

# 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:**

11:30am - 1:30pm	Cocina práctica Transmisión en vivo.
1:30pm - 2:00pm	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:

<b>Criterio a evaluar</b>	<b>Descripción</b>	<b>Puntaje máximo</b>
Cocción	El platillo debe estar en el punto exacto para el consumo del comensal.	10 puntos
Sabor	Sensación de gusto equilibrado y 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 ordenada, así como la estricta limpieza del área de trabajo y del uniforme.	10 puntos
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: Apple Watch SE
- Segundo lugar: Nintendo Switch Lite
- Tercer lugar: Alexa Echo Pop



**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.