

Sánguche Peruanísimo

23 DE NOVIEMBRE

BASES DEL CONCURSO 2019

GASTRONOMÍA - ALTA COCINA - HOTELERÍA Y TURISMO - DISEÑO DE MODA

Bienvenido al 3.º CONCURSO SÁNGUCHE PERUANÍSIMO 2019. Un concurso dirigido a estudiantes del 3.º, 4.º y 5.º de secundaria de colegios amantes de la buena cocina y la creatividad.

OBJETIVO:

Promover la investigación y el reconocimiento de insumos y tradiciones de nuestra gastronomía así como la innovación y creatividad culinaria.

DE LOS PARTICIPANTES:

Podrán inscribirse estudiantes de 3ro a 5to año de secundaria. Para el concurso el alumno podrá ir acompañado de otro compañero de aula en la calidad de asistente, el mismo que será acreedor también de un premio si su compañero titular ganará.

LOS PARTICIPANTES:

Los participantes deberán ser alumnos de 3ro, 4to y/o 5to de secundaria.

TEMA DE CONCURSO:

Deberás presentar una propuesta innovadora basada en ingredientes nutritivos y deliciosos. Podrás elegir insumos regionales, panes comerciales o artesanales, salsas creadas por ti o convencionales. ¡Tu imaginación es el límite!

ETAPAS DEL CONCURSO:

El concurso se desarrollará en las siguientes etapas:

1. Recepción de recetas vía mail, formulario o whatsapp del 1 al 17 de noviembre.
2. Evaluación y entrega de resultados de los finalistas: 19 de noviembre.
3. Asesoría para la mejor preparación de su propuesta: jueves 21 de noviembre (se les avisará la hora de esta capacitación).
4. Final del concurso, en las instalaciones de las dos sedes de la institución: sábado 23 de noviembre de 10:00 am a 12:00m

FINAL:

Los equipos deberán presentarse el sábado 23 de noviembre a las 10 a.m. en sus respectivas sedes, y contarán con 30 minutos para desarrollar su receta.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El jurado estará conformado por los mejores Gastrónomos en el rubro y/o personas de reconocido prestigio en el campo. Los criterios a evaluar:

1° PRESENTACIÓN PERSONAL, BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS Y PUNTUALIDAD: (Puntaje máximo 3 Puntos.)

2° INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD: (Puntaje máximo 6 Puntos.)

3° SABOR: (Puntaje máximo 6 Puntos.)

4° PRESENTACIÓN DEL PLATO: (Puntaje máximo 3 Puntos.)

Puntos adicionales:

5° LA MEJOR BARRA POR LA FINAL: Se tomará en cuenta la barra más pilas y animosa, la cual otorgará 2 puntos adicionales.

• Los participantes deberán vestir con Pantalón negro y polo blanco. El Instituto brindará una cofia, mandil de cocina, tapa boca, guantes para la preparación.

Si tienes alguna duda o inconveniente para tu inscripción, también puedes escribirnos al correo: sanguche.peruanisimo@inteci.edu.pe

INFORMES:

MAYOLO LOS OLIVOS

Av. Antúnez de Mayolo 900,
Urb. Mercurio
☎ (01) 522-4878 / 522-4920

GAMARRA LOS OLIVOS

Pje. Las Compras 118,
Urb. El Trébol
☎ (01) 533-0564

SURCO SAN ROQUE

Av. Santiago de Surco 4844,
San Roque
☎ (01) 274-5058

SURCO LA VIRREYNA

Av. Santiago de Surco 4366,
Urb. La Virreyna
☎ (01) 278-3100 / 274-3013