

Universidad de Lima | Semana Universitaria 2014

Cevichef

1. El concurso constará de ocho (8) equipos.
2. Los equipos estarán compuestos por tres (3) personas. Deberá haber al menos un hombre y una mujer en cada equipo.
3. Se proveerá de doscientos (200) gramos de pescado, diez (10) limones y porciones de cebolla, camote, choclo, cancha, sal, ajo, leche, perejil, Aji-nomoto y lechuga a cada equipo para usarlos como ingredientes principales en la elaboración del ceviche. Si algún equipo deseara utilizar ingredientes adicionales, los deberá llevar y reportar antes de la competencia. Asimismo, deberán mostrar el comprobante de pago de dichos ingredientes adicionales, a fin de garantizar su salubridad para los concursantes.
4. Cada equipo deberá llevar los utensilios que se consideren necesarios para la preparación del ceviche de su preferencia.
5. La evaluación se realizará mediante la votación de tres jueces: un representante de Marxpress (chef especializado) y dos representantes de la Universidad de Lima.
6. El tiempo estimado para cada ronda será de siete (7) minutos. El tiempo entre cada ronda será de diez (10) minutos, el cual será necesario para la determinación de los clasificados y la coordinación para la siguiente ronda.
7. Los alumnos participantes tendrán a su disposición un chef fuera del jurado para que asesore a todos los equipos en los detalles que ellos soliciten.

Primera eliminación: cuatro (4) equipos

Segunda eliminación: dos (2) equipos

Se evaluará:

- presentación del equipo,
- higiene,
- tiempo de preparación,
- presentación y creatividad del plato, y
- sabor.

Se premiará a los puestos primero y segundo.

Inscripciones

Zona de Expresión Artística (ZEA)
Parque del Este, primer sótano

Informes

semanauniversitaria@ulima.edu.pe