



**BASES**

◆ *Copa Ecole 2026* ◆

### FUNDAMENTACIÓN:

Invitar a nuestros estudiantes a potenciar su creatividad, a través de la elaboración de preparaciones innovadoras, despertando la capacidad de utilizar como base materias primas locales y de bajo costo, potenciando el valor agregado mediante la utilización de técnicas de gastronomía.

### OBJETIVO GENERAL:

Potenciar la creatividad y el trabajo en equipo de los alumnos de la Escuela Francesa de Gastronomía, École, a través de la elaboración de una propuesta de plato de fondo y postre reversionados, utilizando como base las preparaciones y las materias primas indicadas.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Potenciar el trabajo en equipo mediante la elaboración de un menú en parejas basado en dos preparaciones de la macrozona centro de Chile.
- Fortalecer la utilización de técnicas avanzadas para darle valor agregado a un producto.
- Promover la utilización de materias primas locales para diseñar y elaborar recetas.

### PARTICIPACIÓN Y CATEGORÍAS:

El concurso contempla la participación de **parejas** compuestas por estudiantes regulares de École de cualquier generación, los cuales deberán proponer una receta para cada categoría según lo establecido en estas bases.

El concurso “Copa École 2026” contempla las siguientes preparaciones tradicionales chilenas:

- 1 Plato de Fondo, correspondiente a **Chupe de choritos con cochayuyo**, utilizando todos sus ingredientes tradicionales, manteniendo su esencia, pero reversionando su preparación y presentación.
- 1 Postre, Manjar-Lúcuma en deconstrucción.

Cada pareja participante deberá realizar una propuesta para cada una de las dos categorías (plato de fondo y postre), **NO** aceptándose la presentación de solamente una de ellas.

## REGLAMENTO:

### Fase 1

- Cada pareja participante deberá presentar un plato de fondo y un postre.
- El plato de fondo debe ser **Choritos con cochayuyo**, utilizando todos sus ingredientes principales.
- El postre debe ser Manjar-Lúcuma en deconstrucción, utilizando todos sus ingredientes principales.
- El plato de fondo:
  - Debe contener todos sus insumos principales:
    - a. 2 kg choritos frescos y cerrados
    - b. 1 Ltr de caldo de pescado
    - c. 400 gr cebolla
    - d. 10 gr ají de color
    - e. 60 cc aceite neutro
    - f. 2 marraquetas
    - g. 300 ml de leche
    - h. 100 gr de perejil
    - i. 125 gr de queso rallado
    - j. 1 limón
    - k. 5 gr de orégano
    - l. 1 gr de comino molido
    - m. 100 gr de cochayuyo entero sin hidratar
    - n. 100 gr kg de Harinas con polvo de hornear
    - o. 2 unidades de huevos
    - p. 50 gr de mantequilla
- Se pueden agregar máximo cuatro adicionales, siempre que no hagan perder la esencia de la preparación original.
- Todos los insumos serán proveídos por la escuela, excepto los adicionales en caso de querer incluirlos, que deben traer por su cuenta.
- El cochayuyo podría usarse como, por ejemplo: una sopaipilla de, un crocante, una tuile de, un pequeño bollo o pan de, etc.

- El postre: Manjar Lúcura en deconstrucción
  - Tiene que tener:
    - a. Crocancia en masa 20%
    - b. Decoración 20%
    - c. Originalidad 30%
    - d. Merengue saborizado cualquier tipo 20 %
  - Todos los insumos serán proveídos por la escuela, excepto los dos adicionales en caso de querer incluirlos, que deben traer por su cuenta.
  - El postre deberá contener:
    - 1. 1 elemento principal
    - 2. 1 salsa (mínimo)
    - 3. 1 garnitura (mínimo)
    - 4. 1 decoración comestible (mínimo)
- Cada pareja participante deberá poner un nombre creativo a cada preparación.
- Cada preparación debe ser presentada y explicada por escrito, junto con alguna referencia de montaje (dibujo, bosquejo o referencias de otros platos) según la siguiente pauta:

### PAUTA COPA ÉCOLE 2026

La propuesta deberá ser enviada por correo electrónico en formato PDF a **extension@escuelaculinaria.cl** hasta el **21 de agosto de 2026** (inclusive) especificando en el asunto "Propuesta Copa École 2026" y conteniendo lo siguiente:

1. Nombres y correos electrónicos de los 2 estudiantes participantes.
2. Ficha técnica de cada preparación (**para 3 fondos y 3 postres**) con los siguientes elementos:
  - 2.1. Nombre de las preparaciones.
  - 2.2. Argumentación técnica (descripción del plato).
  - 2.3. Materias primas requeridas junto con sus gramajes correspondientes para 3 fondos y 3 postres. **Las cantidades exageradas serán descalificadas.**
  - 2.4. Herramientas / pañol necesario para la ejecución de las preparaciones.

3. Referencias de montaje (imágenes referenciales, bosquejos a mano, etc.).
4. Breve descripción de los platos, cociner@s y/o restaurantes que inspiraron sus preparaciones (opcional).

Mientras más detalle y prolijidad tenga la propuesta, mejor.

- En cada elemento será evaluada la creatividad, uso de técnicas culinarias y respeto a lo establecido en las bases del concurso.
- Cada propuesta será evaluada por un comité de docentes de la Escuela, eligiendo a un máximo de 3 parejas (las mejores) para pasar a la Fase 2, Los resultados de las parejas elegidas y que pasan a la Fase 2, serán comunicados el **03 de septiembre 2026**.
- De no existir al menos 3 parejas participantes y que cumplan con los requisitos estipulados para ser seleccionadas para la Fase 2, el evento se deberá suspender.

## Fase 2

- Las parejas elegidas deberán preparar los platos que propusieron, el viernes **09 de octubre (en taller Nonnet y desde las 8:00 hrs.)** para ser evaluados por un comité de Chefs invitados y de la escuela.
- Las parejas deben presentarse a las 8:00 hrs. afuera del taller Nonnet, sin poder ingresar a éste hasta que les sea indicado. La pareja que ingrese revise su pedido o empiece a trabajar sin que se le indique, será automáticamente descalificada.
- Se sorteará el ingreso de las parejas el día de la competencia, el que será cada 10 minutos.
- Cada pareja participante deberá presentar **3 platos de fondo iguales y 3 postres iguales**.
- Con el **pedido de insumos y pañol enviados por los participantes en la Fase 1**, se les tendrá preparada una caja a cada uno. Todas las materias primas serán proporcionadas por la Escuela, excepto aquellas adicionales permitidas en las bases, que deberán traerlas por su cuenta.
- La competencia tendrá una duración total de 4 horas. El tiempo del proceso de mise en place, preparación y limpieza será de 3 horas. La cuarta hora será destinada para la presentación y degustación. Al finalizar la última degustación, se dará paso a la premiación de los ganadores.

El **plato de fondo** será evaluado según la siguiente pauta:

| Ítem | Criterio                  | Puntaje     |
|------|---------------------------|-------------|
| 1    | Presentación / Montaje    | 10%         |
| 2    | Creatividad               | 20%         |
| 3    | Ítem principal            | 30%         |
| 4    | Guarniciones              | 10%         |
| 5    | Textura y sabor           | 20%         |
| 6    | Higiene / aseo del taller | 10%         |
|      | <b>Total:</b>             | <b>100%</b> |

El **postre** será evaluado según la siguiente pauta:

| Ítem | Criterio                  | Puntaje     |
|------|---------------------------|-------------|
| 1    | Presentación / Montaje    | 10%         |
| 2    | Creatividad               | 20%         |
| 3    | Ítem principal            | 20%         |
| 4    | Guarniciones              | 10%         |
| 5    | Salsas                    | 10%         |
| 6    | Textura y sabor           | 20%         |
| 7    | Higiene / aseo del taller | 10%         |
|      | <b>Total:</b>             | <b>100%</b> |

- Cada participante deberá cumplir con las mismas normas de vestimenta e higiene determinadas por el reglamento de la Escuela, siendo razón de descalificación el incumplimiento de cualquiera de estas.
- El taller debe entregarse limpio, característica que también se considerará en la evaluación.
- El participante certificará que los platos que preparará son elaboración propia y que están libres de derechos que puedan afectar a terceros.
- El organizador, Escuela Culinaria Francesa, adquiere el derecho y facultad de publicar y usar las recetas presentadas, con fines promocionales en tiempo indefinido, otorgándole los créditos respectivos al autor.

## PLAZO DE INSCRIPCIÓN Y SELECCIÓN

El plazo de recepción de las propuestas será hasta el **21 de agosto de 2026** (inclusive), vía correo electrónico a **[extension@escuelaculinaria.cl](mailto:extension@escuelaculinaria.cl)**. **No se considerarán las propuestas enviadas luego de este plazo.**

Los resultados de la selección de la **Fase 1** serán comunicados el lunes **3 de septiembre de 2026**, por las RRSS de École y a los correos electrónicos informados por los participantes.

## PREMIACIÓN Fase 2

Se elegirán primer, segundo y tercer lugar según la suma del puntaje logrado en ambas preparaciones.

### Premios:

¡Habrá espectaculares premios para el 1º, 2º y 3º lugar!

Productos Gourmet Select, La Estampa, Republica del Cacao, Carozzi y más!