



TORNEO FEDERAL  
DE CHEFS



FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA  
DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

FEDERACION EMPRESARIA HOTELERA GASTRONOMICA DE LA REPUBLICA ARGENTINA

TORNEO FEDERAL DE CHEFS 2019

BASES Y REGLAMENTO GENERAL DEL TORNEO

---

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 el concurso denominado “**Torneo Federal del Chefs 2019**” (en adelante el “**Torneo**”) con el objeto de colaborar en la promoción y difusión de la cocina argentina. El **Torneo** se llevará a cabo bajo las siguientes cláusulas y condiciones:

1. El **Torneo** se desarrollará en el marco de la Feria **HOTELGA** los días 3, 4 y 5 de septiembre y está orientado a Chefs profesionales, de nacionalidad argentina, que posean entre 23 y 40 años, 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 **AHT** a través de las correspondientes entidades asociadas.

Los candidatos serán preseleccionados por la entidad local asociada a **FEHGRA** que le corresponda según donde esté situado el establecimiento, con el procedimiento que establecerá cada entidad. Dicha sede podrá presentar al Torneo, hasta dos equipos conformados por 1 Chef y 1 ayudante mayor de 18 años, ambos deberán trabajar en el mismo establecimiento. No se permitirán equipos unipersonales. En el caso de que alguna sede no presente equipo, no tendrá representación. La fecha límite para presentar equipos aspirantes es el 15 de julio de 2019 inclusive.

## 2. Mecánica del Concurso:

Una vez preseleccionados los dos equipos por parte de las filiales **FEHGRA**, éstas enviarán al **Organizador** sus candidaturas.

El **Torneo** se encuentra dividido en tres (3) etapas: Una primera etapa donde se recibirán formularios de inscripción, recetas y tomas fotográficas de las mismas (en adelante “**Inscripción**”), una segunda etapa donde el **Organizador** seleccionará dieciocho (18) equipos participantes que se destaquen de acuerdo con los criterios de evaluación (en

adelante “**Selección**”), y una tercera etapa en la que se llevará a la práctica por el equipo, las recetas elegidas y el **Jurado** determinará los ganadores de cada premio (en adelante “**Final**”).

### 3. Inscripción

- A) Los equipos preseleccionados por las filiales **FEHGRA** deberán describir en el **Formulario para Receta**, una (1) receta original y libre de derechos para siete (7) porciones a base de dos (2) racks de cordero de ocho (8) costillas, presentado entero o porcionado; cuatro (4) riñones de cordero, con al menos una (1) salsa y dos (2) guarniciones, siendo una de ellas obligatoriamente preparada con ingredientes típicos de la región a la que pertenece el Chef y, la segunda, con productos del mercado presente el día del certamen. (Para la presentación de las recetas para la preselección, la segunda guarnición, será de libre elección del participante). Una porción será emplatada y las restantes se presentarán en una bandeja proporcionada por la **Organización**, pudiendo, en el caso de presentar el rack entero, colocar la porción de carne en el plato testigo una vez que se corte. Un segundo plato que será un postre de 100 g a 120 g, a base de una mousse realizada con aparato bomba (huevos, azúcar o almíbar). Deberá contener una fruta característica de la región del concursante y al menos una (1) salsa, para siete (7) porciones, todas emplatadas.
- B) Asimismo, cada participante deberá completar una **Ficha de Inscripción** en la que deberán consignar los siguientes datos personales: Nombre y Apellido, Domicilio, Fecha de Nacimiento, Nacionalidad, DNI, e-mail y, teléfono celular. También deberá especificar los datos laborales: Nombre de la empresa a la que pertenece, categoría, domicilio, e-mail, teléfono y cargo que ocupa.
- C) Tanto el **Formulario para Receta** como la **Ficha de Inscripción** (en adelante “**Formularios**”) estarán disponibles: (a) en las entidades asociadas a **FEHGRA**, (b) en la página [www.fehgra.org.ar](http://www.fehgra.org.ar) o, (c) a pedido, debiendo enviar un mail a la siguiente dirección: [fehgra@fehgra.org.ar](mailto:fehgra@fehgra.org.ar). Los formularios deberán completarse en computadora y estar acompañados con dos (2) fotos de cada plato a color, nítidas, luminosas, con una resolución de al menos 300 dpi, con un tamaño mínimo de 13 x 18 cm y con un foco cercano una y, general la otra. Los platos deberán ser blancos para apreciar mejor los ingredientes. No participarán del **Torneo** aquellos formularios que se encuentren incompletos.
- D) Una vez completados correctamente los **Formularios**, los participantes deberán enviarlos por mail a [fehgra@fehgra.org.ar](mailto:fehgra@fehgra.org.ar), colocando en el asunto: **Torneo Federal de Chefs 2019**.
- E) La etapa de inscripción comenzará el 15 de mayo de 2019 y finalizará el 15 de julio de 2019.

### 4. Selección

- A) Las recetas que figuren en los **Formularios** que reúnan todas las condiciones detalladas en las cláusulas anteriores, serán sometidas a la consideración del **Jurado de Selección**, que bajo criterios específicos de evaluación seleccionará dieciocho (18) recetas saladas y dieciocho (18) recetas dulces de dieciocho (18) candidatos que

participarán en la **Final**. El Jurado solo tendrá a disposición el **Formulario para Receta** que no estará identificado con nombre, ya que **la selección será absolutamente anónima**.

- B) La decisión sobre la validez y veracidad de los datos consignados, así como el criterio de aprobación respecto de la receta corresponde exclusivamente al **Organizador** y sus resoluciones serán irrecurribles.
- C) Los concursantes seleccionados, serán contactados por el **Organizador** a través de cada entidad asociada a **FEHGRA** por teléfono o correo electrónico con al menos treinta (30) días de anticipación, a efectos de coordinar todo lo relativo a su participación junto con el ayudante, en el **Torneo** el día de la Final.
- D) Los participantes que no hayan calificado para la final serán informados de tal hecho por cualquier medio de comunicación y también, podrán recibir una carta con los comentarios del **Jurado**, a elección del **Organizador**.
- E) El **Organizador** como miembros del **Jurado** podrán citar a una reunión presencial o telefónica algunos días previos a la realización de la **Final** 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.
- F) Los participantes que accedan a la **Final**, tanto Chefs como ayudantes, tendrán sus gastos de traslado, hospedaje y comidas cubiertos por el **Organizador**.

## 5. Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación que tomarán en cuenta los integrantes del **Jurado de Selección** 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 con la pieza principal. **Presentación:** Estética y originalidad. La utilización de elementos decorativos no comestibles o recipientes, solo podrán utilizarse en la bandeja, quedando prohibido su uso en los platos presentados al jurado. **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.

## 6. Final

- A) La etapa **Final** se realizará en el marco de la Feria **HOTELGA**, los días 3, 4 y 5 de septiembre en **La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires**, Sarmiento 2704, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en un área especialmente equipada. Comenzará a las 13 hs. Los participantes serán sorteados con antelación, para determinar su horario de comienzo, siendo el primero a la hora que se defina de inicio y el resto en intervalos de diez (10) minutos. Cada participante y su ayudante tendrán un total de ciento cincuenta (150) minutos para realizar sus platos y presentarlos. Siendo a los ciento veinte (120) la entrega del plato salado y ciento cincuenta (150) la entrega del plato dulce.

Los equipos contarán con la asistencia de un estudiante de cocina, quien podrá asistir a los concursantes en el lavado y en el uso de equipamiento provisto por la **Organización**.

Definido el horario de la presentación de la primera bandeja y plato testigo, los demás platos se presentarán cada diez (10) minutos. La entrega tardía (hasta cinco minutos más tarde) tendrá una penalización de 5 puntos por minuto. Pasado este tiempo, el equipo será descalificado, pudiendo presentar su plato una vez terminada la presentación del último concursante.

- B) 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 repasadores. Pelo corto o recogido y sin accesorios de ningún tipo. El gorro será provisto por la **Organización**. La prolijidad e higiene serán evaluados por el **Jurado de Fase Práctica**.
- C) En dicha oportunidad, los participantes deberán preparar las recetas en el establecimiento designado como sede debiendo presentar seis (6) porciones en una (1) bandeja y la porción restante en un (1) plato en el caso de la receta salada y todo emplatado en el caso del postre.
- D) Se dispondrá de seis (6) estaciones, cada una con un (1) horno convector, un (1) anafe de cuatro (4) hornallas, una (1) mesada de trabajo de aprox. 2,10 x 0,75 x 0,85 de altura, una (1) heladera, una (1) bacha con canillas, un (1) freezer, un (1) abatidor para todos los equipos. Todo el equipamiento y utensilios adicionales se encuentran detallados en la lista oficial de utensilios (que serán entregados a los finalistas una vez seleccionados), cualquier otro material que no esté allí, deberá ser provisto por los participantes. Se permitirán equipos eléctricos con un máximo de 800 Watts de potencia.
- E) La asignación de los puestos de trabajo de los concursantes será sorteada por el **Organizador** con 5 días de antelación. Los horarios y detalles específicos sobre el desarrollo de la **Final** serán informados con suficiente anterioridad por el **Organizador**.
- F) Las preparaciones que formarán los platos deben ser íntegramente realizadas en el día de la competencia. Se podrán traer fondos de cocción terminados, productos limpios y pelados, sin ningún otro proceso. Los productos industriales deberán estar en su envase original cerrado. El **Organizador** y el **Jurado de la Fase Práctica** serán los encargados de supervisar dichos puntos. Habrá disponible para los participantes, un sector con productos para que puedan servirse si lo necesitan.
- G) Los participantes deberán aportar sus utensilios livianos (tales como cuchillos, moldes, termómetros, mandolina, etc.) así como los ingredientes descriptos por ellos en las recetas transcritas en el **Formulario para Receta**. La materia prima principal del plato salado (rack de cordero y riñones) será provista por el **Organizador**.
- H) Una vez concluida la presentación, tendrán 30 minutos para limpiar el puesto y dejarlo en las mismas condiciones como se recibió. Habrá una inspección de limpieza y de todos los materiales previstos, 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 de la Fase Práctica**.
- I) El **Organizador** 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, el **Organizador** brindará a los candidatos un seguro contra cualquier accidente personal, siempre y cuando el mismo esté directamente relacionado con el **Torneo**. Dicho seguro tendrá vigencia únicamente durante los días del **Torneo**.

## 7. El Jurado

- A) El **Jurado** estará compuesto por Chefs argentinos y extranjeros de reconocida trayectoria, siendo el presidente uno de ellos, a determinar por el **Organizador**. Se dividirá en tres (3) grupos: **Jurado de Fase Práctica, Jurado de Degustación plato salado, Jurado de Degustación plato dulce**.
- B) Los criterios de evaluación que tomarán en cuenta los integrantes del Jurado durante la final están descriptos en la **Planilla de Evaluación de Fase Práctica** y en la **Planilla de Evaluación de Degustación**, disponibles solicitándolas al e-mail de la **Organización**. Se otorgarán un máximo de doscientos diez (210) puntos totales.
- C) El Jurado otorgará a los participantes diez (10) puntos por higiene y limpieza de sus puestos de trabajo. Se evaluará la higiene durante la preparación y el estado del puesto de trabajo al dejarlo. Dicho puntaje será el determinante en caso de empate.
- D) El puntaje más alto y el más bajo de cada jurado, no serán tenidos en consideración.

## 8. Premios

- A) De acuerdo a las posiciones obtenidas por cada concursante, se adjudicarán los siguientes premios:

### 1er PUESTO

#### Para el establecimiento representado:

Un (1) Horno **RATIONAL** (Modelo a confirmar)

#### Para el equipo:

Trofeo realizado por el orfebre **Juan Carlos Pallarols**

Pase directo a la Clasificación Nacional del Mundial de cocina **Bocuse d'Or**

\$ 30.000 para el equipo (Chef y ayudante)

Un (1) juego de cuchillos y chaqueta para el Chef

Un (1) juego de cuchillos y chaqueta para el ayudante

Un (1) Viaje a Alemania para el Chef, para conocer las instalaciones de **RATIONAL** y recibir una capacitación en el uso de sus hornos.

### 2do PUESTO

#### Para el establecimiento representado:

50% de descuento para la compra de un (1) Horno **RATIONAL**

#### Para el equipo:

Trofeo realizado por el orfebre **Juan Carlos Pallarols**

\$ 20.000 para el equipo (Chef y ayudante)

Un (1) juego de cuchillos y chaqueta para el Chef

Un (1) juego de cuchillos y chaqueta para el ayudante

### 3er PUESTO

#### Para el establecimiento representado:

30% de descuento para la compra de un (1) Horno **RATIONAL**

#### Para el equipo:

Trofeo realizado por el orfebre **Juan Carlos Pallarols**

\$ 10.000 para el equipo (Chef y ayudante)

Un (1) juego de cuchillos y chaqueta para el Chef

Un (1) juego de cuchillos y chaqueta para el ayudante

- B) La entrega de premios tendrá lugar en el mismo lugar de la prueba, al final del último día de **Torneo**, en el lugar y horario que el **Organizador** decida y que se le será oportunamente comunicado a los participantes de la **Final** 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.
- C) Los premios que reciban los ganadores y el establecimiento por su participación en el Torneo son 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 al Organizador, aquél podrá ser reemplazado por otro de igual o semejante valor a dicha fecha, a elección exclusiva del Organizador.
- D) Todo premio no asignado quedará en poder del **Organizador**. Una vez entregados los premios, el **Organizador** queda liberado de toda responsabilidad de estos.

### 9. Cláusulas adicionales

- A) El **Organizador** se reserva el derecho a modificar cualquier aspecto relacionado con el presente **Torneo**, así como cancelarlo en caso de que las circunstancias lo exijan.
- B) 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** y el **Organizador**.
- C) 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 del **Organizador**, 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.
- D) Asimismo, aceptan que, a los efectos publicitarios relacionados con el **Torneo**, **FEHGRA** en su carácter de institución organizadora de la versión 2019 del **Torneo**, tiene pleno derecho a la presentación, publicación y difusión de las recetas incluidas en los **Formularios para Recetas** correspondientes al mismo, 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 del **Torneo**, 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.

- E) Los ganadores y los establecimientos representados, permanecerán a los fines publicitarios y promocionales vinculados con el **Torneo**, contractualmente ligados a **FEHGRA** hasta el 31 de Diciembre del 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.
- F) 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.
- G) 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.
- H) 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 **Torneo**.
- I) El **Organizador** no se hará responsable por ningún daño o perjuicio de cualquier tipo que pudieran sufrir los concursantes o establecimientos seleccionados con motivo de la participación en el presente **Torneo**, 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.
- J) El presente Torneo 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
- K) Las **bases y condiciones** que conforman el Reglamento de este Torneo 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.
- L) 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.