



Federación Empresaria  
Hotelera Gastronómica  
de la República Argentina

FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

TORNEO FEDERAL DE CHEFS 2018.

Bases y Reglamento General.

---

## Índice

- Para los participantes. Artículo 1 a 7.
- Modalidad de participación y de las materias primas. Artículo 8 a 12b.
- Herramientas personales y utensilios permitidos, e infraestructura provista. Artículo 13 a 16.
- Jurados y acto de calificación. Artículo 17 a 26.
- Acto de premiación. Artículo 27 a 30.
- ANEXO 1.

## PARA LOS PARTICIPANTES

**Art. 1.-** Al momento de la inscripción, los cocineros deberán ser mayores de 18 años. No se permite la participación de menores de edad.



**Art. 2.-** Cada establecimiento participante deberá completar la solicitud de inscripción, donde deberá constar:

- Nombre y Apellido completo del participante.
- Número de Documento Nacional de Identidad (adjuntar fotocopia).
- Fecha de Nacimiento.
- Libreta Sanitaria (adjuntar fotocopia).
- Teléfono personal y de contacto.
- Domicilio.
- E-mail para contacto.
- Certificado de asistencia al curso de capacitación de “Gastronomía Regional Argentina” – excluyente.
- Datos completos del establecimiento donde trabaja y el cargo que ocupa en el mismo.

**Art 2 Bis.-** Pueden participar sin costo alguno chefs, cocineros y pasteleros que trabajen en establecimientos y empresas asociadas a FEHGRA y AHT (hoteles, restaurantes, empresas de catering) a través de sus respectivas Filiales en todo el país. En el caso de aquellos establecimientos que no se encuentren asociados a ninguna de las mencionadas entidades, podrán inscribirse abonando un canon de participación que les será informado oportunamente.

Los interesados no deben enviar ninguna receta ni participar de una selección previa de las mismas. Sólo deberán contactar a las entidades de la sede correspondiente, donde se les brindará toda la información necesaria.

Podrán participar todos aquellos chefs, cocineros y pasteleros que se encuentren trabajando actualmente en establecimientos gastronómicos (ya sean restaurantes, restaurantes de hoteles, empresas de catering o casa de comidas) asociados a FEHGRA y/o AHT a través de sus respectivas Filiales. Aquellos establecimientos no pertenecientes a las entidades mencionadas en el punto anterior que deseen participar de este Torneo, podrán hacerlo luego de abonar el canon de participación correspondiente, que les será informado en el momento de la inscripción.

En virtud de que la capacitación es imprescindible para el logro de los más exigentes objetivos de calidad y productividad, y siendo éste el objetivo del Torneo, se establece como requisito para la posterior inscripción al TORNEO FEDERAL DE CHEFS, la participación en el **Curso/Seminario de Capacitación de “Gastronomía Regional Argentina”**, en pos del perfeccionamiento y nivelación de los conocimientos de los profesionales de la actividad gastronómica.

**Art. 3.-** En caso de omisión de cualquiera de estos datos, el cocinero no podrá participar del certamen.



**Art. 4.-** Cada establecimiento podrá presentar hasta un (1) chef o cocinero y un (1) ayudante. La participación de un ayudante no es excluyente (puede participar o no).

**Art. 5.-** En el caso que distintos restaurantes pertenezcan a una misma “Razón social”, podrán participar los distintos restaurantes con sus nombres de fantasía.

**Art. 6.-** Los equipos quedarán entonces conformados de la siguiente manera:

- Un (1) cocinero o chef y un (1) ayudante (opcional), siempre ambos empleados de un mismo establecimiento.

**Art. 7 .-** El cocinero o chef y su ayudante (opcional) deberán presentarse correctamente vestidos, con una correcta higiene de manos, uñas (cortas y sin esmalte) y cabello corto o recogido.

Al momento de participar, no deberán portar reloj, anillos, pulseras u otro elemento similar en sus manos. En caso de poseer piercing en el rostro, estos deberán retirarse o taparse con tela adhesiva durante el desarrollo de su labor.

El uniforme constará de:

- a. Chaqueta blanca (O la chaqueta del establecimiento al que pertenece).
- b. Delantal blanco.
- c. Gorro blanco.
- d. Pantalón negro o cuadrillé.
- e. Repasador.
- f. Zuecos ó zapatos cerrados (blancos o negros).

Ya que una de las premisas del Torneo es la higiene personal, no presentarse en forma adecuada al certamen será motivo de descalificación del participante.

## MODALIDAD DE PARTICIPACIÓN Y MATERIAS PRIMAS

**Art. 8.-** Para las Rondas Clasificadoras del “Torneo Federal de Chefs” la disciplina elegida es presentación de un (1) plato, con la única obligación de respetar los ingredientes del Libro de “Gastronomía Regional Argentina de FEHGRA” correspondientes a la región en donde se presenta el equipo. Los chefs contarán con un plato de referencia, que se mostrara en el curso/seminario de “Gastronomía Regional Argentina, inducción al Torneo Federal de Chefs”. Los detalles de la misma pueden verse en el Anexo 1.



Federación Empresaria  
Hotelera Gastronómica  
de la República Argentina

**Art. 9.-** Para la “Gran Final del Torneo federal de Chefs Hotelga 2018”, los detalles de la misma pueden verse en el Anexo 1.

**Art. 10.-** A la Final del “Torneo Federal de Chefs” accederán los cocineros/chefs que ganen en las respectivas rondas clasificatorias de cada región. Podrán clasificar más de un ganador a criterio de los Organizadores.

**Art. 10 bis.-** La Ronda Clasificatoria Regional no podrá ser declarada desierta. En caso de no poder realizar el certamen por falta de un mínimo de tres (3) participantes, clasificará en forma directa el primer participante inscripto en la misma.

**Art. 11.-** Para evaluar la tarea realizada y emitir la puntuación correspondiente, el Jurado tendrá en cuenta los siguientes valores de evaluación sobre un total de 100 puntos:

Ítems a evaluar	Puntos y conceptos			
	Nula	Regular	Buena	Óptima
Orden y limpieza en la Mise en Place.	1	5	7	10
Optimización de recursos y desperdicio	1	5	7	10
Higiene y presentación personal del participante.	1	5	7	10
Técnicas aplicadas	Sin definir 1	Insuficientes 5	Aplica 7	Óptimas 10
Puntos de Cocción	No logrado 1	Insuficiente 5	Logrado 7	Óptimo 10
Temperatura del producto presentado	No logrado 1	Insuficiente 5	Logrado 7	Óptima 10
Presentación y uniformidad de los platos	Nula 1	Regular 5	Buena 7	Óptima 10
Sabor	No logrado 1	Insuficiente 5	Logrado 10	Óptimo 20
Creatividad en la interpretación del plato	No logrado 1	Insuficiente 5	Logrado 7	Óptimo 10

**Art. 11b.-** Penalización: Por cada minuto de demora en la presentación del trabajo terminado, se penalizará restando un (1) punto del total de puntos obtenido.



Luego de pasados diez (10) minutos del tiempo de entrega, el participante no será descalificado pero pasará a presentar su trabajo luego del último participante de la grilla de ese turno, y se le descontarán diez (10) puntos adicionales al puntaje final obtenido.

Todos los trabajos deberán ser trasladados por los participantes de cada equipo a la mesa del Jurado en caso necesario. En el caso de que en el traslado se malograra algún trabajo o alguno de los elementos de presentación contiene roturas y/o rajaduras, los Jurados procederán a descontar los puntos que consideren adecuados como penalización, con un máximo de 5 (cinco) puntos.

**Art. 12.-** Los chefs o cocineros participantes contarán con todas las materias primas necesarias para la elaboración de sus trabajos en la Gran Final del “Torneo Federal de Chefs”. Las mismas serán provistas por el Comité Organizador de FEHGRA (Explicado en el Art. 9). Los participantes que accedan a la Final, tanto chefs como ayudantes, tendrán sus gastos de traslados (aéreo o terrestre), hospedaje y comidas cubiertos por la Organización.

**Art. 12b.-** En las Rondas Clasificatorias Regionales los ingredientes que utilicen los participantes para el desarrollo de sus recetas deben ser propios de la región, siguiendo los lineamientos establecidos en el libro de “Gastronomía Regional Argentina- FEHGRA”, en base a la receta obtenida en el sorteo previo. Estas materias primas podrán ser provistas por el establecimiento donde desempeñan sus tareas, por sponsors o por ellos mismos. Los Organizadores decidirán si entregarán materias primas y si existe la posibilidad de proveer utensilios para el desarrollo del trabajo.

## HERRAMIENTAS PERSONALES Y UTENSILIOS PERMITIDOS - INFRAESTRUCTURA PROVISTA

Art. 13 -Los equipos podrán traer consigo las herramientas y utensilios personales que deseen, salvo aquellos detallados en el artículo 15. Se entiende por “herramientas y utensilios personales”, a los cuchillos de cocina, pinzas, cucharas salseras, ralladores, termómetros, chaira, etc.

Art. 14- La falta de algún utensilio o herramienta personal antes, durante y al finalizar su presentación, será responsabilidad de cada uno de los participantes, no haciéndose cargo bajo ningún concepto los organizadores del evento.

Art. 15 - La infraestructura y equipamiento mínimo y necesario será provisto por los organizadores del evento. El lugar de ejecución de la competencia será una cocina montada. El equipamiento e infraestructura suministrada por equipo y provista por los organizadores solo en la Final del “Torneo Federal de Chefs” será la siguiente:

- 1 (uno) Horno convector.
- 1 (uno) Anafe de 4 hornallas.
- 1 (uno) Mesada de trabajo de aprox. 2,10 x 0,75 x 0,85 metros.



- 1 (uno) Heladera.
- 1 (uno) Bacha con canilla.
- 2 (dos) Tomacorrientes.
- 1 (uno) Tacho de residuos grande.
- 1 (uno) Freezer.
- 1 (uno) Procesadora de mano (mixer).
- 3 (tres) Peroles de Acero inoxidable.
- 4 (cuatro) Placas/platinas para horno.
- 3 (tres) Ollas medianas.
- 6 (seis) Ollas pequeñas tipo cazo con mango.
- 3 (tres) Sartenes medianas.
- 3 (tres) Tablas de corte.
- Recipientes descartables, para la mise en place de trabajo.
- 4 (Cuatro) Platos N° 30 color blancos (para la presentación de las preparaciones).
- Papel Film, papel manteca y papel aluminio.
- Productos de limpieza, tales como gatillo multiuso sanitizante, paños amarillos descartables, detergente y esponja.
- 1 (una) Bandeja de presentación.

**Art. 16.-** A la finalización de cada trabajo, se controlará mediante formulario a tal fin el buen funcionamiento y/o la falta de algún elemento o equipo de la infraestructura provista. La falta de alguno de ellos será responsabilidad del participante y por ende, del establecimiento que representa. En caso de faltantes, el establecimiento correspondiente se hará cargo de reponer el material correspondiente.

## **JURADOS Y ACTO DE CALIFICACIÓN**

**Art. 17.-** El Jurado está constituido por:

- **Para las Rondas Clasificatorias del “Torneo Federal de Chefs”**  
Como mínimo el jurado estará constituido por 2 (dos) personas, uno será el Capacitador del “Torneo Federal de Chefs” que envía FEHGRA y la otra puede ser un referente gastronómico de la zona o región. La participación de los antes mencionados, estará sujeta a previo análisis y confirmación de FEHGRA. En el caso de no contar con un referente gastronómico de la zona o región; (con previo aviso) FEHGRA enviará a un segundo jurado, el mismo será un referente Nacional del grupo de capacitadores del departamento de Capacitación de FEHGRA.



- Para la “Gran Final Hotelga” del “Torneo federal de Chefs 2018”, Como mínimo el jurado estará constituido por seis (6) personas. Serán los Capacitadores Regionales y/o Chefs invitados especialmente. La participación de los antes mencionados estará sujeta a previo análisis y confirmación de FEHGRA.

**Art. 18.** - Uno de Jurados elegidos será nombrado Presidente.

**Art. 19.** - Las decisiones de los Jurados serán inapelables.

**Art. 20.**- A posteriori, y en caso de disconformidad, el establecimiento que se considerase perjudicado podrá elevar una nota oficial al Comité Organizador del “Torneo Federal de Chefs”, en un plazo de quince (15) días, exponiendo las razones de la misma. De esa forma, el Comité Organizador podrá evaluar dicha disconformidad y tomar la decisión de compartir la misma con el resto de los establecimientos participantes.

**Art. 21.**- Los miembros del Jurado deberán presentarse al certamen los días indicados por la organización, y contarán con su correspondiente certificado.

**Art. 22.**- El Jurado calificará los trabajos presentados por los respectivos equipos de acuerdo a los términos expresados en el Art. 11 del presente Reglamento.

**Art. 23.**- A los efectos de una revisión detallada de las planillas de calificación, las mismas podrán ser controladas por un Bureau Directivo en el momento de la devolución de las mismas por parte del Jurado actuante.

**Art. 24.**- El “Bureau Directivo” estará conformado en cada tramo del Torneo por dos (2) Directivos de FEHGRA o bien por la persona que cada uno de ellos disponga.

**Art. 25.**- Los integrantes del “Bureau Directivo” tendrán su lugar asignado. Por ninguna razón tendrán permitido circular fuera de su espacio, así como tampoco interpelar o interrumpir al Jurado en el desempeño de sus funciones. Solamente una vez terminada la tarea del mismo, podrán revisar las planillas para controlar que las mismas no presenten ilegibilidad, enmiendas o tachaduras. En caso de encontrar alguna de las referidas anomalías, podrán solicitar al Jurado que rehaga dicha planilla.

**Art. 26.**- En ningún caso los integrantes del “Bureau Directivo” podrán expresar desacuerdo y/u opiniones personales respecto de las puntuaciones obtenidas por los equipos, como así tampoco interpelar al Jurado por los mismos motivos.

## **ACTO DE PREMIACION**

**Art. 27.** - El lugar y horario de la ceremonia será comunicado a todos los equipos durante el certamen.

**Art. 28.** - Todos los equipos sin excepción deberán concurrir al Acto de Premiación vestidos con uniforme en correcto estado de aseo. Caso contrario, la organización se reserva el derecho de entregar el premio en un ámbito cerrado fuera de toda exposición pública a los equipos ganadores que no cumplan con esta premisa.



**Art. 29.- PREMIOS:** En cada Ronda Clasificatoria será seleccionado:

- 1° - Finalista.

Los finalistas clasificados competirán en la Final del “Torneo Federal de Chefs”; a realizarse en la fecha y lugar a designar por la organización.

En cada Ronda Clasificatoria estará a cargo de la Filial organizadora convocar a los potenciales participantes a la inscripción tanto al curso como a la ronda clasificatoria.

La Filial organizadora podrá, a su sólo criterio, entregar premios estímulo a los participantes y/o ganadores de la ronda clasificatoria. En tales casos, debe procurarse que los premios proporcionados posean una orientación hacia la formación y el desarrollo del participante. Los certificados de asistencia y participación estarán a cargo de FEHGRA.

Las empresas patrocinadoras podrán disponer de la entrega de regalos para el clasificado y para el resto de los participantes.

**Art. 29b –** Para la “Gran Final Hotelga” del “Torneo federal de Chefs 2018” serán seleccionados:

- 1° - Puesto
- 2° - Puesto
- 3° - Puesto

Los premios, gastos de traslado, alojamiento y comidas estarán cubiertos y a cargo de FEHGRA.

Una efectiva convocatoria es condición fundamental para el éxito del Torneo.

**Art. 29c-** Para cada “Ronda” clasificatoria del “Torneo Federal de Chefs”, la Filial solicitante efectuará un “Evento de Lanzamiento”, con el apoyo de uno de los capacitadores designados para el curso de “Cocina Regional Argentina”. El objetivo del evento se centra en brindar promoción del correspondiente “Torneo Federal de Chefs”.

**Art. 30 –** Se ruega imprimir una copia de este Reglamento, y firmar al pie como muestra de conformidad, aclarando firma, cargo y N° de DNI, tanto los directores y/o propietarios como así también cada uno de los participantes.

Se les recuerda que al firmar el presente reglamento, los establecimientos y participantes acuerdan ceder sin retribución u honorario alguno, todas sus imágenes, recetas e imágenes de sus platos, estando facultados los Organizadores a hacer uso de las mismas en toda campaña de promoción del mencionado “Torneo Federal de Chefs” en sus rondas regionales de clasificación, y la “Gran Final Hotelga” del “Torneo federal de Chefs 2018”.





## ¡IMPORTANTE!

Todas las consultas, inquietudes y/o comunicaciones deben ser enviadas por correo electrónico. Dada la gran cantidad de consultas desde todas partes del país, no podemos comprometernos a responder telefónicamente cada una de ellas. Por otra parte, todas las comunicaciones y respuestas a consultas emanadas de la Organización, se realizarán únicamente por correo electrónico, enviadas a sus respectivas filiales de FEHGRA, siendo ellos quien se comuniquen con los organizadores.

---

## ANEXO. 1

### Detalle del Art. 8.-

**Para las Rondas Clasificatorias del “Torneo Federal de Chefs”** la disciplina elegida es presentación de un (1) plato, con la única obligación de respetar los ingredientes del Libro de “Gastronomía Regional Argentina de FEHGRA” correspondientes a la región en donde se presenta el equipo. Los chefs contarán con un plato de referencia, que se mostrara en el curso/seminario de “Gastronomía Regional Argentina, inducción al Torneo Federal de Chefs”.

Las filiales FEHGRA tendrán la autonomía de designar si la clasificatoria se realizará en un “lugar fijo designado” (Cocina instalada en donde participaran todos los equipos, escuela de gastronomía, aula práctica de cocina, Etc,) o lo realizaran de manera “Itinerante” (donde los jurados pasan por cada restaurante a un horario designado).

Los cocineros/chefs y sus correspondientes establecimientos participantes, deberán estar presentes en el curso de Capacitación de “Gastronomía Regional Argentina, inducción al Torneo Federal de Chef”, en el momento en que se realice el sorteo del orden de participación el día de la competencia. El sorteo y asignación de turnos se realizará con la presencia de los participantes, el capacitador del “Torneo Federal de Chefs” y como mínimo una autoridad designada por la filial de FEHGRA. El horario de participación será acordado entre los cocineros/chefs y establecimientos, de acuerdo a su mejor disponibilidad horaria, de manera de no interferir con sus tareas cotidianas.



El curso de Capacitación de “Gastronomía Regional Argentina, inducción al Torneo Federal de Chefs”, es abierto a todos los chefs, cocineros y ayudantes de cocina que tengan interés, participen o no en el “Torneo Federal de Chefs”.

El día de la competencia los participantes tendrán que presentar una carpeta con caratula que incluirá los siguientes datos:

- 1) Establecimiento Participante .
- 2) Nombre del Chef.
- 3) Nombre del Ayudante.
- 4) Descripción del plato.
- 5) Listado de ingredientes que decidió utilizar el equipo.
- 6) Cuáles son los ingredientes de la zona que utilizará.
- 7) En 10 líneas (como máximo) describir o explicar que lo motivo a presentarse en dicho torneo.

En el desarrollo de cada Ronda Clasificatoria Regional, finalizado el curso de “Cocina Regional Argentina”, se sortearán los turnos que poseerán los participantes, para la preparación de los platos al día siguiente frente al Jurado. Los participantes deberán efectuar la preparación de sus correspondientes platos con la única obligación de respetar los ingredientes establecidos en el libro de “Gastronomía Regional Argentina de FEHGRA” para su región.

Desde el momento en el cual inician su turno, los participantes contarán con noventa (90) minutos para terminar su receta. Tendrán que presentar:

- Tres (3) platos iguales de 200 gramos cada uno. Dos (2) de ellos serán para el jurado y uno (1) será plato testigo.

#### **Detalle del Art. 9.-**

**Disciplina y modalidad de participación para la “Gran Final Hotelga” del “Torneo federal de Chefs 2018”.**

Una (1) semana antes de la “Gran Final Hotelga” del “Torneo federal de Chefs 2018”, los organizadores de dicho certamen, les enviará a los finalistas (de cada una de las clasificatorias del “Torneo Federal de Chefs”) por correo electrónico o a través de la Filiales de FEHGRA que les corresponda, un listado completo con los ingredientes, dentro de los cuales se detallaran una extensa variedad de materias primas para participar el día de la competencia que les sea asignado. De tal manera que los chefs/cocineros se encontrarán con las materias primas correspondientes a una de la recetas del libro de “Gastronomía Regional Argentina de FEHGRA”. También se les informará de la misma manera el día, horario y turno de participación, más un **“Instructivo detallado para los participantes”**.



Federación Empresaria  
Hotelera Gastronómica  
de la República Argentina

El día de la participación, los equipos contarán con treinta (30) minutos para el chequeo, reconocimiento, planeamiento y orden de las materias primas provistas por la organización. Luego contarán con ciento veinte (120) minutos como máximo para terminar el trabajo asignado.

#### Tendrán que presentar:

- *Cuatro (4) platos iguales de 200 gramos cada uno. Tres (3) de ellos serán para el jurado y uno (1) será plato testigo. (La única limitación de este plato Principal es que tendrá que contener una pieza cárnica, dos (2) guarniciones y una (1) salsa.)*
- *Una (1) bandeja con la misma temática del plato asignado, pero con seis (6) mono porciones de cincuenta (50) gramos cada una aproximadamente. (\*)*

*(\*) En la bandeja antes mencionada, no existirán limitaciones en su conformación y se permitirá utilizar hasta cuatro (4) productos o materias primas propias de su región, que (si deciden utilizarlos), estarán a cargo (Costo y traslado) de los equipos participantes, para lograr los “Matices” regionales que representa el equipo participante.*

**El día de la competencia los participantes tendrán que presentar 5 (Cinco) carpetas con caratula que incluirá los siguientes datos:**

- Establecimiento Participante .
- Nombre del Chef.
- Nombre del Ayudante.
- Descripción del plato.
- Listado de ingredientes que decidió utilizar el equipo.
- Detallar cuáles son los ingredientes de la zona que utilizará (si elige utilizarlos, NO es obligatorio, ni excluyente).
- En 10 líneas (como máximo) describir o explicar que lo motivó a presentarse en la “Gran Final Hotelga” del “Torneo federal de Chefs 2018”.