

## VII Concurso Gastronómico KKO Real

Procesadora Cacao Real y su Escuela de Chocolate y Confeitería KKO Real, invitan a los estudiantes y aficionados de la cocina, gastronomía, artes culinarias o afines, a participar en la VII Edición de nuestro Concurso Gastronómico, que consiste en crear un postre en la que los ingredientes principales se alguno o la combinación de sus productos y derivados del Cacao.

Nuestro objetivo es impulsar la gastronomía nacional y exaltar nuestra personalidad distintiva al estimular la creatividad y el talento Venezolano para diseñar una propuesta culinaria enlazada a las diferentes texturas, aromas y sabores del Cacao Venezolano.

### Premios

- 1er lugar: Viaje a Europa con todos los gastos pagos, para recibir curso de Formación especializado en Chocolatería.  
**Incluye: Pasaje, Seguro de viaje, Estadía, Viáticos y el Curso**
- 2do lugar: Un cupo para Programa de formación Industria del Cacao en la ECC KKO Real. (Curso intensivo de una Semana)
- 3er y 4to Lugar: Kit Chocolatero: Técnica Belga

### ¿Cómo es el concurso?

Se realizarán dos categorías:

- **Estudiantes**

Dirigido a todos los estudiantes activos de las diversas escuelas, academias o institutos que ofrecen carrera de Alta Cocina, Gastronomía, Artes Culinarias o afines. Se requiere carta de institución.

**Nota:** La institución al que pertenezca el ganador del primer lugar en la categoría Estudiante, tendrá un aporte monetario por parte de KKO Real.

- **Aficionados**

Dirigido a aquellas personas que les gustan las artes culinarias y tienen conocimientos en el área de pastelería y chocolatería. Esta categoría tiene participación abierta

El concurso se desarrolla en cuatro etapas:

1. **Inscripción:** vía Web, en nuestra página [www.kkoreal.com](http://www.kkoreal.com), donde deberán enviar la receta de uno o dos postres donde se utilice como ingrediente principal uno o la combinación de los productos de la empresa Procesadora Cacao Real y la ECC KKO Real.

**Productos:**

- Nibs de Cacao
- Polvo de Cacao
- Licor de Cacao
- Manteca de Cacao
- Chocolates de ECC KKO Real: Bitter 70%, Bitter 58%, con leche y blanco.
- Azúcar Glasé Real

**Nota:** Los productos antes descritos serán facilitados por la empresa Procesadora Cacao Real y la Escuela de Chocolate y Confeitería KKO Real.

2. **Semifinal o eliminatoria:** El Jurado seleccionará las recetas más creativas de cada categoría, las cuales, deberán ser desarrolladas en sitio, en un máximo de 3 horas. Lugar ECC KKO Real. Jueves 16 de octubre 2014. Se seleccionarán los mejores 4 de cada categoría.

3. **Exhibición y demostración:** Los finalistas de cada categoría, deberán ensamblar y presentar 12 porciones de dicho postre en sitio, un día durante la Semana del Cacao que organiza KKO Real, donde personas del público seleccionadas aleatoriamente podrán degustarlo.

**\*Lugar: CorpBanca. Fecha: Se notificará la fecha de la demostración el día de la Semifinal (entre el 20 al 23 de octubre).**

4. **Final:** Los cuatro finalistas estudiantes y los cuatro aficionados, deben presentar un postre distinto, donde se utilice como ingrediente principal uno o la combinación de los productos de la empresa Procesadora Cacao Real y la ECC KKO Real y ensamblarlo en sitio. (6 porciones).

**\*Lugar: CorpBanca. Fecha sábado 25 de octubre 2014.**

**Nota:** Los productos derivados del Cacao a utilizar deberán ser solicitados el día de la semifinal.

### ¿Cómo puedo inscribirme?

Las inscripciones se realizarán en nuestra página [www.kkoreal.com](http://www.kkoreal.com). **Fecha tope: lunes 06 de octubre 2014.**

También puede enviar su receta a nuestras oficinas: Av. Intercomunal Guarenas-Guatire detrás del Centro Comercial la Parada, donde muestre su nombre y apellido, teléfono, correo electrónico, nombre de tu postre, ingredientes, preparación, descripción y foto.

### ¿Quiénes evaluarán los postres en la competencia?

El jurado está compuesto por reconocidas personalidades del ámbito Gastronómico y nuestra directora de la Escuela de Chocolatería y Confitería KKO Real Marlene Berríos.

Cada jurado llenará individualmente la puntuación y luego se promediarán todas las calificaciones.

### ¿Qué se evaluará?

Se calificarán los platos presentados de acuerdo a los siguientes lineamientos:

	Semifinal	Final
Elaboración del Postre en el tiempo acordado	3	N/A
Ingrediente principal (Productos de KKO Real)	3	4
Dominio Técnico de la preparación	3	4
Sabor del postre presentado	4	4
Creatividad y originalidad del plato presentado	4	4
Presentación final del plato	3	4
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>20</b>

### Bases

- La participación en el VII Concurso Gastronómico KKO Real es totalmente gratuito.
- El participante debe ser mayor de edad y poseer pasaporte vigente y visa de ser necesario.
- El concursante deberá portar filipina blanca de forma impecable **sin distintivo**.

- Los postres deberán tener como ingrediente principal al menos uno de los siguientes productos de la empresa y ECC KKO Real:  
Nibs de Cacao, Polvo de Cacao, Licor de Cacao, Manteca de Cacao, Chocolates de ECC KKO Real: Bitter 70%, Bitter 58%, con leche y blanco y Azúcar Glasé Real  
**\*La empresa Procesadora de Cacao Real C.A. se encargara de distribuir estos ingredientes a los participantes seleccionados de cada categoría en la semifinal y la final.**
- Cada participante deberá traer los ingredientes adicionales, insumos y utensilios relacionados con la elaboración de su receta.
- En la semifinal, los participantes tendrán un periodo máximo de 3 horas para elaborar la receta seleccionada. El jurado penalizará el incumplimiento de los tiempos.
- En la Semifinal, no se permitirán personas ajenas a los participantes en el área de elaboración de recetas.
- Los ganadores de la semifinal deberán participar un día durante la Semana del Cacao (del 20 al 23 de octubre), para ensamblar y presentar el postre realizado en dicha etapa. Se deberán presentar 12 porciones del mismo plato.
- Para la final, los platos saldrán para la degustación y cata del jurado, siguiendo un orden establecido al principio de la jornada por sorteo. Se deberán presentar 6 porciones del mismo plato.

#### **Fechas importantes:**

- Lunes 06 de octubre fin de las inscripciones
- Jueves 16 de octubre Semifinal
- Semana del 20 al 23, un día de demostración al público en las instalaciones de Corp Banca durante la Semana del Cacao, de los postres ganadores en la Semifinal.
- Sábado 25 de octubre Final y Premiación

Atentamente,

Deborah Meneses  
Gerente de Mercadeo  
Procesadora Cacao Real, C.A.