

Bases del 6.to Concurso Interescolar de Gastronomía – Jr. Cooking Club

Dirigido a: estudiantes de 4.º y 5.º de secundaria

1. Alcance

El **1.er Concurso Interescolar de Gastronomía – Jr. Cooking Club**, organizado por **INTECI – Instituto de Profesiones Empresariales**, busca despertar la vocación gastronómica de los escolares mediante experiencias prácticas, asesorías con chefs y retos culinarios.

Reto:

Sánguche Peruanísimo → Elaboración de recetas y preparación de sánguches inspirados en un plato peruano.

2. Organizador

INTECI – Instituto de Profesiones Empresariales.

3. Requisitos generales

1. Ser estudiantes de 4to o 5to de secundaria.
 2. Participar en dupla (integrantes del mismo colegio)
 3. Participar en todas las etapas del concurso, incluido las sesiones virtuales.
 4. Registrar la receta en el formulario.
 5. Presentar una carta del colegio oficializando la participación de los integrantes de las duplas.
-

4. Dinámica del concurso

Primera etapa:

1. Registro en el formulario hasta el 20 de setiembre.
2. Participar en las primeras asesorías:
 - a. 1 sesión virtual el 23 de setiembre.
 - b. 1 sesión presencial en nuestras sedes: Los Olivos y Surco el 25 de setiembre.
3. Subida de la receta.
 - a. Formulario disponible en la página web.
 - i. Apertura: 1 de octubre
 - ii. Cierre: 2 de octubre a las 11:59 p. m.
 - b. Cada dupla debe adjuntar:
 - i. Receta en el formato oficial (descargable en la web).
 - ii. Una historia vinculada a su Sánduche Peruanísimo (entre 8 y 10 líneas).
4. Selección de las mejores recetas y publicación a través de la página web el 4 de octubre.

Segunda etapa:

5. Asesoría Virtual BMP el 6 de octubre.
6. Inicio de semana de acompañamiento del 6 al 10 de octubre.
7. Pre-final presencial en nuestras sedes el 11 de octubre.
8. Selección de semifinalistas.

Tercera etapa:

9. Entrega de video de presentación para concurso digital el 20 de octubre*.
 10. Concurso digital en Instagram desde el 21 al 24 de octubre.
 - a. Los productos seleccionados serán publicados en Instagram y en la página web oficial del concurso.
 - b. Se sumarán los comentarios de aliento en Instagram + los votos registrados en la web de Jr. Cooking Chef (enlace disponible en la bio).
 - c. El equipo con mayor apoyo obtendrá 1 punto adicional en la final.
 11. Final en la sede Surco el 25 de octubre.
-

Sesiones demo participativas

Estas sesiones se realizarán en nuestra **Escuela de Gastronomía (sede Surco y Los Olivos)**:

- Los participantes contarán con la **asesoría directa de nuestros chefs**.
-

5. Criterios de evaluación

El jurado, conformado por chefs reconocidos del rubro gastronómico, evaluará:

Presentación personal y puntualidad (3 puntos)	Buenas prácticas de manipulación e higiene (5 puntos)	Innovación y creatividad en nombre, historia y sustento (4 puntos)	Sabor (4 puntos)	Presentación del plato (3 puntos)	Apoyo digital (1 punto)	Total

6. Premios

1° PUESTO

1. Beca completa en un curso corto de verano.
2. Experiencia gastronómica para cuatro (4) personas.
3. Proyector smart

2° PUESTO

1. Beca completa en un curso corto de verano.
2. Vale de consumo de consumo para cuatro (4) personas en restaurante..
3. Smart Watch.

3° PUESTO

1. Beca completa en un curso corto de verano.
2. Mochila + impresora de etiquetas.

Premio para el colegio

1. Dos (2) sesiones de taller gastronómico para 10 personas.
-

7. Jurados

El jurado estará integrado por **chefs instructores de INTECI** y profesionales invitados de reconocida trayectoria gastronómica.