

CONCURSO SUSHI AMATEUR

- Un equipo por cada programa de la facultad, la inscripción la realizara el Coordinador de cada carrera.
- El equipo debe estar conformado por 2 estudiantes y 1 docente del programa.
- No participa el programa de Tecnología en Gestión Gastronómica, ya que son los organizadores del evento.

Se realizará en las cocinas del CSU

14 de octubre de 2022

Hora inicio 6:00 p.m.

Todos los equipos ingresaran a la cocina a las 6:00 pm para realizar un sorteo el cual indicará el orden de entrega.

El ultimo equipo estará presentando su plato a más tardar 8:05 p.m.

Se contará con estudiantes de la tecnología quienes realizaran apoyo logístico y realizaran auditoria constante en tema de BPM.

¿QUE SE EVALUARA?

- Presentación
- Innovación
- Sabor
- Aseo e higiene
- Aprovechamiento de los productos (desechos)

REGLAMENTO

- Los participantes deberán ingresar a las cocinas con delantal y cofia (la cofia será entregada por el programa de la Tecnología en Gestión Gastronómica y el delantal va por cuenta de cada participante)
- El calzado debe ser cerrado. (no se permiten sandalias, tacones, etc.)
- El sorteo se realizará entre las 6:00 p.m. y 6:15 p.m. en punto, el equipo que no esté presente quedará descalificado. Tendrán una hora para realizar su preparación iniciando la presentación ante el jurado a las 7:15 pm y de ahí en adelante según el orden asignado por el sorteo cada 10 minutos para el siguiente turno.

- El estilo en la elaboración del sushi será a libre elección teniendo en cuenta de que si la preparación es caliente (apanados o rebosados) debe llegar caliente a la mesa de los jurados.
- Se evaluará solo un Maki por equipo.
- Se tendrá en cuenta el desperdicio de materias primas durante el concurso y el aseo.
- Cada equipo dispondrá máximo de 2 algas en caso de que una no salga bien.
- El arroz será entregado previamente cocinado y aderezado a cada grupo.
- El resto de los ingredientes se dispondrán en una cesta tipo sorpresa.
- Se dará premiación al primer y segundo lugar.
- Está prohibido el uso de celular durante el concurso.
- El equipo que no entregue en el tiempo establecido perderá puntos en la calificación final.
- El puesto de trabajo e implementos utilizados deben ser entregados en perfecto orden y aseo.