

LIT 20 25

Liga Internacional de Talento





Concurso Big Chef

Objetivo

Demostrar tus conocimientos y habilidades culinarias mediante la elaboración y presentación de platillos desafiantes ante chefs reconocidos.

Fechas del concurso: Viernes 7 y Sábado 8 de febrero 2025

Lugar: Hacienda Mayab Le Cordon Bleu, Universidad Anáhuac Mérida

Modalidad: Presencial

Número de integrantes por equipo: 1 o 2 participantes. Se aplicarán los mismos criterios a los participantes que decidan concursar de manera individual o en pareja.

Familia, amigos y coaches del participante son bienvenidos a la inauguración, a la clausura, a presenciar los concursos que son a puertas abiertas y a disfrutar de las instalaciones del campus.

Este concurso también contará con una transmisión en vivo de las diferentes fases.
¡Invita a tu familia, amigos y coaches!

Inauguración: Viernes 7 de Febrero a las 8:00 am

Clausura: Sábado 8 de Febrero a las 5:00 pm

Lugar: Auditorio Gomory Universidad Anáhuac Mérida

Categorías del concurso:

- **Junior:** Estudiantes de primero o segundo de bachillerato.
- **Senior:** Estudiantes de tercero de bachillerato.

Todos los integrantes del equipo deben ser del mismo colegio y misma categoría.

La LIT no aplica para aspirantes con bachillerato concluido y los premios de la categoría Senior aplican únicamente para la carrera de Gastronomía Le Cordon Bleu de la Universidad Anáhuac Mérida.

1. Registro al concurso



Fecha límite de registro al concurso: viernes 24 de enero 2025.

- Los alumnos interesados en participar deberán registrarse en la página oficial <https://merida.anahuac.mx/lit>.
- Al realizar su registro, recibirán un correo con la convocatoria de su concurso y un link para unirse al grupo de WhatsApp correspondiente a su concurso y categoría.
- Es importante que cada participante realice su registro de manera individual, incluso si el concurso es por equipos.

2. Sesión de arranque vía Zoom

Fecha: Jueves 30 de Enero de 2025

Hora: 5:00pm (Hora del Centro de México)

Es indispensable conectarte a tu sesión de arranque vía Zoom para confirmar tu participación al concurso y conocer los criterios y rúbrica de evaluación, reglas, itinerario y tips para un buen desempeño.

3. Descripción del concurso:

Para poder participar en este concurso debes conectarte a la sesión de arranque vía Zoom mencionada en el punto anterior.

Durante la sesión de arranque los participantes recibirán 1 video de una receta dulce y 1 video de una receta salada, las cuales deberán estudiar y practicar en casa ya que serán los platillos que elaborarán durante el concurso.

La escuela de Gastronomía Le Cordon Bleu les proporcionará a los participantes todos los insumos necesarios para el desarrollo de las recetas los días del concurso.

El uso de ingredientes externos a los otorgados por la escuela causará la descalificación del equipo.



La colaboración o intercambio de preparaciones entre los participantes causará la descalificación del equipo.

Este concurso consta de 2 fases:

Fase 1: Clasificación

Fecha: Viernes 7 de Febrero 2025

En esta fase el comité elegirá **una** de las dos recetas previamente enviadas para que los participantes elaboren y presenten ante el jurado.

Posteriormente, los participantes realizarán una prueba teórica sobre las características y técnicas de las **dos** recetas.

Al finalizar esta fase se seleccionarán a los equipos con mayor puntaje de cada categoría para pasar a la fase final.

Categoría Junior:

8:00am - 10:30am	Cocina práctica Transmisión en vivo.
10:30am - 11:00am	Presentación de platillo Abierto al público general.
11:30am - 12:30am	Prueba teórica A puertas cerradas.

Categoría Senior:

1:30pm - 4:00pm	Cocina práctica Transmisión en vivo.
-----------------	---



4:00pm - 4:30pm	Presentación de platillo Abierto al público general.
5:00pm - 6:00pm	Prueba teórica A puertas cerradas.

Fase 2: Final

Fecha: Sábado 8 de Febrero 2025

En la fase final los participantes elaborarán y presentarán ante el jurado la otra receta.

Categoría Junior:

8:00am - 10:30am	Cocina práctica Transmisión en vivo.
10:30am - 11:00am	Presentación de platillo Abierto al público general.

Categoría Senior:

9:00am - 11:30am	Cocina práctica Transmisión en vivo.
11:30pm - 12:00pm	Presentación de platillo Abierto al público general.

Código de Vestimenta de los participantes:

- Zapatos negros cerrados anti-derrapantes.
- Pantalón negro.
- Playera blanca tipo polo.



Medidas de higiene para los participantes:

- No joyería (aretes, piercings, pulseras, anillos y reloj).
- Cabello recogido y bien peinado.
- Uñas cortas y sin esmalte o aplicaciones.

4. Criterios y rúbrica de evaluación (Escala de puntuación):

Prueba Teórica: Presentarán un examen escrito para evaluar el conocimiento de las técnicas y procedimientos de las dos recetas previamente enviadas. La calificación del examen será con base 10.

Cocina Práctica: Las recetas presentadas por cada equipo se evaluarán con base en la siguiente rúbrica:

Criterio a evaluar	Descripción	Puntaje máximo
Cocción	El platillo debe estar en el punto exacto para el consumo del comensal.	10 puntos
Sabor	Sazón equilibrado de acuerdo con los elementos del platillo.	10 puntos
Consistencia y Textura	Se evaluará la cohesividad, elasticidad, humedad, estructura y firmeza del platillo en función a la receta original.	10 puntos
Presentación y Limpieza	Se evaluará la presentación del platillo respetando las características mostradas en el video, así como la limpieza a la hora de presentarlo. Se tomará en cuenta que el manejo del equipo y el uso de los ingredientes sea de manera higiénica y	10 puntos



	ordenada, así como la estricta limpieza del área de trabajo y del uniforme.	
Técnicas	Se evaluará la implementación de las técnicas culinarias Le Cordon Bleu durante la preparación y presentación del platillo.	10 puntos

5. Generalidades

- Los concursantes solo pueden participar en un concurso.
- La decisión final del jurado sobre los ganadores es inapelable.
- En caso de que el concurso no cumpla con el mínimo de equipos inscritos el concurso se declarará nulo.
- La participación en este concurso implica haber leído y aceptado el reglamento y observaciones dispuestas en esta convocatoria.
- El plagio, copia o colaboración entre participantes podrá derivar en una sanción o descalificación.
- En caso de que el trabajo presentado por el participante no cumpla los lineamientos y/o nivel requerido por el concurso, se podrá declarar nulo uno o varios lugares.

6. Premios

Categoría Junior:

- Primer lugar:
- Segundo lugar:
- Tercer lugar:

Categoría Senior:

- Primer lugar: Beca del 70%
- Segundo lugar: Beca del 50%
- Tercer lugar: Beca del 30%

7. Requisitos para activar la Beca LIT:



- Realizar el proceso de admisión y ser admitido a la Universidad Anáhuac.
- Llenar debidamente la solicitud de beca en línea.
- Realizar el pago de inscripción a la universidad en el plazo estipulado en la carta de beca LIT.
- La beca aplica exclusivamente para el periodo de ingreso agosto 2025.
- La beca aplica exclusivamente en las colegiaturas.
- La beca aplica únicamente para la carrera de Gastronomía Le Cordon Bleu de la Universidad Anáhuac Mérida.

8. Para mantener semestralmente la beca LIT el alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos

- Promedio mínimo de 8.0 ponderado semestral.
- No reprobado materias.
- Venta anual de Boletos SORTEO ANÁHUAC.
- Cumplir con horas de Servicio Becario según el porcentaje de beca.
- Apoyo en Actividades de FONATÓN.