CONVOCATORIA

12° IRON CHEF SCOUT

Fecha, hora y lugar:

27 de mayo de 2023, a partir de las 12:00 pm, Parque del Grupo 1 (Calle lluvia Sm 4)

Cuota de recuperación:

Se tomará como referencia la fecha en la que se realice el pre-registro en línea:

- **$ 80.00** por persona hasta el 14 de mayo.
- **$100.00** por persona hasta el 15-21 de mayo.

El costo incluye:

- Ingrediente Secreto.
- Reconocimiento a los ganadores.
- Premio individual para los ganadores en su categoría.

Platillos libres para preparar: 2 Tiempos

1. Plato Fuerte.
2. Postre.

Calificación

Los Chefs miembros del prestigiado Vatel Club México serán quienes realizarán la calificación de los platillos y evaluarán a los equipos participantes.

Requisitos para Participantes:

1. Tener registro vigente ante el ASMAC al día del evento.
2. Cada equipo deberá realizar su pre-registro en la página web del Grupo 1 Cancún ***http://www.grupo1cancun.com/ironchef/*** (entre 01 al 21 de mayo) enviando los siguientes datos:
    - Menú (solo nombre de los 2 platillos)
    - Nombre de todos los integrantes del equipo. (Se usará para tomar los nombres llenar los reconocimientos individuales)
    - Grupo Scout (Numero y ciudad)
    - Nombre del equipo
3. En caso de que algún integrante del equipo sufra de **alergia a algún alimento, deberá notificarlo a su equipo y al comité organizador** en el pre registro mencionado anteriormente o por correo a la dirección qur1.cancun@scouts.org.mx
4. La integración de los equipos podrá ser por grupo o si lo desean, integrar equipos con otros grupos (de la misma categoría). En el caso de ex scouts, cada grupo es libre de invitar ex scouts de su grupo.

Este año se abrirán 3 categorías:

- **Junior. -** Categoría exclusiva para sección de **MANADA** y participaran en equipos conformados por un mínimo de 4 y máximo de 6 elementos. Se requerirá que sean supervisados por un adulto (4 a 6 niños + 1 adulto).
- **Juvenil. -** Categoría integrada por **TROPA y COMUNIDAD** serán equipos conformados por un mínimo de 4 y máximo 6 elementos.
- **Máster**. - Categoría integrada por **ROVERS, SCOUTERS, DIRIGENTES, PAPÁS Y EX SCOUTS E INVITADOS.** Serán equipos conformados mínimo de 4 y máximo 6 personas, en esta categoría solo se permitirá que sean amateurs, dentro de cada equipo solo podrá participar un Chef profesional como máximo. Podrán formar equipo con amigos o por familia. (Papás, exscouts e invitados, sin registro vigente en ASMAC, solo podrán participar firmando una carta responsiva al momento de su registro al evento).

5. Con la finalidad de mantener el orden y cumplimiento de las reglas aquí mencionadas, **se solicitará a cada grupo, el apoyo de 1 persona** que fungirá como monitor durante el tiempo de competencia y serán coordinados por el comité organizador. Esta persona NO PODRÁ INTERFERIR en las actividades de los equipos, sino que solamente podrá ver el trabajo de los mismos y en caso de ser necesario, notificar al comité organizador sobre alguna posible observación.
6. Los equipos no podrán tener o solicitar ayuda de otras personas ajenas al equipo, de lo contrario podrán ser sancionados con puntos menos o descalificados.
7. Cada equipo deberá llevar cocineta, estufeta o asador (Evitar estar en contacto directo con mesas de plástico o materiales flamables), mesa, agua para cocinar y lavar si lo requieren, y todos sus utensilios e ingredientes para la preparación de sus alimentos. (No habrá tomas de corriente disponibles)
8. **Quedan prohibidos los alimentos precocidos, enlatados o instantáneos. ** Por higiene queda prohibido cocinar y/o manipular la comida en el piso.**
9. La asignación de las áreas de cocina estará estrictamente a cargo del comité organizador al momento del registro. **Por lo que se debe evitar instalarse antes de tener las indicaciones pertinentes.**
10. La entrega de el/los ingredientes secretos que usarán en los platillos se harán al momento de iniciar el concurso y deberá ser integrado en al menos 1 platillo
11. Cada equipo deberá explicar brevemente la elaboración y nombre de su platillo a los jueces calificadores al momento de presentar el mismo
12. Todos los participantes al cocinar, **por higiene deberán usar red para el cabello (o en su defecto paliacate o gorro de cocinero) y guantes.**
13. Deberán llevar un contenedor de plástico con tapa para depositar los desechos de aceite (no deberán derramar el aceite usado en el parque)
14. Al momento del registro, a cada equipo se le proporcionara una bolsa grande de basura para los deshechos que se generen durante el evento.
15. Todos tendrán de **2:30 a 4:00 pm (1:30 hrs) como máximo para elaborar y montar sus platillos.**
16. Se asignarán por lo menos un chef para evaluar cada categoría

Mecánica del concurso:

Cada equipo deberá llegar puntualmente el día del evento.

El registro de los equipos se iniciará a la 1:00pm en punto, y se mostrará la asignación de lugares donde podrán acomodar sus materiales (mesas, parrilla, manteles, etc) después de haber finalizado su registro.

Se llamará a formación general 2:00pm y al terminar la formación, cada equipo enviará a un representante con el comité organizador para hacer la entrega de su ingrediente(s) secreto(s) dando inicio al concurso de cocina.

Cada equipo contará con el tiempo indicado e indicarán con su grito de equipo cuando hayan finalizado, sin importar que finalicen antes de la hora límite. A partir de este momento ya no será posible continuar con la elaboración o decoración de los platillos.

Importante:

- Cada equipo al terminar de cocinar deberá dar su grito de equipo, y se les entregará un número para llevar el control de la evaluación de los chefs.
- Los platillos serán evaluados en el lugar de trabajo de cada equipo, en la mesa que ustedes designen para la presentación. Los chefs se presentarán en cada lugar de acuerdo con el orden que hayan terminado (basado en el número recibido).
- Durante el tiempo del concurso, los chefs podrán pasear entre los equipos, supervisar los trabajos de cocina y hacer observaciones o sugerencias, sin embargo, no podrán ayudar en la elaboración de los platillos.

Se premiarán:

Junior: 1º, 2º y 3º lugar - Premio individual y reconocimiento por equipo.
Juvenil: 1º y 2º- lugar - Premio individual y reconocimiento por equipo.
Máster: 1º lugar - Premio individual y reconocimiento por equipo.

Posterior al evento, se les hará llegar un link al correo del pre registro, desde donde podrán descargar su reconocimiento digital todos los participantes.

Los Chefs calificarán:

1. Presentación del platillo
   (Importante: Solo será calificada la presentación del platillo, no la decoración de la presentación)
2. Originalidad del platillo.
3. Integración del ingrediente secreto al menos en un platillo.
4. Calidad y Limpieza del lugar de trabajo.
5. Trabajo en Equipo.

Nota: El Jurado calificador es neutral y ajeno al Grupo 1, por lo que su decisión será inapelable e irrevocable.

Los casos no previstos en la presente convocatoria quedarán sujetos a la disposición del Comité Organizador.