



COLEGIO DE
HOSPITALIDAD, ARTE
CULINARIO Y TURISMO



Junior Chef 2019 Bases del concurso práctico

Descripción:

La Beca Culinary Challenge: Junior Chef 2019 será otorgada a estudiantes de 3er año de bachillerato que deseen estudiar la Licenciatura en Gastronomía. En el presente Reglamento se especifican los requerimientos que deben cumplir para ser acreedores a la Beca. Este proceso consta de las siguientes fases:

1. El concurso abarca 4 procesos:
 - a. Para registrarse al concurso deben acceder a la página web <http://www.junior-chef.com/> y dejar sus datos.
 - b. El candidato debe tomar el examen de admisión en cualquiera de las fechas programadas por la oficina de Admisiones de la USFQ hasta máximo el **30 de marzo del 2019**. Puntaje mínimo requerido 1800/2400.
 - c. Enviar un video a snavasb@usfq.edu.ec o riendara@usfq.edu.ec
 - d. Asistir a las instalaciones de la USFQ por 3 días para elaborar diversas actividades prácticas con distinta modalidad: Canasta de mercado, receta propia, réplica de una receta, entre otras.
2. Contenido obligatorio video: Puede ser grabado por celular o cámara, pero en una calidad mínima de 1080 x 720, idealmente de 1920 x 1080 Full HD. El video debe ser grabado con suficiente cantidad de luz y evitando movimientos bruscos de la cámara. Evitando contraluces o grabar contra ventanas o fuentes de luz grandes. El video no puede durar más de dos minutos. El video debe ser en su casa y debe tratar de forma creativa el siguiente contenido: ¿Por qué quieres estudiar Gastronomía? ¿Quién es tu mayor inspiración en la vida y por qué? Muéstranos tu cocina y lo que comes y déjanos verte cocinando algo.
3. Los estudiantes participantes deberán asistir a una reunión informativa. Lugar y fecha se les hará conocer por correo.
4. **El concurso tiene como fecha tentativa el 13,14 y 15 de mayo 2019.**
5. Si un alumno llegara atrasado será penalizado con 3 puntos en el promedio final, si el atraso excede los 20 minutos no podrá presentarse.
6. Dos jueces de piso evaluarán cuan ordenado y limpio es el trabajo del estudiante, además, valorarán la cantidad de insumos de desperdicio que genere cada estudiante, esta calificación tendrá un peso en la evaluación final. Sobre todo, velarán por la seguridad del estudiante.
7. 4 o más jueces de sala evaluarán: Balance, textura, calidad y temperatura del producto final en cada etapa.
8. La USFQ se encargará de proveer todos los utensilios requeridos (ollas, sartenes, tablas de picar, equipos para cocinar como hornillas, hornos, etc.). Además, proveerá chaqueta y delantal.
9. Al finalizar, los estudiantes deben entregar todo el menaje usado como también los sobrantes de insumos al encargado del laboratorio y dejarán su área de trabajo limpia y en perfecto estado, la limpieza posterior a la presentación del plato también será parte esencial de la calificación.



COLEGIO DE
HOSPITALIDAD, ARTE
CULINARIO Y TURISMO



10. Los resultados de los ganadores se conocerán durante el último día de grabación. Fecha máxima: 20 de mayo de 2019

Cualquier inquietud favor referirla a Sebastian Navas: snavasb@usfq.edu.ec y/o gastronomia@usfq.edu.ec