



TORNEOS GASTRONÓMICOS FEHGRA

FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA



FEDERACION EMPRESARIA HOTELERA GASTRONOMICA DE LA REPUBLICA ARGENTINA

TORNEO FEDERAL DE CHEFS 2020 – TORNEO NACIONAL DE GASTRONOMIA SALUDABLE 2020

BASES Y REGLAMENTO RONDAS CLASIFICATORIAS 2020

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina– (en adelante “**FEHGRA**” o el “**Organizador**” indistintamente) con domicilio en Larrea 1250 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, organiza los concursos denominados “**Torneo Federal del Chefs 2020**” y “**Torneo Nacional de Gastronomía Saludable 2020**” (en adelante el “**Torneo**” o “**Torneos**”) con el objeto de colaborar en la promoción y difusión de la cocina argentina. Para la selección de los participantes que cocinarán en dichos Torneos, se desarrollarán las “**Rondas Clasificadoras 2020**”.

Estas preselecciones se llevarán a cabo bajo las siguientes cláusulas y condiciones:

1. El lugar y fecha será definido por cada FILIAL de **FEHGRA** que decida representar a su región y están orientadas a Chefs profesionales, de nacionalidad argentina, con al menos 5 años de experiencia, que se encuentren actualmente trabajando en un restaurant, hotel o empresa de catering, que tenga al menos dos años en funciones, asociados a **FEHGRA** y/o **AHTa** través de las correspondientes entidades asociadas.
2. Los candidatos deberán inscribirse en la entidad local asociada a **FEHGRA** (FILIAL) que le corresponda, según donde esté situado el establecimiento. Para esto, los cocineros interesados, deberán llenar un formulario de inscripción. Cada cocinero debe presentarse con un ayudante, quien también deberá inscribirse. No se permitirán equipos unipersonales. En el caso de que la FILIAL no organice Ronda, los Chefs interesados de esa región, podrán escribir a **FEHGRA**, solicitando se los incorpore a la **Ronda Clasificatoria** más cercana.
3. La etapa de inscripción cerrará 10 días antes de la fecha prevista para la ronda según cada filial. Además, tendrán que completar el formulario de receta claramente explicada, teniendo en cuenta:
 - El orden en la secuencia de la preparación.
 - La terminología correcta: uso adecuado de términos culinarios en la descripción y nombre de la receta.



TORNEOS GASTRONÓMICOS FEHGRA

FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA



Deberá seguir los siguientes lineamientos:

- **Receta para 6 porciones, que serán presentadas en platos individuales.**
- **El ingrediente principal será 1 Pollo de Campo de entre 2,5 y 3 kg**
- **Deberá haber 2 (dos) guarniciones, siendo una de ellas obligatoriamente elaborada con un producto característico de la región y al menos una salsa.**

El ingrediente principal (pollo) será entregado por la organización el día del concurso.

En relación con la guarnición elaborada con productos de la región, los cocineros contarán con el asesoramiento de un profesional del **INTA**, a quien podrán escribir y pedirle sugerencias en cuanto a la estacionalidad y regionalismo de los alimentos. Este asesoramiento es **opcional** y puede solicitarse a través de la filial.

5. La FILIAL y/o los miembros del Jurado podrán citar a una reunión presencial, telefónica o conversación vía WhatsApp, días previos a la realización de la preclasificación con el objeto de informar a los candidatos en detalle las reglas que regirán la competencia y para aclarar dudas y/o contestar preguntas de los participantes. La Filial organizadora de una ronda creará un grupo de WhatsApp para que los participantes puedan realizar consultas que serán respondidas por la organización. Dicho grupo se disolverá una vez finalizada la ronda.
6. Los equipos deberán presentarse en el día y lugar determinado por la FILIAL, para el desarrollo de las **Rondas Clasificadoras**. Estas Rondas deberán tener lugar en el marco de un concurso que podrá ser o no dentro de un evento gastronómico, en un ámbito especialmente preparado para el certamen, o podrá ser itinerante, en la cocina de los establecimientos a quien represente el equipo. En todos los casos, las cocinas estarán montadas con un equipamiento que se ajustará -como mínimo- al **Anexo I**, siendo el mismo para todos los concursantes de todas las rondas del país.
El día del concurso, los equipos serán sorteados, para determinar su horario de comienzo, siendo el primero a la hora que se defina de inicio. Los demás, iniciarán su intervención según lo determine cada FILIAL. Podrá ser por intervalos o una vez que termine el primer participante. Cada uno tendrá un total de ciento veinte (120) minutos para realizar sus platos y presentarlos. La entrega tardía (hasta cinco minutos más tarde) tendrá una penalización de 5 puntos por minuto. Pasado este tiempo, el concursante será descalificado, pudiendo presentar su plato una vez terminada la presentación del último concursante.
7. El día de la prueba, los participantes deberán utilizar: pantalón, zapatos cerrados, chaqueta (puede ser con el logo del establecimiento al que pertenece), delantal y



TORNEOS GASTRONÓMICOS FEHGRA

FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA



repasadores. Pelo corto o recogido y sin accesorios de ningún tipo. El gorro será provisto por la Organización. La prolijidad e higiene serán evaluadas por el Jurado.

8. Los criterios de evaluación que tomarán en cuenta los integrantes del Jurado serán los siguientes:
 - **Originalidad:** Integración y combinación de ingredientes de la región a la que pertenece el equipo, con un enfoque de cocina moderna.
 - **Salsa:** Armonía de consistencia, textura y sabor. Concordancia con la carne.
 - **Presentación:** Estética y originalidad. La utilización de elementos decorativos no comestibles sobre el plato está prohibida.
 - **Guarniciones:** Se deberán diferenciar una de otra y deberán ser complementarias y en armonía con la pieza principal.
 - **Método de elaboración:** Completo y claramente explicado. Orden en la secuencia de la preparación.
 - **Terminología correcta:** Uso adecuado de términos culinarios en la descripción y nombre de la receta.

Una vez concluida la presentación, tendrán 15 minutos para limpiar el puesto y dejarlo en las mismas condiciones como se recibió. Habrá una inspección de limpieza y de todos los materiales provistos, los que deberán encontrarse limpios y completos, según el inventario. Los candidatos no deberán abandonar el puesto de trabajo, antes que el mismo sea examinado por el Jurado.

9. La entrega de premios tendrá lugar y horario que el FILIAL decida y será oportunamente comunicado a los participantes y a los establecimientos representados. En dicho momento deberán estar presentes todos los equipos y/o los titulares o apoderados de los establecimientos. En el caso de no contar con la presencia de ninguno de ellos, perderán su premio y lo recibirán quienes hayan conseguido la puntuación subsiguiente.

Los participantes ganadores obtendrán un lugar en el **Torneo Federal de Chefs**. Tanto el Chef como su ayudante, tendrán sus gastos de traslado, hospedaje y comidas cubiertos por **FEHGRA**. No necesariamente el ayudante deberá ser el mismo con quien participó en la preclasificación, pudiendo ser otra persona. Los participantes no ganadores serán invitados a participar en el Torneo Nacional de Gastronomía Saludable. Para lograr un lugar en dicho Torneo, se tomará en cuenta el puntaje obtenido y además competirá con todos los participantes de otras Rondas Clasificadoras del país. Los resultados de esta instancia se comunicarán el 15 de junio de 2020. Las bases y condiciones estarán disponibles desde el 1 abril de 2020.



TORNEOS GASTRONÓMICOS FEHGRA

FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA



10. La FILIAL no es responsable de cualquier daño, pérdida, o rotura que pudiera ocasionarse a los productos aportados por los participantes, ni por los daños que éstos pudieran ocasionar a terceros. Sin perjuicio de ello, y por cualquier eventualidad que pudiere surgir el día de la participación, la FILIAL brindará a los candidatos un seguro contra cualquier accidente personal, siempre y cuando el mismo esté directamente relacionado con la Ronda Clasificatoria 2020. Dicho seguro tendrá vigencia únicamente el día de la prueba.

11. En el caso de que los ganadores y el establecimiento recibieran otros premios por su participación en la Ronda Clasificatoria, estos serán de carácter intransferibles y personales de los ganadores, quienes no tendrán derecho a requerir su canje por dinero en efectivo si correspondiere y no son redimibles por ninguna otra prestación o servicio. En caso de que los premios establecidos en las presentes Bases no pudiesen ser entregados por causas no imputables a la FILIAL, aquél podrá ser reemplazado por otro de igual o semejante valor a dicha fecha, a elección exclusiva de la FILIAL. Todo premio no asignado quedará en poder de la FILIAL. Una vez entregados los premios, la FILIAL queda liberada de toda responsabilidad de estos.

12. **FEHGRA** y sus respectivas FILIALES se reservan el derecho a modificar cualquier aspecto relacionado con la presente preselección, así como cancelarla en caso de que las circunstancias lo exijan.
En caso de discrepancia sobre cualquier aspecto relacionado con el certamen o por circunstancias no contempladas en el presente, la decisión final sobre los mismos será la que tomen de común acuerdo el Jurado, la FILIAL y **FEHGRA**.
La mera presentación de los **Formularios** implica aceptación por parte de los participantes de todas y cada una de las normas establecidas en las presentes **Bases y Condiciones**, en especial la obligación por parte de todos los equipos participantes de permanecer a disposición de la FILIAL, debiendo asistir como invitados a la reunión de cierre y entrega de premios. Los formularios deberán ser firmados por el participante, el establecimiento y la FILIAL **FEHRA** y/o FILIAL **AHT** respectivamente.

Asimismo, aceptan que, a los efectos publicitarios relacionados con la **Ronda Clasificatoria 2020, FEHGRA** en su carácter de institución organizadora de la versión 2020 del **Torneo Federal de Chefs**, tiene pleno derecho a la presentación, publicación y difusión de las recetas incluidas en los **Formularios para Recetas** correspondientes, así como la publicación y uso de la imagen y/o voz de los participantes y/o de las imágenes y/o voz obtenidas durante la realización de la preselección, sin limitación territorial o temporal, por cualquier medio de comunicación actualmente existente o que exista en un futuro, y con cualquier finalidad lícita, sin derecho a remuneración alguna a su favor.



TORNEOS GASTRONÓMICOS FEHGRA

FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA



13. Los ganadores y los establecimientos representados, permanecerán a los fines publicitarios y promocionales vinculados con la preselección, contractualmente ligados a **FEHGRA** hasta el **31 de Diciembre de 2020**, asumiendo el compromiso de permitir que sus datos personales, domicilios, imágenes y voces, sean difundidos como constancia de su premio en los medios y las empresas que dispongan, sin derecho a compensación alguna fuera de los premios obtenidos, debiendo además participar en todos los eventos de relaciones públicas que se les soliciten con debida anticipación.

El Organizador se reserva el derecho de hacer publicidad con las imágenes de los participantes y/o las recetas de los platos preparados en bandeja o plato, no estando obligado a abonar compensaciones adicionales de ninguna naturaleza.

14. El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento por parte de cualquiera de los participantes acarreará la inmediata descalificación del mismo.

15. No podrán participar del concurso empleados de **FEHGRA**, o sus instituciones asociadas, ni de sus agencias de publicidad y promoción, tampoco empleados de las empresas auspiciantes, ni sus correspondientes familiares en primer grado de consanguinidad, en todos los casos con relación laboral vigente a la fecha de inicio del certamen.

16. **FEHGRA** ni sus FILIALES se harán responsables por algún daño o perjuicio que de cualquier tipo que pudieran sufrir los concursantes o establecimientos seleccionados con motivo de la participación en la presente preclasificación, así como respecto a todo daño originado en ocasión de la prueba de profesionales y/o las posteriores vinculaciones contractuales ya sea por un puesto de trabajo, como para fines publicitarios y promocionales.

La presente preclasificación no implica obligación de compra de ningún producto o formulario. Para más información los interesados pueden dirigirse por teléfono o vía e-mail a fehgra@fehgra.org.ar

17. Las bases y condiciones que conforman el Reglamento de esta preclasificación se encuentran encuadradas en los términos del Artículo 10º de la Ley 22.802, Decreto 274/2019 y en la restante normativa concordante aplicable a la materia.

Para cualquier controversia derivada del presente, los participantes y establecimientos aceptan someterse a la jurisdicción de los Tribunales en lo comercial de la Ciudad de Buenos Aires, con expresa renuncia a todo otro fuero o jurisdicción. Asimismo, los participantes y establecimientos constituyen domicilios especiales en los indicados en los formularios de incorporación indicados precedentemente.



ANEXO I

Materiales necesarios para armar el espacio de trabajo para 1 participante.
(se replica en función a la cantidad que compitan)

| EQUIPAMIENTO/UTENSILIOS | CANT. |
|---|-------|
| Anafe 4 hornallas | 1 |
| Bacha grande | 1 |
| Balanza Electronica | 1 |
| Ballerina | 1 |
| Bandejas plasticas | 2 |
| Batidor Manual | 2 |
| Batidora Electrica | 1 |
| Bowl 22 cm | 1 |
| Bowl 30 cm | 1 |
| Cesto de Basura con bolsas para recambiar | 1 |
| Colador grande | 1 |
| Colador chino | 1 |
| Cucharas de sopa | 5 |
| Detergente | 1 |
| Espanja | 1 |
| Freezer | 1 |
| GN chicos o bowls para mise en place | 6 |
| Heladera o cámara | 1 |
| Horno grande | 1 |
| Mesada de al menos 2 mt x 1 mt | 1 |
| Microondas | 1 |
| Mixer | 1 |
| Ollas diferentes medidas | 4 |
| Palo de Amasar | 1 |
| Papel Aluminio (rollo) | 1 |
| Papel Film (rollo) | 1 |
| Papel Manteca (rollo) | 1 |
| Placas acorde al horno | 3 |
| Procesador Electrico | 1 |
| Rallador | 1 |
| Repasadores (opcional) | 2 |
| Rollo profesional de papel de cocina | 1 |
| Sarten 20 cm | 1 |
| Sarten 26 cm | 1 |
| Tablas de Corte | 2 |

El Chef es libre de aportar cualquier material y/o utensilio que necesite para preparar su receta.