



SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM ECUADOR

Reglamento de Competencias

**La Academia Gastronómica del Ecuador, y el Comité Bocuse d'Or Ecuador
Invita a todas los profesionales de gastronomía a participar en los eventos:**

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM ECUADOR

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
NATIONAL SELECTION ECUADOR

El Bocuse d'Or, y la Copa del Mundo de la Pastelería, son las competencias más prestigiosas a nivel mundial, consideradas como las "Olimpiadas de la Gastronomía", un evento donde los mejores chefs del mundo compiten por la excelencia culinaria.

La gran final se celebra cada dos años en el evento SIRHA Lyon, Francia, con finales previas continentales y nacionales, que se llevan a cabo en diferentes ciudades del mundo valorizando la cultura gastronómica de cada región.

Las competencias reúnen a chefs de diferentes países, promoviendo la diversidad culinaria y la cultura gastronómica de cada nación, demostrando gran exigencia, habilidad técnica, creatividad, sofisticación y una presentación impecable.

Las competencias son en muy alto nivel, se realizan en vivo, bajo una intensa presión y tiempo limitado, demostrando su técnica, creatividad y presentación. Es además una plataforma de reconocimiento, un escaparate para que los chefs muestren su talento, ganen el reconocimiento internacional en un evento apoteósico, donde la competencia se convierte en un espectáculo, con la presencia de público alentando a sus países.

Competir representa una gran experiencia personal, prepararse para ellas, involucra años de entrenamiento, superación, y trabajo de equipo

El jurado está compuesto por cocineros de renombre internacional, que evalúan la calidad del plato, la presentación y la técnica.

El Bocuse d'Or y la Copa Mundial de la Pastelería, han revolucionado la cocina mundial, inspirando a nuevas generaciones de chefs, son mucho más que un concurso, son una celebración de la cocina, un evento que promueve la creatividad, la innovación, la confraternidad y la excelencia culinaria a nivel mundial.

GRAN FINAL ECUADOR 2025

Las Eliminatorias Ecuatorianas para buscar el representante para en la Final Continental Bocuse d'Or y Copa Mundial de la Pastelería - Américas, se llevarán a cabo el día 26 de septiembre del 2025, en el marco del evento Guayaquil Food Show.

Los equipos ganadores de Ecuador deberán, viajará en junio 2026 a la ciudad de New Orleans, USA, donde será la final continental, evento en el que participarán los representantes de cada país americano y buscarán uno de los cupos asignados a nuestra región para participar en la Gran Final del Bocuse d'Or y Copa Mundial de la Pastelería, a desarrollarse en Lyon, Francia en enero 2027.

ORGANIZADORES

Las competencias son organizadas por la AGE Academia Gastronómica del Ecuador, cuentan con el respaldo del Ministerio de Turismo, Municipio de Guayaquil, Prefectura del Guayas y Embajada de Francia.

RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

Este concurso cuenta con el reconocimiento internacional, aval y control del comité internacional de SIRHA - Bocuse d'Or – Copa Mundial de la Pastelería.

El Bocuse d'Or es la competencia más prestigiosa a nivel mundial, considerada como las "Olimpiadas de la Gastronomía", un evento donde los mejores chefs del mundo compiten por la excelencia culinaria.

La gran final se celebra cada dos años en el evento SIRHA Lyon, Francia, con finales previas continentales y nacionales, que se llevan a cabo en diferentes ciudades del mundo valorizando la cultura gastronómica de cada región.

Las competencias reúnen a chefs de diferentes países, promoviendo la diversidad culinaria y la cultura gastronómica de cada nación, demostrando gran exigencia, habilidad técnica, creatividad, sofisticación y una presentación impecable.



INFORMACIÓN Y FECHAS

Junio 01 a Agosto 30

INSCRIPCIONES

Septiembre

PUBLICACIÓN DE EQUIPOS

Septiembre 26

COMPETENCIAS

Septiembre 27

PREMIACIÓN

Guayaquil Food Show Hotel Hilton Colón Guayaquil

LUGAR

info@gastronomiaec.org

DUDAS Y PREGUNTAS

PRE INSCRIPCIÓN

- Llenar formulario en la web: bit.ly/preinscripcionbocuse2025

DOCUMENTACIÓN UNA VEZ ACEPTADA LA CANDIDATURA

- Envío del formato de registro de recetas (provisto por el comité organizador)
- Depósito y comprobante del pago de la cuota de inscripción por el valor de USD \$300 + IVA

REGLAMENTO BOCUSE D'OR

Se trata de un concurso de estructura abierta en técnicas, interpretación culinaria y presentación, bajo la condición de uso obligatorio de los productos que son parte del tema escogido por el comité culinario de la AGE para estas eliminatorias, más la inclusión de productos que cada candidato proponga según las normas y reglamento específicos de esta competencia.

El concurso consiste en 2 presentaciones que deberán ser entregadas a los jueces en un lapso de 5 horas de la siguiente manera.

PLATO DE PESCADO

Presentación caliente: 9 - 11 porciones idénticas entre ellas que deben ser presentadas en platos individuales. Los platos deben ser preparados y enviados juntos los cuales se distribuirán así:

- 9 platos se presentarán al jurado (se determinara acorde a la cantidad de participantes)
- 1 plato para la foto oficial
- 1 plato para presentar a los espectadores
- 1 plato para el presidente del jurado y presentadores del evento para ser comentados durante el transcurso del evento.

PLATO DE CARNE

Se permitirán decoraciones no comestibles en la bandeja y en los platos (que puede incluir un elemento para tapar los platos para mantenerlos calientes) o elementos que faciliten el servicio de las preparaciones, la distribución será la siguiente:

- 9 platos se presentarán al jurado
- 1 plato para la foto oficial
- 1 plato para presentar a los espectadores
- 1 plato para el presidente del jurado y presentadores del evento para ser comentados durante el transcurso del evento.

LOS PARTICIPANTES

CANDIDATO

- Ser ecuatoriano y tener mínimo 23 años de edad en enero 2027
- Contar con más de 2 años de experiencia laboral comprobable
- Experiencia previa en concursos de cocina (opcional)

COMMIS DE CUISINE

- No tener más de 22 años de edad en enero 2027
- Tener por lo menos 1 año de estudios en carreras afines a la cocina o la hospitalidad

COACH

- Es quien estará a cargo de coordinar y supervisar el entrenamiento, además será quien este frente al equipo al momento de la competencia

JUEZ

- Es quien representará el equipo en el jurado, su votación y puntajes serán tomado en cuenta de acuerdo al reglamento

CANDIDATOS

- Chefs Ejecutivos, Chefs de Hoteles, Restaurantes, Clubes y empresas de catering
- Chefs, directores y docentes de escuelas de gastronomía, turismo, hotelería
- Cocineros en general

APLICACIÓN

- Carta de presentación del equipo y solicitud para la aceptación de candidatura
- Copia cédula ecuatoriana del candidato y ayudante
- Hoja de vida del candidato, ayudante, coach y juez propuesto por el equipo

PRODUCTOS Y PRESENTACIÓN

■ PLATO DE PESCADO ■

PRODUCTOS PRINCIPALES

- Camarón Ecuatoriano 16-20 con cabeza (2 kg.)
- 2 kg de Brujo entero aproximadamente

TIEMPO

- Los 12 platos de pescado serán presentados a los jueces de piso, exactamente a las 4 horas y 10 minutos de haber iniciado su participación, el coach del equipo facilitará el servicio.
- Tendrán una ventana de 5 minutos para terminar el servicio de los 9 platos.
- A las 4 horas y 15 minutos de haber iniciado su participación, se cerrará la ventana de servicio.
- Por cada minuto adicional que se retrase el equipo, se deducirán 3 puntos totales al puntaje final de la nota combinada de cocina.

GÉNERO PRINCIPAL

- El pescado debe ser presentado como pieza central del plato, siendo resaltado por la utilización del camarón ecuatoriano, acompañado por las tres guarniciones compuestas y las salsas elegidas por el candidato.
- El candidato debe usar por lo menos una proteína adicional (a su elección) en su preparación, la misma que será provista por el mismo.
- Todo lo presentado en el plato debe ser comestible, no se permitirá ningún elemento decorativo no-comestible que no provenga de los productos principales.
- Todos los productos principales deben ser utilizados y deben ser fácilmente identificables visualmente y/o por su sabor.
- Los productos principales serán suministrados por el comité organizador y solamente estos se podrán utilizar.
- Se podrá incluir cualquier otro producto provisto por el patrocinador, mismo que será comunicado oportunamente.

PRODUCTOS Y PRESENTACIÓN

■ PLATO DE PESCADO ■

GUARNICIONES

La preparación debe incluir al menos 3 guarniciones compuestas que contengan:

- Yuca, complementada con la proteína elegida por el candidato.
- Guarnición vegana, elaborada a base de plantas, hortalizas y frutas tradicionales de la costa ecuatoriana.
- A discreción del candidato.

SALSAS

- Mínimo una y máximo tres, frías o calientes.
- Texturas como aires no son consideradas salsas, sin embargo, pueden ser elementos complementarios tomados en cuenta.
- Una salsa mandatoria: maltesa, a ser servida en un contenedor apropiado, no en el plato, se servirá en mesa de los jueces por el coach, la versión de esta salsa puede ser clásica o una interpretación moderna propuesta por el candidato.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Presentación caliente:

- Porciones deben ser presentadas en platos, no sobre una bandeja.
- El contenedor-salsero en el que se presente la salsa deberá complementar la bajilla utilizada y será de fácil servicio.
- Los platos deben ser preparados y enviados juntos en un lapso no mayor a 5 minutos.
- Fuera de esta ventana de tiempo y cuando un juez de piso lo designe, el coach colocará la salsa a los platos que se encuentren servidos en la mesa de jueces.
- De 9 platos se presentarán al jurado
- 1 plato para la foto oficial
- 1 plato para presentar a los espectadores
- 1 para el presidente del jurado y los presentadores del evento

PRODUCTOS Y PRESENTACIÓN

■ PLATO DE CARNE ■

PRODUCTOS PRINCIPALES

- Un lomo fino de Res 2 kgs aproximadamente.
- Lengua de res 1 kg aproximadamente.

TIEMPO

- La bandeja con la pieza entera que servirá 12 porciones de carne, sus guarniciones y salsas serán presentadas a los jueces de piso, exactamente a las 4 horas y 50 minutos de haber iniciado su participación, el Coach del equipo facilitará el servicio.
- No contarán con una ventana de tiempo para presentar la bandeja.
- Posterior al despacho de cocina de la bandeja a los jueces, público, prensa y foto oficial, (aproximadamente 5 minutos) la bandeja se trasladará a un área designada para que el candidato y el commis, corten la pieza central y sirvan en 12 platos la preparación presentada en la bandeja. Una vez realizado el servicio, se contarán con 10 minutos para desocupar la cocina.
- Por cada minuto adicional que se retrase el Candidato, se deducirán 3 puntos totales al puntaje final de la nota combinada de cocina.

GÉNERO PRINCIPAL

- El candidato debe usar por lo menos una proteína adicional (a su elección) en su preparación.
- Las porciones de la preparación principal pueden ser preparadas y presentadas de manera entera o cortadas previamente en rebanadas y después ensambladas para ser presentadas sobre la bandeja. Si la pieza no se presenta de esta manera, una penalización de 20 puntos será impuesta por los jueces de la cocina y se deducirá de la nota final del candidato.
- Todos los productos principales deben ser utilizados y deben ser fácilmente identificables visualmente y/o por su sabor.
- Los productos principales serán suministrados por el comité organizador y solamente estos se podrán utilizar.
- Se podrá incluir cualquier otro producto provisto por el patrocinador, mismo que será comunicado oportunamente.

PRODUCTOS Y PRESENTACIÓN

■ PLATO DE CARNE ■

GUARNICIONES

- Papas andinas como eje central de la preparación, complementada con la proteína elegida por el candidato.
- Guarnición vegana, elaborada a base de plantas, hortalizas y frutas tradicionales de la sierra ecuatoriana.
- A discreción del candidato.

SALSAS

- Mínimo una y máximo tres, frías o calientes.
- Texturas como aire no son consideradas salsas, sin embargo, pueden ser elementos complementarios a ser tomados en cuenta.
- Una salsa mandatoria: a base de tuétano de res, a ser servida en un contenedor apropiadamente en el platón y posteriormente en el plato, la versión de la misma puede ser clásica o una interpretación moderna propuesta por el candidato.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

- Presentación caliente:
Las porciones deben ser presentadas en una bandeja proporcionada por el equipo participante.
- Los candidatos servirán las porciones inicialmente en una bandeja que luego de ser mostrada a los Jueces, prensa y público en general, será servida para degustación del jurado por el candidato y el comís en la mesa designada por la organización.
- 9 platos para los jueces
- 1 plato para presentar a los espectadores
- 1 plato para la foto oficial
- 1 plato para el presidente del Jurado y para el presentador del concurso

POTESTAD DEL COMITÉ ORGANIZADOR

Las proteínas principales serán suministradas por el comité organizador, aunque no es requisito, por interés del concurso y para promover la promoción de nuestra gastronomía, se podrá incluir ingredientes de Ecuador siempre que estos sean aplicados en el concurso. El Comité Organizador se reserva el derecho de imponer un tipo de producto o marca específica suministrada por un patrocinador. Ninguna marca diferente a la oficial, suministrada por el comité organizador, podrá aparecer en las cocinas de los participantes.

ESPECIFICACIONES DE BANDEJA Y PLATOS DE SERVICIO

La bandeja debe cumplir con las siguientes especificaciones:

- Las bandejas pueden ser de vidrio, cerámica, espejo, bronce, cobre, melamina, metal, plata u otro material.
- Para platonos de presentación ovalados o rectangulares: 1.10cm x 0.70 cm, incluyendo las asas y base.
- Para los platos redondos de presentación: 90cm de diámetro, incluyendo las asas y la base.

Los platos deben cumplir las siguientes especificaciones:

- Los platos pueden ser de cerámica o porcelana, no se aceptarán otros materiales.
- Las medidas de los platos no excederán los 32 cm y de mínimo 28 cm redondos.
- Los platos estándares pueden ser suministrados por el comité organizador para la presentación de los platos, sin embargo, cada equipo puede llevar su vajilla.



POTESTAD DEL COMITÉ ORGANIZADOR

IMPORTANTE

- Por favor, tenga en cuenta que los elementos de presentación utilizados en la bandeja deben estar asegurados con el fin de evitar una caída accidental.
- La organización declina toda responsabilidad por cualquier daño potencial que pueda ocurrir durante la presentación de los platos.
- Los participantes podrán traer los accesorios de su propiedad para presentar su propia bandeja y ser apreciado por el Jurado.

PRESENCIA EN EVENTOS

- La reunión de revisión de cocinas, foto oficial e información final para los participantes se realizará el día 25 de septiembre del 2025 a las 16h00.
- La ceremonia de premiación se realizará el día 27 de septiembre del 2025 a las 18h00.
- Todos los jueces SIN EXCEPCIÓN deberán estar presentes en la reunión de jurados que se llevará a cabo el día 25 de septiembre del 2025 a las 18h00.
- El día del concurso, el equipo completo se deberá presentar dos horas antes del inicio de su participación.

UNIFORME OFICIAL

- Todos los candidatos, commis, entrenador y jueces deberán presentarse con su chaqueta blanca con el logo de su institución y toca el día de la foto oficial, concurso y ceremonia de premiación; su equipo de trabajo y apoyo deberá presentarse con una chaqueta blanca y pantalones oscuros.
- La toca blanca de cocina, será proporcionadas por la organización, mismas que deberán usar durante el concurso.
- Además, deberán usar pantalón negro, delantal blanco y zapatos negros, este uniforme debe de estar siempre en óptimas condiciones.

EQUIPOS DE COCINA

EQUIPO PESADO Y MOBILIARIO

- 1 cocina de 4 hornillas (inducción)
- 1 Mesa de trabajo tipo isla de 2.00x0.90x0.90
- 1 horno eléctrico para 4 bandejas
- 1 refrigerador
- 1 congelador
- 1 percha metálica para almacenar utensilios
- 1 Mesa de trabajo con espaldar de 2.00x0.70x0.90
- 2 provisión de tomas eléctricas 120 voltios
- 1 provisión de toma eléctrica de 220 voltios

EQUIPO ELÉCTRICO Y UTENSILIOS

- 1 horno microondas
- 1 batidora
- abatidor compartido
- 1 licuadora 0.75 litro

**utensilios y batería de cocina adicional
serán confirmados por la organización posteriormente**

Los concursantes pueden traer material, utensilios, y equipo pequeño. Si utilizan algún equipo pequeño (propiedad del participante), deberá ser autorizado por el comité organizador. Deberán solicitar aprobación al Comité Organizador, dentro de la descripción de la Receta enviada a la Organización. Sólo las tomas de corrientes disponibles en las cocinas del concurso serán permitidas.

Importante: Los participantes deberán traer sus propios utensilios, ya que el comité organizador no proporcionará ningún otro utensilio para trabajar.

Todos los aparatos y equipos deben caber en los espacios destinados a este fin en las cocinas. Todos los equipos colocados fuera de estos espacios no serán permitidos. Los equipos y aparatos proporcionados por los organizadores no podrán salir de la cocina.

DURANTE LAS PRUEBAS

Todos los platos preparados deberán hacerse en el sitio, en el interior de las cocinas del concurso.

Ningún equipo, utensilios, aparatos y / o ingredientes alimentarios podrán entrar o salir del concurso / cocinas una vez que el concurso haya empezado (a excepción de los platos y bandejas utilizadas para propósitos de presentación, así como para el equipo compartido situado fuera de las cocinas).

Al concluir su tiempo de concurso, se llevará a cabo la inspección del puesto de trabajo, el inventario y la restitución del material en presencia de los candidatos. El lugar de trabajo y el equipo debe ser entregado en buenas condiciones de limpieza, lo que se tomará en cuenta para calificar la "higiene".

LAS RECETAS

Los equipos deberán enviar en el formato oficial las recetas debidamente llenadas al correo electrónico oficial. Dicho documento les será enviado una vez que la candidatura sea aceptada por el comité organizador. La organización garantiza que estos documentos serán tratados con la máxima confidencialidad. Las recetas preparadas y presentadas durante el concurso deben ser recetas originales, sin embargo, los candidatos se comprometen a ceder los derechos de difusión de sus recetas a favor del organizador, en caso que sea necesario.

HORARIOS DEL CONCURSO

El día 15 de septiembre del 2025, se realizará el sorteo de las cocinas y horarios de participación.

La participación de los equipos para el Bocuse d'Or será el día 26 de septiembre del 2025.

Los participantes y el jurado calificador deberán presentarse en el área del concurso a las 08h00 am. Los Participantes empezarán a trabajar en intervalos de 18 minutos, cuentan con 4 horas y 10 minutos, más una ventana de 5 minutos para presentar el plato con pescado.

Luego tenderán 40 minutos más para presentar la bandeja de carne, completando un total de 5 horas de trabajo; si el participante no termina sus preparaciones a tiempo, los jueces de cocina penalizará con 3 puntos menos por cada minuto de retraso, esto en la entrega del plato de pescado o el platón de carne, en caso de exceder los 15 minutos de retraso, el competidor será descalificado.

EL JURADO

El presidente de Honor del concurso es el representante internacional designado por el Comité Internacional Bocuse d'Or.

PRESIDENTE DEL JURADO

El presidente del Jurado debe ser una persona reconocida en el ámbito gastronómico local, que compruebe más de 10 años de experiencia laboral como chef profesional y tener experiencia en concursos a nivel latinoamericano y/o internacional.

JURADO CALIFICADOR DE DEGUSTACIÓN

Jurado Calificador de degustación

El jurado calificador está conformado por jueces ecuatorianos, representantes de cada uno de los equipos participantes. El voto del presidente del jurado se tomará en cuenta en caso de empate.

JURADO CALIFICADOR DE COCINA

Jurado Calificador de cocina

El jurado contará además con jueces de piso, quienes serán los encargados de verificar el correcto desempeño de los candidatos en cocina, además supervisará la preparación y los degustará para emitir su juicio técnico asociado al consumo seguro de los alimentos.

RESPONSABILIDADES

El presidente del jurado realizará reuniones con jueces para resolver dudas

Los Miembros del Jurado deberán comprometerse para asistir a la capacitación formal para el Concurso, así como a la reunión que se desarrollará el día 25 de septiembre de 2025, para afinar los últimos detalles técnicos que pudieran presentarse durante el evento y en la premiación.

Para la aceptación de la participación cada uno de los jueces se compromete a formar parte de todas las degustaciones sin reserva alguna; si uno de los miembros del jurado no puede officiar en una de las dos jornadas del concurso, la totalidad de sus calificaciones se cancelará.

Los Miembros del jurado se reunirán en la mañana del concurso, para un Briefing recordatorio del funcionamiento del evento, criterios de puntuación y puntos importantes del reglamento.

Los Miembros del jurado tendrán igualmente la posibilidad, si lo desean, de reunirse al final de cada sesión de calificación, mediante solicitud al presidente del jurado.

SISTEMA DE PUNTUACIÓN

• Puntos evaluados por el Jurado de degustación •

El puntaje máximo por plato o tema será de 150 puntos, distribuidos de la siguiente manera:

PLATO DE PESCADO

50 sabor en conjunto y pescado
30 presentación del plato
30 guarniciones y salsas
20 técnica
20 creatividad

PLATO DE CARNE

50 sabor en conjunto y carne
30 presentación en platón
30 guarniciones y salsas
20 técnica
20 creatividad

PUNTOS EVALUADOS POR EL JURADO

Puntos evaluados por el Jurado de cocina (60 puntos)

- 20 técnicas de cocina
- 20 aprovechamiento de la materia prima
- 20 organización, uso del tiempo, higiene

SISTEMA DE PENALIZACIÓN

Estas penalizaciones las aplicará el presidente del Jurado.

GENERAL

- Retraso de más de 5 minutos al presentarse a la competencia (10 PUNTOS)

PLATO CON PESCADO O CARNE

- Ausencia de utilización de uno de los productos del tema (20 puntos)
- Ausencia de salsa (10 puntos)
- Ausencia de una guarnición (10 puntos)
- No respeto de la dimensión del platón (10 puntos)
- Si la pieza del platón no se presenta de la manera descrita (20 puntos)
- Por cada minuto adicional que se retrase el candidato (3 puntos)
- Retraso de más de 15 minutos al presentar el plato de pescado o la bandeja de carne,
el candidato será descalificado.

El concurso y evaluación inician desde la entrega del espacio y cocina por parte del comité organizador al candidato hasta la entrega de la cocina limpia y con todos los equipos.

Los ganadores serán los que obtengan la mayor puntuación de la suma de sus 2 preparaciones (carne y pescado), después de restar las penalizaciones, si las hubiere.

En el caso de empate entre dos candidatos de la calificación total, el presidente del Jurado, también calificará y se tomarán decisiones en consenso.



SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM ECUADOR

CONTÁCTANOS A
info@gastronomiaec.org

