incluido, sólo están permitidos los que componen el plato. Sólo salseras con salsa y caldo pueden acompañar el plato.

Información relativa a los platos

Los platos para el jurado de degustación y los platos para la presentación serán proporcionados por el Comité Organizador, específicamente por el patrocinador. Los detalles se especificarán en el expediente técnico del concurso. NO se permiten platos propios de los equipos participantes.

C5. ARTÍCULO 13 – PRODUCTOS

Productos que se utilizarán para los temas del concurso

Estos productos serán proporcionados por los patrocinadores oficiales de CARNE de La Copa Vatel Amateur 2019 y deben ser utilizados por los candidatos. El incumplimiento de este punto dará lugar a la descalificación del equipo por el Comité Organizador.

Verificación de los productos

Todos los productos serán presentados y revisados por el jurado antes de que dé inicio el concurso.

Un inventario será levantado antes y después del concurso, por el jurado de cocina.

Productos preparados

El uso de productos preparados está prohibido, excepto verduras crudas peladas, limpias, y no cortadas en forma, así como las bases para salsas.

El Comité Organizador podrá ser consultado para responder a cualquier inquietud o duda adicional. Las solicitudes deben ser enviadas por correo electrónico a gcarpio@expogastronomica.com.mx y vatelclub@gmail.com, antes del **5 de marzo de 2019** debidamente requisitadas.

Los candidatos deberán traer copias impresas de las autorizaciones otorgadas por el Comité Organizador en la aceptación de productos o materiales que se utilizarán durante el concurso.

En el caso de fraude, el Comité Organizador se reserva el derecho de tomar medidas adicionales, incluyendo - cuando sea necesario- la exclusión del candidato del concurso.

C6. ARTÍCULO 14 – LAS RECETAS

Envío de las recetas

Las recetas para los temas de CARNE, VERDURA, POSTRE deben ser enviadas al Comité Organizador, **antes del 29 de marzo de 2019** al correo gcarpio@expogastronomica.com.mx. La información adicional se especifica en el expediente técnico del concurso.

Envío de las recetas

Se requiere del envío de un archivo que incluya las recetas, con la finalidad de ser entregado a los miembros del jurado. Este documento debe ser enviado al Comité Organizador vía correo electrónico a gcarpio@expogastronomica.com.mx, antes del **29 de marzo de 2019** para su validación. Cualquier documento que no sea aprobado no será enviado a los miembros del jurado. Este documento tiene que ser impreso por los equipos y dado a los representantes de Comité Organizador antes del envío de los platillos. Los organizadores aseguran que estos recetarios serán tratados con la máxima confidencialidad hasta el comienzo del concurso.

Derechos y recetas

Las recetas preparadas y presentadas durante el concurso deben ser recetas originales. Sin embargo, los candidatos se comprometen a renunciar a sus derechos en beneficio del Comité Organizador.

C7. ARTÍCULO 15 – CRITERIOS PARA CALIFICAR

El jurado de degustación, conformado por los Presidentes de los equipos participantes, otorgará un total de 60 puntos para el platillo de CARNE (40 puntos serán otorgados por el sabor y 20 puntos por la presentación), y 60 puntos para el platillo de VERDURA (40 puntos serán otorgados por el sabor y 20 puntos por la presentación), Y 60 puntos para el POSTRE (40 puntos serán otorgados por el sabor y 20 puntos por la presentación)

El jurado de cocina otorgará una calificación hasta un total de 20 puntos por la sustentabilidad, merma, limpieza y profesionalismo. Esta calificación no contará en su totalidad en la nota final, pero será tomado en cuenta para decidir entre los ganadores en caso de empate.

Por lo tanto, los candidatos recibirán las calificaciones de la siguiente manera:

- Para el plato VEGETARIANO: un total de 60 puntos otorgado por el jurado de cata.
- Para el plato de CARNE: un total de 60 puntos otorgado por el jurado de cata.
- Para el POSTRE: un total de 60 puntos otorgado por el jurado de cata.
- Por el jurado de cocina: de los 20 puntos otorgados por el jurado de cocina, sólo para ser considerado en caso de empate.

Detalles de Calificación

Criterio	Platillo de Carne Puntos otorgados	Platillo de Verdura Puntos otorgados	Platillo de Postre Puntos otorgados
Jurado de Degustación			
Sabor	40	40	40
Presentación	20	20	20
Total	60	60	60

Jurado de Cocina (sólo en caso de empate)	Puntos Otorgados
Merma	5
Sustentabilidad	5
Limpieza	5
Profesionalismo	5
Total Jurado de Cocina	20

- Los puntos serán otorgados por los miembros del jurado de degustación tanto para calificar el platillo de carne como el de verdura y el postre.
- La calificación final será obtenida sumando los puntos ganados para cada tema (carne, vegetariano y postre). Las notas más altas y más bajas otorgadas para cada tema se excluirán de la sumatoria.
- Si uno de los miembros del jurado de uno de los equipos no se presenta para oficiar el día del concurso, la totalidad de sus puntos serán cancelados.
- En caso de un empate entre dos candidatos en la nota final, el jurado de cocina decidirá quién es el ganador. Si todavía existe un empate, los puntos otorgados por el jurado de cata de un total de 40 puntos servirán para tomar la decisión final.

Sanciones

Entre 0 y 3 minutos tarde	Ninguna penalización
Entre 3 y 5 minutos tarde	1 punto por miembro del jurado (6 puntos)
Más de 5 minutos tarde	1 punto por miembro del jurado (6 puntos) Envío de los platillos después de los demás candidatos El jurado de cata podría imponer medidas adicionales dependiendo del retraso.
Plato con dimensiones superiores a las impuestas para el tema de carne	2 puntos por miembro del jurado de carne (12 puntos)
No trabajar de cara al público/ no respetar la visibilidad para el público	25 puntos
Pieza no presentada entera o cortada previamente en rebanadas y ensamblada	20 puntos

D1. ARTÍCULO 16 – PROGRAMA DEL CONCURSO

El concurso se llevará a cabo el 10 de abril de 2019 como sigue:

- 10 candidatos el miércoles 10 de abril

El orden de las cocinas en que cada equipo competirá será determinado por sorteo, así como también las cocinas que serán asignadas a los candidatos.

Las cocinas del concurso

- 5 cocinas equipadas de forma individual estarán a disposición de los equipos.
- Absolutamente NINGUNA marca distinta a las de los patrocinadores de La Copa Vatel de Estudiantil 2019 debe ser visibles dentro de las cocinas del concurso.
- Los equipos, aparatos y utensilios utilizados por los candidatos no deben obstruir la visibilidad de los espacios publicitarios de los patrocinadores (logos, anuncios).

Duración del evento: 3 HORAS

Los candidatos enviarán sus platillos de la siguiente manera:

- el platillo de verdura 2hrs después del comienzo de su prueba.
- el platillo de carne 2 hrs 35 min después del comienzo de su prueba
- el postre 3hrs después del comienzo de su prueba

Durante las pruebas

Los equipos trabajarán de frente al público. Ningún equipo o aparato debe tapar la visibilidad del público con la excepción del platillo mismo y solo durante la preparación de su presentación.

Importante: el incumplimiento de estos requisitos después de dos advertencias emitidas por el jurado de cocina resultará en una penalización de **25 puntos**.

- Todos los platos y preparaciones deben ser hechas en el lugar, dentro de las cocinas del concurso.
- Una vez iniciado el concurso, no se les permitirá entrar o salir de la cocina asignada con equipo, utensilios, aparatos y/o ingredientes (con la excepción de los platos y bandejas utilizados para fines de presentación así como equipo compartido situado fuera de las cocinas).

Al final de la prueba

A los candidatos sólo se les permitirá salir de sus puestos una vez que se hayan finalizado las actividades mismas del concurso y después de la aprobación del jurado de la cocina.

- El lugar de trabajo y el equipo deben ser devueltos **en buenas condiciones y totalmente limpios**; esto será tomado en cuenta para el recuento de los puntos "limpieza" que otorga el jurado de cocina.
- Inspección del lugar de trabajo, regresar los equipos, así como el inventario final, se llevará a cabo por miembros del jurado de cocina en presencia de los candidatos.
- La verificación de la limpieza y el buen orden de la cocina del concurso de cada candidato se realizará por el jurado de cocina **30 minutos** después del envío del último plato por el candidato, si esta última ha terminado la limpieza o no.

D2. ARTÍCULO 17 – INSTALACIÓN / LIMPIEZA

Los candidatos montarán sus equipos en las cocinas del concurso el día anterior al concurso en la hora indicada por el Comité Organizador. Tendrán una hora previa para instalarse. Tendrán otra hora antes del concurso, el día en que estarán compitiendo.

D3. ARTÍCULO 18 – JURADO DE DEGUSTACIÓN

El Presidente del concurso:

No participará en el proceso de calificación.

El/Ella:

- Será el portavoz del jurado de la presente edición del concurso
- Tomará la decisión final en caso de una disputa y/o reclamos.

Los 5 miembros del jurado de degustación:

Son los presidentes de cada uno de los equipos participantes.

- Ningún retiro será aceptado por el Comité Organizador a partir del 15 de marzo de 2019
- Al ser notificado de la aceptación de su equipo, cada miembro del jurado se comprometerá a participar en todos los eventos de degustación sin reserva, incluyendo por razones de salud y criterios filosóficos.
- Cuando sea necesario, el jurado también podrá convocar después de cada sesión que califica, a petición al Presidente del jurado de degustación.

El uso de cámaras, videocámaras y teléfonos celulares está estrictamente prohibido durante la degustación.

D4. ARTÍCULO 19 – EL JURADO DE COCINA

El jurado de cocina está compuesto de 3 miembros que estará a cargo de:

- Controlar los productos y los equipos de los candidatos.
- Garantizar que los platos se preparen bajo el cumplimiento de las reglas del concurso.
- Atribuir puntos por falta de merma, sostenibilidad, limpieza y profesionalismo. El puntaje se otorga de un total de 20 puntos y se tomará en cuenta en caso de un empate en la nota final de cata de los candidatos.

Los miembros del jurado de cocina son nombrados y luego distribuidos de la siguiente manera:

- 1 miembro del Comité, Presidente del jurado de cocina. No toma parte en el proceso de calificación. Su vocación es servir de enlace entre el jurado de cocina y los demás miembros del Comité Organizador para registrar las posibles reclamaciones y servir como una persona de referencia para los demás miembros de la Cocina del Jurado.
 - 2 Chefs externos elegidos por el Comité Organizador.
- El jurado de cocina trabaja bajo la autoridad del presidente del concurso. Decisiones tomadas por el jurado de cocina y aprobadas por el presidente del concurso son totales y no se someten a cuestionamientos.

D5. ARTÍCULO 20 – CONTROLES Y VALIDACIÓN OFICIAL

En la víspera del concurso, los miembros del Comité Organizador supervisarán el sorteo para:

- Los miembros quienes fungirán en el jurado de cocina.
- Los chefs asistentes puestos a la disposición de los equipos por alguna escuela culinaria.

También durante el día del concurso cumplirán con las siguientes tareas:

- Serán testigos de la puntualidad de cada equipo.
- Tomarán nota de las infracciones a las reglas del concurso e imponer sanciones en caso necesario.

D6. ARTÍCULO 21 – 1^o, 2^o y 3^o PREMIOS Y RECOMPENSAS

1 ^R PREMIO	\$4,000 + Diploma de participación
2 ^O PREMIO	\$3,000 + Diploma de participación
3 ^R PREMIO	\$2z,000 + Diploma de participación

E1. ARTÍCULO 22 – USO DE LA MARCA Y LOGO “COPA VATEL PROFESIONAL AMATEUR”



- La marca y el logo de la “Copa Vatel Amateur” serán enviados por el Comité Organizador a los equipos participantes.
- El logotipo y el nombre de la marca están registrados y pertenecen a La Organización.
- Logos que no han sido aprobados por el Comité Organizador no serán autorizados.
- El uso no oficial de la marca del “Copa Vatel Amateur” y de cualquiera de sus productos asociados puede dar lugar a procedimientos legales.
- La participación de un equipo en la Copa Vatel Amateur 2019 incluye el derecho a utilizar la marca “Copa Vatel Amateur + equipo”.
- En el Archivo Técnico se especificará el uso y aplicaciones del logotipo y la marca.
- Cualquier uso de la marca “Copa Vatel Amateur 2019” y “Copa Vatel Amateur + equipo” en los medios o con fines publicitarios, por los equipos, proveedores, patrocinadores o terceros, estará sujeta a la aprobación previa del Comité Organizador. El período autorizado de utilización se extiende hasta el 31 de diciembre 2019.
- En el caso de que una marca o empresa es patrocinador de un candidato puede promover el hecho de que está patrocinando un candidato en la Copa Vatel Amateur 2019, pero no puede usar los logos del “Copa Vatel Amateur 2019” y “Copa Vatel Amateur + equipo”

E2. ARTÍCULO 23 – DERECHOS DE IMAGEN

Durante el evento, todos los miembros de los equipos participantes (presidentes, candidatos, asistentes, entrenadores, gerentes de promoción), también los miembros del jurado, se comprometen a renunciar a sus derechos de imagen para todos los medios de comunicación - Internet, prensa, televisión, radio, prensa escrita y más - en beneficio del Comité Organizador y socios aprobados de La Copa Vatel Amateur, como parte de las acciones de promoción para el concurso.

E3. ARTÍCULO 24 – SEGUROS

- El Comité Organizador en conjunto con la exposición Expo Gastronómica es titular de un contrato de seguro que cubre la responsabilidad civil durante el evento.
- Los candidatos o las empresas de los candidatos se hacen responsables en caso de accidente durante el concurso (o cualquiera problema médico).
- El recinto cuenta con servicio médico de primeros auxilios, en caso de un percance mayor se le trasladará al hospital que indique el candidato y los gastos correrán por cuenta propia.
- Todos los participantes tienen que disponer de un seguro médico adecuado con el fin de cubrir cualquier riesgo para ellos mismos y para terceros, en relación con su participación en el concurso. Será obligatorio enviar una copia de la póliza de dicho seguro con los documentos del registro del concurso.

E4. ARTÍCULO 25 – HOSPEDAJE, ALIMENTOS Y TRANSPORTACIÓN

El Comité Organizador cubrirá lo siguiente:

- Alimentos para los concursantes y jurado el día del concurso.

Los gastos no cubiertos por el Comité Organizador:

- Gastos de seguro de gastos médicos y/o accidentes. Será obligatorio tener el seguro antes, durante y después del evento. [Anexar copia de la póliza que cubra las fechas del concurso.](#)
- Gastos de entrenamiento antes de la competencia.
- Gastos de traslado del aeropuerto al hotel, recinto y otros traslados.
- Gastos de acompañantes.
- Gastos de transporte adicionales: exceso de equipaje y fletes.
- Gastos de hospedaje.
- Gastos de transporte.

E5. ARTÍCULO 26 – REGLAS Y REQUISITOS DEL CONCURSO

El Comité Organizador se reserva el derecho a:

- Modificar estas reglas según las circunstancias o en el caso de fuerza mayor, en especial con respecto a la participación de los equipos invitados.
- Cancelar el concurso en el caso de fuerza mayor.

E6. ARTÍCULO 27 – DISPUTAS /RECLAMOS

En caso de desacuerdo o de disputa sobre un punto específico en el reglamento o cualquier otro problema que no se mencionan en este documento:

Durante el concurso:

Los presidentes de los equipos, los candidatos, y los entrenadores podrán presentar sus reclamaciones directamente a los miembros del Comité Organizador.

La resolución se comunicará tan pronto como sea posible a fin de no penalizar el equipo que ha presentado la reclamación.

Tras el anuncio de los resultados:

Los miembros del Comité Organizador registrarán las quejas escritas exclusivamente de los presidentes de los equipos durante un período de una hora después de la publicación de los resultados. Estas reclamaciones deben ser presentadas a los miembros del Comité Organizador por escrito, y dirigirse a la atención del presidente del Comité Organizador. Después del límite de tiempo de una hora, ninguna queja presentada será tomada en consideración. El Comité Organizador responderá tan pronto sea posible a través de su presidente.

FECHAS IMPORTANTES

- | | | |
|----|--|-----------------------|
| 1. | Envío de Formato de Registro | 15 de febrero de 2019 |
| 2. | Envío de Pago de Inscripción | 28 de febrero de 2019 |
| 3. | Selección de los equipos por el Comité Organizador | 7 de marzo de 2019 |
| 4. | Envío de Dossier Técnico | 15 de marzo de 2019 |
| 5. | Envío de Formato de Recetas | 29 de marzo de 2019 |

La Copa Vatel Amateur 2019 está organizada y administrada por Expo Food Service S.A. de C.V. y el Vatel Club México.

Comité Organizador
La Copa Vatel Profesional Amateur
Expo Gastronómica
Rodrigo Cifuentes 41
Col. San José Insurgentes
Benito Juárez, CDMX, CP 03900

Sabine Poitrey
Coordinadora de Logística y Eventos
Vatel Club México
Cel. (+52 1 55) 7836 0566
votelclub@gmail.com

Gabrielle Carpio
Gerente de Eventos
Expo Gastronómica
Oficina: +52 55 8661 9913
Cel. (+52 1 55) 80219622

*Realizar el pago de la cuota de inscripción y enviar al Comité Organizador:
gcarpio@expogastronomica.com.mx

COPA VATEL PROFESIONAL AMATEUR 2019 SELECCIÓN NACIONAL	
Estado	
NOMBRE DE LA PERSONA O EMPRESA QUE REALIZÓ EL DEPÓSITO O TRANSFERENCIA Nombre y apellido de la persona o de la empresa	
DATOS PARA FACTURACIÓN	
PERSONA DE CONTACTO Nombre, apellido, teléfono, dirección, correo electrónico (*puede ser la misma persona o empresa que ha pagado)	
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN FISCAL Si el pago ha sido efectuado por persona física no es necesario llenar esta sección	