



**EXPO**  
*gastronómica*  
HOTELÉS | RESTAURANTES | CAFETERÍAS

**COCINANDO INNOVACIÓN**  
PARA EL **FOOD SERVICE**





T R O P H E E   P A S S I O N  
S E L E C C I Ó N   M E X I C A N A   2 0 2 4  
L ' A C A D É M I E   C U L I N A I R E   D E   F R A N C E

---

# COCINANDO INNOVACIÓN PARA EL FOOD SERVICE

Coorganizada en conjunto con:





# INDICE

## A. CONVOCATORIA GENERAL

A.1. OBJETIVO DEL CONCURSO	<a href="#">IR</a>
A.2. LUGAR Y FECHA	<a href="#">IR</a>
A.3. DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS	<a href="#">IR</a>
A.4. REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN	<a href="#">IR</a>
A.5. PROCESO DE SELECCIÓN Y REGISTRO	<a href="#">IR</a>
A.6. DERECHOS DE IMAGEN, USO DE LOGOTIPO Y MARCA	<a href="#">IR</a>
A.7. COBERTURA DE MEDIOS	<a href="#">IR</a>
A.8. SEGURO DE GASTOS MÉDICOS	<a href="#">IR</a>
A.9. ESTACIONAMIENTO	<a href="#">IR</a>
A.10. FAMILIARES Y SEGUIDORES	<a href="#">IR</a>
A.11. CALENDARIO FECHAS IMPORTANTES	<a href="#">IR</a>
A.12. COMITÉ ORGANIZADOR	<a href="#">IR</a>

## B. REGLAMENTO OFICIAL

B.1. PROGRAMA DE CONCURSO Y TEMA	<a href="#">IR</a>
B.2. RECETAS	<a href="#">IR</a>
B.3. PRODUCTOS	<a href="#">IR</a>
B.4. MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO	<a href="#">IR</a>
B.5. UNIFORME / CÓDIGO DE VESTIMENTA	<a href="#">IR</a>
B.6. RESPONSABILIDADES DURANTE EL CONCURSO	<a href="#">IR</a>
B.7. JURADO	<a href="#">IR</a>
B.8. PREMIOS	<a href="#">IR</a>









TROPHEE PASSION  
SELECCIÓN MEXICANA 2024  
L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE

COCINANDO INNOVACIÓN  
PARA EL FOOD SERVICE

## A.1. OBJETIVO DEL CONCURSO

Bajo el foro de **Expo Gastronómica**, se realizará la eliminatoria mexicana donde se elegirá al representante de México para la gran final internacional que se llevará a cabo en el **2024 en París Francia**.

Los chefs participantes deberán preparar tres recetas en el término de cinco horas: una entrada, un plato principal y un postre.

Creado por la **Académie Culinaire de France**, este concurso se organiza con el fin de promover la gastronomía internacional en todo el mundo y reunir a diferentes países en torno a la misma pasión, los concursantes serán seleccionados por el Comité Organizador, cuatro lugares disponibles como máximo.

Este comité se reserva el derecho a modificar estas reglas según las circunstancias y cancelar el concurso en caso de fuerza mayor.

**El comité organizador, está constituido por miembros de la Academie Culinaire de France y miembros del Comité Organizador de Expo Gastronómica.**



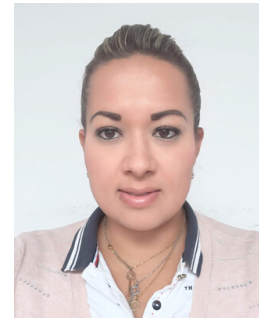
Chef Roberto Hernández  
Presidente de Concursos Culinarios



Chef Guy Santoro  
Presidente de Concursos



Sandra Flores  
Directora de Expo Gastronómica



Jimena Meléndez  
Gerente Logística y Operación de Concursos de Expo Gastronómica

## A.2 – LUGAR Y FECHA

**5a Edición de Expo Gastronómica del 28 al 30 de junio del 2023.**

CIEC WTC Ciudad de México

Dirección: Filadelfia S/N, Nápoles, 03810 Ciudad de México.

**Miércoles 28 de junio**

**HORARIOS:**

El horario de competencia será de 07:00 - 17:00 hrs.

La premiación se llevará a cabo el miércoles 28 de junio en horario por confirmar.

[CONSULTA UBICACIÓN](#)



### A.3. DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS

1) El Trophée Passion está bajo la autoridad del presidente del Jurado de Expo Gastronómica y del Comité de Jueces propuesto por el presidente del jurado.

Fecha: Miércoles, 28 de junio de 2023.

2) El idioma oficial del concurso "Trophée Passion Selección Mexicana" es el español.

4) El concurso tendrá lugar bajo el foro de Expo Gastronómica.

5) El equipo ganador de la selección mexicana será el que represente a México en la final Internacional en Paris, Francia en el 2024.

6) Expo Gastronómica, atenderá todas las solicitudes de producto y dudas a través de:



Contacto:

Jimena Meléndez Vázquez

Gerente Logística y Operación de Concursos

concursos@expogastronomica.com.mx

Cel. (55) 5107 • 1088

### A.4. REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

Número de equipos participantes: 4

Número de finalistas: 1 EQUIPO

1) Cada equipo consta de:

- Un chef - debe ser de nacionalidad mexicana (comprobable).
- Un coach entrenador
- Un presidente de equipo, que forma parte del jurado de degustación.

El coach entrenador y presidente de equipo pueden ser la misma persona.

2) Los chefs (sexo indistinto) tendrán entre 23 y 48 años en el momento de la competencia con un mínimo de 6 años de servicio.

3) Presidente y coach deberán tener al menos 30 años de edad en el momento de la competencia, un mínimo de 10 años de servicio y al menos uno de ellos deberá formar parte de la Academie Culinaire de France y estar al corriente con su membresía anual.

4) Los participantes deben de estar actualmente laborando y tener experiencia mínima de 6 meses en México.

5) Cada candidato tendrá para la prueba un commis (ayudante de cocina) atribuido por sorteo 1 día antes de la junta técnica para que puedan discutir las recetas e involucrarse en el equipo. Los commis serán estudiantes de una carrera de gastronomía, mujeres u hombres, y tendrán 22 años a la fecha del concurso.



Para verificar estatus de membresía de la Academie Culinaire de France, favor de contactar:



ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE  
Gabriela Ezquerro  
Coordinadora de Logística y Eventos  
acfmx@hotmail.com  
Cel. (+52 1 55) 7836 0566

- Solo se aceptarán expedientes completos y se revisarán en el orden en que se reciben todos. Dentro de los criterios de selección, se tomará en cuenta a los expedientes más atractivos, los cuales serán seleccionados.

Para cada equipo:

- Completar y firmar el formato de registro que se podrá descargar de la página web: <http://expogastronomica.com.mx> en la sección de "Concursos"
- Copia de identificación oficial
- 3 evidencias de su trabajo (fotos adjuntas)
- Póliza de seguro y/o número de Seguro Social sin excepción
- Talla de filipina - nombre como aparecerá en filipina

Los candidatos tendrán como fecha límite el miércoles 29 de marzo de 2023 para enviar su solicitud por correo electrónico.



Contacto:  
Jimena Meléndez Vázquez  
Gerente Logística y Operación de Concursos  
concursos@expogastronomica.com.mx  
Cel. (55) 5107 • 1088

## A.5. PROCESO DE SELECCIÓN & REGISTRO

- El Comité Organizador de la Copa determinará la lista final de los 4 equipos que participarán, según los criterios de evaluación más atractivos de los expedientes.
- Los candidatos cuyos **expedientes de solicitud** hayan sido aceptados serán informados por correo electrónico de su participación a más tardar el viernes 31 de marzo del 2023, mediante las plataformas de Expo Gastronómica.
- Al recibir esta notificación por correo electrónico, se debe pagar **una cuota de inscripción no reembolsable de \$1,740 pesos impuestos incluidos**.
- Enviar comprobante de pago a [concursos@expogastronomica.com.mx](mailto:concursos@expogastronomica.com.mx) y datos completos del concursante (nombre completo, correo electrónico y teléfono celular) a **mas tardar el 14 de abril del 2023**.





En caso de requerir factura enviar datos fiscales a  
[concursos@expogastronomica.com.mx](mailto:concursos@expogastronomica.com.mx) con:  
Cédula fiscal, forma de pago y uso del CFDI.

- La transferencia bancaria debe de mencionar:  
**Copa Trophee Passion 2023 / Equipo "Nombre del Equipo"**



Datos Bancarios:  
Expo Food Service de México S.A. de C.V.  
Número de Cuenta: 65-50803935-8  
CLABE: 0141 8065 5080 3935 80  
Banco: Santander  
Sucursal World Trade Center

NOTA: Ninguna solicitud será aceptada sin el pago total de la cuota de inscripción  
Los aspirantes deberán leer y entender los requisitos de esta convocatoria.

## A.6. DERECHOS DE IMAGEN & USO DE LOGOTIPO Y MARCA

- Los participantes y Jurado otorgan a **Expo Gastronómica** y sus patrocinadores el derecho de usar y reproducir en cualquier medio de comunicación (sitios web, folletos, publicaciones en redes sociales, Internet, prensa, TV, radio, etc ...) las fotos e imágenes de ellos mismos y sus productos sin compensación.
- El logotipo y el nombre de la marca están registrados y pertenecen al Comité Organizador. Los logos que no pertenezcan al Comité Organizador no serán autorizados.
- El uso sin licencia de la marca "**Trophee Passion**" y de cualquiera de sus productos asociados puede dar lugar a procedimientos legales.
- En el Archivo Técnico se especificará el uso y aplicaciones del logotipo y la marca.
- Cualquier uso de la marca "**Trophee Passion**" por competidores o patrocinadores, en medios de comunicación con o sin fines publicitarios, estará sujeta a la aprobación previa del Comité Organizador. El período autorizado de utilización se extiende hasta el 31 de diciembre de 2023.

## A.7. COBERTURA DE MEDIOS

- Los ganadores del concurso acuerdan contribuir a su promoción comunicándose sobre el evento y los premios cada vez que tengan la oportunidad de hacerlo como parte de varios eventos de medios, tendrán que mencionar **Expo Gastronómica y Vatel Club México AC.**
- También acuerdan usar el uniforme oficial del concurso para cada evento asociado con él.
- Se les permitirá usar el logotipo del concurso en cualquier volante de material, sitio web ...) después de la aprobación de los organizadores.
- A interés de los competidores y patrocinadores se podrá hacer difusión de su participación en la "**Trophee Passion**", mencionando **Expo Gastronómica y Vatel Club México AC.**

Si requiere los logotipos los podrá solicitar al comité organizador.



## A.8. SEGURO DE GASTOS MÉDICOS

- El Comité Organizador en conjunto con **Expo Gastronómica** es titular de un contrato de seguro que cubre la responsabilidad civil durante el evento.
- Cada participante debe tener una póliza de seguro de gastos médicos o asumir cualquier riesgo de salud. Los candidatos acuerdan expresamente recurrir a su seguro si se causan algún daño durante el evento.
- El recinto cuenta con servicio médico de primeros auxilios, en caso de un percance mayor se le trasladará al hospital que indique el candidato y los gastos correrán por cuenta propia.
- Todos los participantes tienen que disponer del seguro médico necesario para protegerse durante su estancia en la Ciudad de México.

## A.9. ESTACIONAMIENTO

- El WTC cuenta con un estacionamiento concesionado a la empresa Ranver, por tal motivo no se cuenta con pases de estacionamiento. En caso de que algún equipo lleve auto deberá estacionarlo en el estacionamiento subterráneo de WTC y pagar la cuota correspondiente por hora.

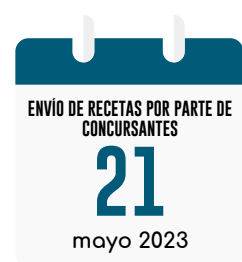
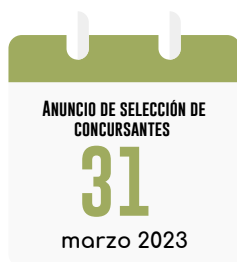
## A.10 FAMILIARES Y SEGUIDORES

**¡Sus familiares y seguidores son bienvenidos al concurso!**

Organice la participación de cualquier persona que le apoyará y estará con ustedes el día del concurso.

- Regístrelos sin costo en la página <http://expogastronomica.com.mx> en el área "Emprendedores"

## A.11. CALENDARIO FECHAS IMPORTANTES



Todos los competidores seleccionados deberán asistir a la reunión informativa, que se realizará el día martes 27 de junio del 2023 donde se realizará el sorteo de participación (día y turno) en el CIEC WTC de la CDMX a las 19:00 hrs

MARTES 27 DE JUNIO DE 2023

- 18:45 hrs. cita en el área de registro de **Expo Gastronómica**
- 19:00 hrs. Entrega de gafetes y filipinas en el área de concurso / Inicio de reunión en el área del Concurso para sorteo de cocinas.

Presentación de la maquinaria y equipamiento, contaremos con personal técnico para cualquier duda que surja referente al uso de los equipos



TROPHEE PASSION  
SELECCIÓN MEXICANA 2024  
L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE

COCINANDO INNOVACIÓN  
PARA EL FOOD SERVICE

## A.12. COMITÉ ORGANIZADOR



Expo Gastronómica  
Filadelfia s/n piso 1, Col. Nápoles Benito Juárez, CDMX, CP 03900  
Jimena Meléndez  
Gerente Logística y Operación de Concursos  
concursos@expogastronomica.com.mx  
Cel. (55) 5107 • 1088

## B. REGLAMENTO OFICIAL

### B.1. PROGRAMA DE CONCURSO Y TEMA

- 1) Los candidatos deberán elaborar en sitio 3 recetas de cocina artística en 5:00 hrs. No se permitirá preparación previa, a excepción de algunos elementos mencionados en dicho reglamento.
- 2) Los candidatos deben traer el martes 27 de junio de 2023, entre las 19:00 hrs. y las 20:00 hrs. máximo, productos y/o materiales y asistir a la junta técnica programada a las 19:00 hrs el mismo día. En esta junta se entregarán filpinas y gafetes de acceso, se revisará el material traído, así como los ingredientes, y se realizará el sorteo de atribución de cocinas. Los candidatos tendrán una hora para instalar su material y guardar sus ingredientes, está prohibido cocinar en este tiempo.

### 1ER PLATILLO - ENTRADA ENTRADA ALREDEDOR DEL HUEVO

Huevos orgánicos, hierbas silvestres de temporada, frutas, verduras, algas y camarones U15 del Pacífico.

Los candidatos deben usar hierbas silvestres, camarones y elaborar una salsa.

## INSTRUCCIONES

Este tema deberá realizarse implementando obligatoriamente hierbas silvestres y camarones

## DEGUSTACIÓN

Se prepararán **6 platos**, proporcionados por los **organizadores**, para enviar la degustación. Su forma se especificará en el **"archivo técnico" enviado el 28 de abril 2023**







## 2DO PLATILLO - PLATO FUERTE RACK DE CERDO CON 3 GUARNICIONES

Elabora un rack de cerdo rostizado, deben introducir la composición de la receta:

Un relleno que incorpora foie gras

- 3 guarniciones servidas en el plato de cerdo sin recipiente:

Una base de papas,

Uno a base de espárragos y hongos

- Un libre basado en productos de temporada

- Un jugo y una salsa servida por separado en una salsera

### INSTRUCCIONES

Materias primas del plato: Cerdo. La preparación del cerdo se realizará en vivo en las cocinas del salón **Expo Gastronómica** en frente del público.

- Guarniciones: Una base de papas, Uno a base de espárragos y hongos, una libre basada en productos de temporada
- Salsa: Un jugo y una salsa servida por separado en una salsera

### DEGUSTACIÓN

Se prepararán **6 platos**, proporcionados por los **organizadores**, para enviar la degustación. Su forma se especificará en el "archivo técnico" enviado el 28 de abril 2023

## 3ER PLATILLO POSTRE CREATIVO AL PLATO CAFÉ GOURMET

Progres café, Entremeses de chocolate y café, Soufflé de café - corazón de chocolate

### INSTRUCCIONES

- 6 Progres Individual con café (peso individual 50gr. máximo)
- 1 Entremeses de chocolate y café (Aros de diámetro ø 160 mm -Altura 45 mm)
- 6 Soufflés de café - corazón de chocolate
- (Los mini moldes son proporcionados por el organizador: diámetro interno máximo 40 mm)
- Un café de acompañamiento se servirá con el plato de café gourmand.

### DEGUSTACIÓN

- Se prepararán **6 platos**, proporcionados por los **organizadores**, para enviar la degustación. Se enviará emplatado el progres individual, una porción de entremeses chocolate café y el soufflé.
- Su forma se especificará en el "archivo técnico" enviado el 28 de abril 2023



- **PREGUNTAS Y RESPUESTAS:** Todas las preguntas técnicas deben enviarse por correo electrónico solo a [concursos@expogastronomica.com.mx](mailto:concursos@expogastronomica.com.mx)

## B.2. RECETAS

- Una vez aceptada su participación, los participantes deberán preparar las recetas acorde a la temática del concurso
- Un documento de formato Word será enviado a los equipos, ese documento deberá ser llenado por computadora obligatoriamente por los equipos con sus recetas y deberá enviarse a más tardar el **21 de mayo del 2023**, a la siguiente dirección: [concursos@expogastronomica.com.mx](mailto:concursos@expogastronomica.com.mx)
- Ese documento es el único documento que será entregado a los jueces para las degustaciones
- Ningún otro tipo de documento será aceptado

## B.3. PRODUCTOS MATERIAS PRIMAS / INGREDIENTES

- En el dossier técnico se enviará una lista con las proteínas y verduras suministrados por el comité organizador y los patrocinadores mencionadas en los formularios de ingredientes.

## B.4. MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO

- Las 4 estaciones de trabajo estarán conformadas por maquinaria y equipamiento necesario para el correcto desarrollo de la competencia, el equipo menor y utensilios personales deberán ser proporcionados por cada equipo.
- Se realizará un inventario inicial de las cocinas del concurso para limpieza y equipamiento. Será firmado por el líder del equipo. También se realizará un inventario al final del concurso en presencia de todas las partes.

Cualquier equipo faltante y / o falta de devolver las cocinas en la condición registrada en el inventario inicial (inventario de limpieza) conlleva una penalización que se deducirá de la puntuación final.

## B.5. UNIFORME / CÓDIGO DE VESTIMENTA

- El uniforme oficial es obligatorio, para los presidentes, candidatos, chefs asistentes (commis) y entrenadores de cada equipo y se deben de llevar durante el concurso, de igual manera en la entrega de premios y la foto oficial:
- Pantalón y zapatos negros proporcionados por cada equipo, filipina y gorro proporcionados por el comité organizador

**Importante:** Ningún otro logotipo será autorizado por el Comité Organizador



## B.6. RESPONSABILIDADES DURANTE EL CONCURSO

### Responsabilidades de los entrenadores:

1. Durante el período de práctica: él / ella apoya, asesora y coordina al equipo.
2. Día del concurso: el entrenador se puede quedar con su equipo, fuera del box.

Para garantizar el buen funcionamiento del concurso, es esencial que los miembros del equipo estén presentes para ciertos eventos:

- Asistir al informe oficial de presentación la víspera del concurso.
- Reunión de informes para concursantes y jurado.
- La foto oficial.
- Entrega de premios.

La no asistencia implicará una sanción del Comité Organizador

## B.7. JURADO

- 1) EL jurado informará cualquier incidente al Presidente del Jurado.
- 2) El jurado de degustación está compuesto por:
  - Chefs y cocineros mexicanos o extranjeros
  - Chefs pasteleros mexicanos o extranjeros
- 3) Los miembros del jurado debe ser un chef en un establecimiento público, privado, hotel, restaurante, escuela de hotel, o presidente de una asociación culinaria, etc.

### El jurado está compuesto por:

- Presidente de Honor, calificado para anunciar los resultados
- Presidente de Cocina
- Jurado de Honor
- Jurado de degustación compuesto por los presidentes de cada equipo. Ellos no podrán calificar su propio equipo.

## B.8. PREMIOS



- El primer lugar representará a México en la final en París, Francia en el 2024
- Premios en especie por parte de nuestros patrocinadores.



- Premios en especie por parte de nuestros patrocinadores.

Todos los participantes recibirán diploma de reconocimiento que acredite su participación en el concurso.





**EXPO**  
*gastronómica*  
HOTELES | RESTAURANTES | CAFETERÍAS

**28 | 29 | 30**  
**JUNIO / 2023**

CIEC WTC CDMX

**COCINANDO INNOVACIÓN**  
**PARA EL FOOD SERVICE**

[www.expogastronomica.com.mx](http://www.expogastronomica.com.mx)



TE ATENDEMOS  
POR WHATSAPP



CLIC AQUÍ

**MAYORES INFORMES**

Jimena Meléndez

(55) 3547 • 5777

(55) 5107 • 1088

[concursos@expogastronomica.com.mx](mailto:concursos@expogastronomica.com.mx)