



Asociación de Scouts de México A. C. **Grupo 1 Cancún**



13° IRON CHEF SCOUT

Convocatoria 2024

La Asociación de Scouts de México A.C., Grupo 1 Cancún invita al **13° concurso Iron Chef Scout** para poner a prueba tu habilidad y creatividad en la cocina. Pondremos en alto nuestro espíritu de equipo y valores scouts mientras enfrentamos el desafío de crear platillos extraordinarios con ingenio, destreza y colaboración. El objetivo es superar los límites de lo que creemos posible, aprendiendo y divirtiéndonos en el proceso.

I. Datos generales

El concurso consiste en presentar dos platillos por equipo integrando -en al menos uno de ellos- el ingrediente secreto de esta edición.

Fecha	18 de mayo, 2024
Horario	12:00 hrs.
Lugar	Parque del Grupo 1 Mapa: Calle Lluvia SM4
Cuota de recuperación por persona	Si el pre-registro se realiza hasta el 6 de mayo: \$100.- (cien pesos 00/MXN) Si el pre-registro se realiza hasta el 13 de mayo: \$120.- (ciento veinte pesos 00/MXN)

II. Categorías del concurso

a) Categoría Junior

Categoría exclusiva para sección de **MANADA** y participarán en equipos conformados por un mínimo de 4 y máximo de 6 elementos.

Adicionalmente, cada equipo deberá contar con un adulto responsable que supervise a los participantes durante todo el concurso.

b) Categoría Juvenil

Categoría integrada por **TROPA** y **COMUNIDAD** serán equipos conformados por un mínimo de 4 y máximo 6 elementos.

c) Categoría Master

Categoría integrada por **ROVERS, SCOUTERS, DIRIGENTES, PAPÁS Y EX SCOUTS E INVITADOS**. Serán equipos conformados mínimo de 4 y máximo 6 personas.



Asociación de Scouts de México A. C. **Grupo 1 Cancún**

Cada equipo de esta categoría deberá estar conformado por amateurs, permitiéndose la inclusión de solo un chef profesional por equipo, si así lo desean.

III. Bases y condiciones

- a) El concurso consiste en presentar dos platillos libres por equipo; el primero deberá ser plato fuerte y, el segundo, un postre.
- b) A cada equipo se le revelará el ingrediente secreto una vez que estén preparados en sus estaciones de trabajo e inicie el concurso. Este ingrediente deberá ser incorporado, como mínimo, en uno de sus dos platillos propuestos.
- c) Cada equipo contará con 90 minutos para preparar y montar ambos platillos.
- d) Cada equipo es responsable de traer todo el equipo, utensilios, materiales e ingredientes necesarios para la preparación de sus platillos. Esto incluye elementos como cocineta, estufeta o asador, mesa, agua para cocinar y lavar, así como los ingredientes específicos tales como frutas, verduras, carnes, condimentos, entre otros.
- e) Es fundamental considerar que no se dispondrá de conexión a corriente eléctrica.
- f) Por razones de seguridad, las estufetas, cocinetas o asadores deben colocarse lejos del contacto directo con mesas de plástico o cualquier material inflamable.
- g) Quedan prohibido el uso de alimentos pre-cocidos, enlatados o instantáneos.
- h) Por higiene queda prohibido cocinar y/o manipular la comida en el piso.
- i) Todos los participantes están obligados a utilizar redes para el cabello, paliacates o gorros de cocinero, y deberán llevar guantes durante el concurso.
- j) Cada equipo deberá proveerse de un contenedor de plástico con tapa para el correcto depósito de los desechos de aceite. Queda estrictamente prohibido derramar aceite en el parque.
- k) Durante el registro, se entregará a cada equipo una bolsa grande para recoger la basura producida a lo largo del concurso.
- l) 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.

Equipos e integrantes

- a) Todos los participantes deberán contar con registro vigente en ASMAC o su asociación correspondiente según sea el caso; para la categoría MASTER, los participantes que no cuenten con registro vigente deberán firmar una carta responsiva en el momento del registro al evento.
- b) Los equipos pueden estar conformados por scouts de un mismo grupo o de distintos grupos bajo la misma categoría.

Supervisión

- Para asegurar el orden y el seguimiento de las normativas establecidas, se solicitará a cada grupo, de ser posible, el apoyo de una persona que actúe como monitor durante la competencia, quien estará bajo la coordinación del comité organizador.



Asociación de Scouts de México A. C. **Grupo 1 Cancún**

- Dicha persona no deberá intervenir en las actividades del equipo, limitándose a observar su desempeño. En caso de que sea necesario, informará al comité organizador acerca de cualquier observación relevante.
- 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.

IV. Pre-registro y registro

a) Pre-registro

- Para poder participar en el concurso es indispensable contar con tu pre-registro
- El pre-registro está abierto desde el 12 de abril al 13 de mayo de 2024
- Antes de realizar tu pre-registro, ten listos los siguientes datos:
 - o Nombre del equipo
 - o Nombre y CUM, grupo(s) scout y ciudad de todos los integrantes del equipo
 - Categoría Junior: Se deberá incluir el nombre del adulto supervisor
 - Es muy importante que los nombres estén bien escritos pues serán la referencia para generar los reconocimientos de participación.
 - o Nombre del platillo 1 (Plato fuerte)
 - o Nombre del platillo 2 (Postre)
- En caso de que algún integrante sufra de alergia a algún alimento, deberá notificarlo a su equipo y al comité organizador en el formato de pre registro o por correo a la dirección qur1.cancun@scouts.org.mx
- **La liga para el pre-registro es:** <http://www.grupo1cancun.com/ironchef/>
- En caso de haber alguna modificación de integrante(s) en un pre-registro enviado, se deberá solicitar el cambio por correo (qur1.cancun@scouts.org.mx) enviando el nombre del equipo y el nombre completo de las personas que se integran y las que serán reemplazadas.

b) Registro

- El día del evento el registro abrirá de las 13:00 hrs. hasta las 14:00 hrs.
- Deberán presentarse todos los integrantes al mismo tiempo para realizar el registro de su equipo.
- Al momento del registro se deberá entregar la cuota de recuperación por cada integrante del equipo.
- Los equipos no podrán instalar sus espacios de trabajo previo a su registro, ya que los espacios se designarán de forma específica por el comité organizador.

V. Proceso de participación

- a) Cada equipo deberá realizar su pre-registro en las fechas indicadas.
- b) El equipo completo deberá llegar puntualmente el día del evento.
- c) El registro de los equipos se iniciará a partir de las 13:00 hrs. en punto



Asociación de Scouts de México A. C. **Grupo 1 Cancún**

- d) Al momento de registrarse, se les asignará un espacio en donde podrán acomodar su equipo, utensilios, materiales e ingredientes necesarios para la preparación de sus platillos.
- e) Se llamará a formación general a las 14:00 hrs. 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.
- f) Cada equipo contará con 90 minutos para preparar y montar ambos platillos.
- g) Cuando un equipo termine la preparación y montaje de ambos platos, deberá hacer su grito de equipo, 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.
- h) Se les entregará un número para llevar el control de la evaluación de los chefs.
- i) Cada equipo deberá explicar brevemente la elaboración y nombre de sus platillos a los jueces calificadores al momento de presentarlos.
- j) Los platillos serán evaluados directamente en la estación de trabajo de cada equipo, en la mesa que designen para su presentación. Los chefs se acercarán a cada ubicación siguiendo el orden de finalización de los equipos, el cual se determinará según el número asignado previamente.

Criterios de evaluación

- a) Presentación del platillo: Es importante destacar que únicamente se calificará la presentación del platillo en sí, excluyendo cualquier elemento decorativo adicional de la mesa o el entorno de presentación.
- b) Originalidad del platillo.
- c) Integración del ingrediente secreto al menos en un platillo.
- d) Calidad y limpieza del lugar de trabajo.
- e) Trabajo en equipo

Premios

- a) **Categoría Junior**
1°, 2° y 3° lugar: premio individual para cada integrante del equipo y reconocimiento por equipo
- b) **Categoría Juvenil**
1° y 2° lugar: premio individual para cada integrante del equipo y reconocimiento por equipo.
Se otorgará un 3° lugar si dentro de la categoría hay -como mínimo- 6 equipos registrados.
- c) **Categoría Master**
1° lugar: premio individual para cada integrante del equipo y reconocimiento por equipo.
Se otorgará un 2° lugar si dentro de la categoría hay -como mínimo- 4 equipos registrados.

Una semana después de concluir el concurso, todos los participantes recibirán un correo electrónico que contendrá un enlace para descargar su reconocimiento digital.



Asociación de Scouts de México A. C. **Grupo 1 Cancún**

Jurado

- a) Los chefs miembros del prestigioso **Vatel Club México** realizarán la calificación de los platillos y evaluarán a los equipos participantes.
- b) El Jurado calificador es neutral y ajeno al Grupo 1 por lo que su decisión será inapelable e irrevocable.

Contacto

- Los casos no previstos en la presente convocatoria quedarán sujetos a la disposición del Comité Organizador.
- Si requiere hacer una notificación especial o algún comentario, diríjase al Comité Organizador al correo electrónico qur1.cancun@scouts.org.mx