

BASES DEL CONCURSO BBQ CHALLENGE 2024

22 DE JUNIO DE 2024 / PARQUEO 3ER NIVEL METROCENTRO

CATEGORÍA PROFESIONAL

BASES Y CONDICIONES:

Los términos de base y condiciones que regulan la realización y participación para el concurso denominado “BBQ Challenge” son las presentes, por lo tanto, se entienden por las únicas y válidas para esta categoría denominada “PROFESIONAL”.

Por candidato “Profesional”, se entiende una persona con experiencia en el área específica de la parrilla en un Restaurante, Escuela de Hotelería, entre otros. Es responsable por todas las carnes asadas al horno, a la plancha, a la brasa. También es responsable de todas las entradas asadas y las guarniciones en esa modalidad. Todos los concursantes, en todas las categorías deberán cumplir con las Normas Técnicas y buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos, y utilizar como mínimo guantes, redecillas, delantales, calzado cerrado para evitar derrames y quemaduras por brasas, o alimentos calientes.

El delantal y gorra serán proporcionado por patrocinadores del evento.

El comité organizador podrá reservarse el derecho de admitir a cualquier equipo, y tendrá la facultad de calificar o descalificar a cualquier concursante o equipo que no cumpla con las bases y condiciones de este concurso.

Si usted decide inscribirse, queda obligado a participar en el mismo y se entiende que está de acuerdo con los términos y condiciones del “BBQ Challenge” y brinda su total consentimiento, para tener la suscripción al concurso como documento válido para efectos de su participación, calificación y de ser el caso, premiación en el mismo.

INSCRIPCIÓN:

1. Este concurso está abierto a la participación del Público en General, residentes en la República de Nicaragua
2. La cuota de participación por equipo es “cero costos”.
3. Para inscribirse deberán llenar la ficha de inscripción en www.bbqnicaragua.com
Cada equipo podrá ser conformado por 2 mínimo ó 3 personas máximo y deberán asignarse un nombre creativo del equipo.
4. Todos los concursantes en la categoría aficionado profesional deben ser personas mayores de 18 años.
5. El comité organizador proporcionará a cada equipo lo siguiente:

EQUIPAMIENTO:

1 mesa de trabajo 0.70 x 0.70 mts	1 tabla para presentación a jueces
1 Chaifing	3 bolsas de carbón de 2 kilos
3 Bowl de acero inoxidable	1 delantal y gorra de marcas
1 tabla para picar	2 bolsas de basura

INSUMOS:

2 Pollos enteros	6 latas de agua
Proteína Res	6 latas de gaseosa
Proteína Cerdo	1 rollo de papel toalla
Salsa Lizano	1 hielera con hielo
Salsa Natura	1 bote de basura
6 latas de cerveza	Bolsas negras

Los demás utensilios los deberán traer cada equipo, esto incluye, pero no se limita a los acompañamientos de sus recetas, tales como: vegetales, ensaladas cuchillos, tenazas, paños limpieza, cubiertos, sartenes, etc.

LOGÍSTICA DEL CONCURSO:

1. El concurso está diseñado para un máximo de 8 equipos participantes, que serán filtrados y confirmados por el comité organizador del BBQ CHALLENGE.
2. Los únicos permitidos para la preparación y elaboración de los alimentos son los integrantes que porten el brazalete. De no respetar esto, el equipo será sancionado por el comité organizador restando puntos de su calificación final y/o descalificación.
3. Cada equipo concursante deberá asignar a un capitán quien será el representante del equipo y el único contacto oficial con el organizador. Cualquier información del concurso dudas y comentarios del equipo se manejarán solamente entre el capitán del equipo y el organizador.
4. Todos los equipos dispondrán del mismo tiempo de inicio y fin (2 HORAS minutos) y para la presentación final de cada uno de los cortes en competencia (5 minutos), y deberán ofrecer al menos 2 guarniciones asadas con cada platillo.
5. Los participantes deberán llevar su propia parrilla al parqueo del 3er Nivel de Metrocentro, a más tardar a las 6:00 pm del día 21 de junio de 2024.
6. Durante la competencia, sólo se podrán utilizar los ingredientes y cortes de carne previamente autorizados por los jueces y proporcionados por nuestros patrocinadores. Si los participantes desean llevar ingredientes adicionales, estos deberán ser presentados en recipientes sin marca, o en envases sin etiquetas.
7. Cada equipo participante deberá elaborar **1 plato** para presentación de jueces para su respectiva degustación.
8. Cada equipo debe notificar con anticipación, teniendo como fecha máxima el día 14 de Junio a las 9:00 am, las necesidades de equipos especiales a utilizar (Ejemplo: batidora, licuadora, microonda, etc).

EVALUACIÓN:

Se evaluará sobre 100/100 bajo estos 5 parámetros: sabor, cocción, técnica, presentación y creatividad. Habrá cinco (05) jueces, 2 jueces de piso y 3 jueces de degustación, quienes tendrán a su cargo la evaluación conforme los parámetros establecidos para el concurso, todos ellos calificarán a los concursantes en las áreas

designadas por la productora. Cada participante deberá llevar su emplatado hasta el área de jueces.

Los parámetros sobre los cuales harán sus respectivas calificaciones los “Jueces de Piso” son las siguientes:

Técnicas: 15 pts.: Se evaluará la cantidad de las técnicas usadas y la ejecución correcta de las dichas técnicas.

Destreza de cocción: 10 pts.: Se evaluará las cocciones de los diferentes ingredientes utilizados aplicados en los cortes y guarniciones del reto.

Organización: 5 pts.: Se evaluará el desarrollo de cada uno de los participantes dentro de su área de trabajo.

Sanidad: 5 pts.: Se evaluarán la buena manipulación de los alimentos y el aseo de su área de trabajo.

Desperdicios: 5 pts.: Se evaluarán las técnicas usadas para la elaboración y planificación del plato tomando en cuenta los desperdicios de cada alimento, contemplando el cuidado al medio ambiente.

EVALUACIÓN	
Técnicas	15 pts.
Destreza de cocción	10 pts.
Organización	5 pts.
Sanidad	5 pts.
Desperdicios	5 pts.
TOTAL	40 pts.

Los parámetros sobre los cuales harán sus respectivas calificaciones los “Jueces de Degustación” son las siguientes:

Sabor, gusto y texturas: 30 pts.: Se evaluará la sazón y combinación de especias o adobos aplicados en los cortes y guarniciones del reto.

Compatibilidad de los ingredientes: 10 pts.: Se evaluarán el uso de los ingredientes obligatorios.

Tamaño de las porciones y balance nutricional: 10 pts.: Se evaluará las cantidades de cada alimento tomando en cuenta el balance nutricional.

Presentación: 5 pts.: Se evaluará la presentación (emplatado) del producto final.

Creatividad: 5 pts.: Se evaluará la creatividad del equipo sobre sus técnicas y montaje del plato.

EVALUACIÓN	
Sabor, gusto y texturas	30 pts.
Compatibilidad de los ingredientes	10 pts.
Tamaño de las porciones y nutrición	10 pts.
Presentación	5 pts.
Creatividad	5 pts.
TOTAL	60 pts.

PREMIOS: Se otorgarán premios a los tres primeros lugares del concurso, elegidos por los jueces.

Tendrán la siguiente distribución

Primer Lugar	Segundo Lugar	Tercer Lugar
C\$30,000 en efectivo (libres de impuestos)	C\$10,000 en efectivo (libres de impuestos)	C\$5,000 en efectivo (libres de impuestos)
1 año gratis de Victoria Clásica + Kit de la marca	8 cajas de cerveza Victoria Clásica + Kit de la marca	4 cajas de cerveza Victoria Clásica + Kit de la marca
Vales de Pollo Tip Top	Vales de Pollo Tip Top	Vales de Pollo Tip Top
Vales de marcas patrocinadoras	Vales de marcas patrocinadoras	Vales de marcas patrocinadoras

Los premios en efectivo son libres de impuestos.