



VIK FOODLAB

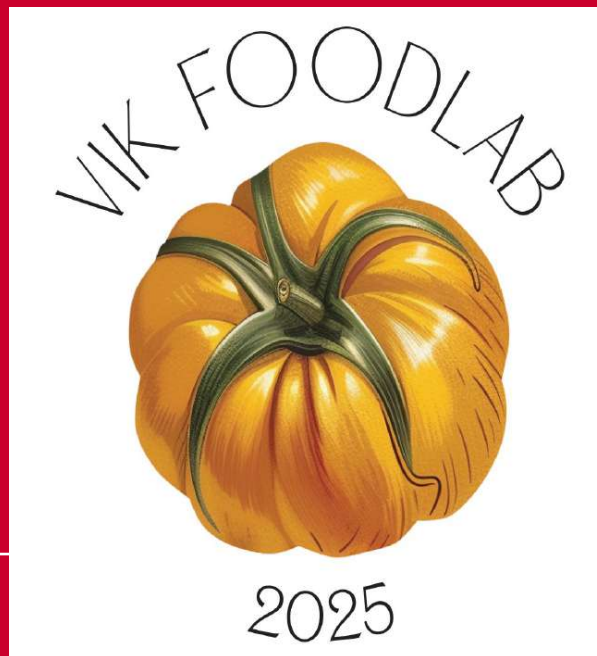


2025



Primera Versión 2025

Proyecto colaborativo de Vik Chile con los futuros chefs de Chile y Brasil



Que es Vik Foodlab?

Una propuesta colaborativa de VIK con distintas instituciones que impartan la carrera de gastronomía, para potenciar a los talentos del futuro.

Vik Chile , en su afán de potenciar la excelencia en la elaboración de platos icónicos y que rescaten ingredientes locales de la región de O ' Higgins (y de Chile)ha querido compartir su conocimiento y poner a disposición el talento y la visión de su equipo de cocina, liderado por Pablo Cáceres, Chef ejecutivo de Vik Chile.

Con 3 restaurantes en funcionamiento; Milla Milla, Pavilion y el recientemente inaugurado Vik Zero, Vik Chile ha incorporado a pequeños productores, ingredientes locales e innovación en la creación de los platos que acompañan a nuestros vinos, logrando un maridaje excepcional.

VIK, en donde las innovaciones juegan un rol fundamental, queremos también abrir las puertas de nuestra cocina y huerto orgánico a la comunidad estudiantil.
única!



Que es Vik Foodlab?

Cada alumno recibirá la posibilidad de preparar su plato estrella con los mismos ingredientes de la despensa de Chile,

Luego de una curatoría por parte de un excelente jurado nacional e internacional, se definirán los 3 primeros lugares, con premios increíbles y la posibilidad de ser parte del equipo Vik Chile y además lograr una pasantía en un restaurante internacional con 3 estrellas Michelin para el 1er lugar. El 2do y 3er lograrán hacer pasantías en restaurantes World 50 Bests.



Mecánica y tiempos

En el mes de Junio, lanzaremos el concurso en las instituciones, para que los estudiantes se preparen y puedan inscribir.

La primera instancia será de la siguiente forma:

Cada Alumno debe enviar su receta al correo foodlab@vikchile.com plazo viernes 27 de junio 00:00 horas.

30 de Junio serán seleccionadas las 4 mejores recetas de cada Instituto pasaran a la semi final.

Semi final en Santiago el 23 de Julio (Serán 16 semi finalistas)

Cocinaran en grupos de 4 (Definidos por sorteo desde la organización)

Los dos mejores puntajes de cada grupo pasaran a la Gran Final

Luego, estos 8 clasificados pasarán a la final, la cual consistirá en un evento en VIK, en

donde deberán cocinar en vivo. Este evento se realizará en Millahue el 2

Ahí elegiremos los 3 ganadores.



Semi Final de FoodLab:

Pescado + dos guarniciones una de ellas debe ser con vegetales de estación + una salsa.

Deberán presentar 4 platos idénticos para presentar al jurado.
Van a tener 3 horas para la elaboración del plato (Deben presentarse 1 hora antes para organizar sus estaciones).

Cada plato debe tener un máximo de \$15.000 de Food Cost.
FoodLab entregara la suma de \$60.000 a cada participante para la compra de insumos (presentación de 4 platos)

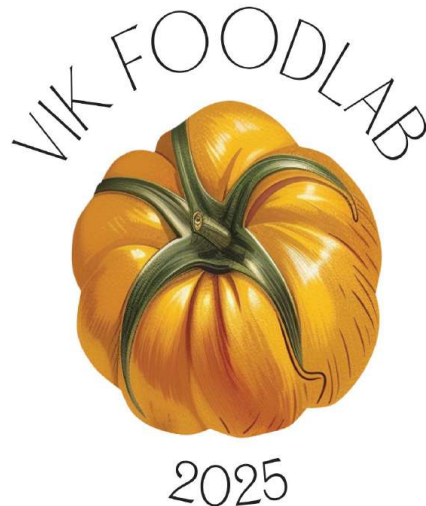
Cada participante debe llevar ingredientes necesarios para la elaboración de sus platillos cumpliendo con las normas de higiene y seguridad.

El participante debe costear sus insumos para su entrada



Final Foodlab

Para la final de FoodLab deberán armar un plato principal utilizando como proteína Cerdo + dos guarniciones una de ellas debe ser con vegetales de estación + salsa + ingrediente sorpresa que deben obtener de un productor del mercado campesino que estarán disponibles.



Premios*

1. Primer lugar:

Tendrá la posibilidad de hacer su pasantía profesional en un restaurante internacional galardonado con 3 estrellas Michelin + el pasaje aéreo + estadía en el lugar indicado.

Además contaremos con regalos dados por los auspiciadores y colaboradores.

Confirmada la pasantía en el restaurante 3 estrellas

“Aponiente” del chef Ángel León (España)

2. Segundo lugar:

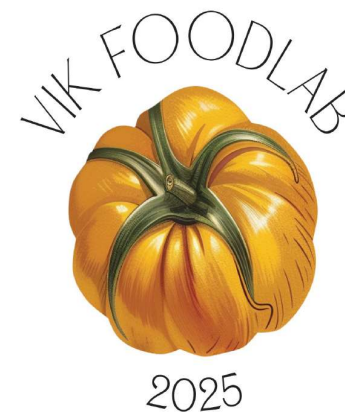
Pasantía profesional en uno de los mejores restaurantes de Brasil .

3. Tercer lugar:

Pasantía profesional en uno de los restaurantes de los Hoteles Vik Uruguay

+ aéreos+ estadía

+Premios otorgados por los auspiciadores o patrocinadores.



Jurados

Profesionales del mundo de la gastronomía, reconocidos tanto en Chile como el extranjero.

Junto a Pablo Cáceres, Chef Ejecutivo de VIK, connotados jurados tanto nacionales como internacionales nos ayudarán en esta gran misión que es definir a los ganadores.

Todos ellos degustarán los platos y darán su resolución para definir los 3 primeros lugares, en un evento que se realizara en la bodega de VIK, en Millahue. .



Nuestras RRSS: canales relevantes de difusión de Vik Foodlab 2025

1) Instagram @vik_wine: 131.000 followers

https://www.instagram.com/vik_wine/

1) 2) Instagram @vikchile: 114.000 followers

<https://www.instagram.com/vikchile/>

3) LinkedIn: +8.500 seguidores :

<https://www.linkedin.com/company/vi%C3%B1avik/>

4) Website: + 700.000 usuarios

<https://www.vikwine.com/>

5) Base de datos: + 80.000 contactos worldwide



No te pierdas esta gran
oportunidad de ser parte de un
proyecto colaborativo y con un

