

2026

# Nos ponemos la 10



**Torneo  
Federal  
de chefs**  
10° edición

**BASES Y REGLAMENTO GENERAL DEL TORNEO**

HECHO POR **fehgra**ARGENTINA

## FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

### BASES y REGLAMENTO GENERAL DEL TORNEO

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, en adelante "FEHGRA" o el "Organizador", indistintamente, con domicilio en Larrea 1250 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, organiza el concurso denominado "Torneo Federal de Chefs 2026", en adelante el "Torneo", con el objeto de colaborar en la promoción y difusión de la Gastronomía Argentina.

**El Torneo Federal de Chefs 2026 se llevará a cabo bajo las siguientes cláusulas y condiciones. Se desarrollará en Tres Etapas.**

#### ETAPA 1. Inscripción general.

Como primera instancia se realizará una inscripción general de todos los candidatos a fin de constatar su afiliación y los requerimientos obligatorios para el Torneo. Esta inscripción no determina su participación en el Torneo, sino su preclasificación.

La Ficha de Inscripción General está disponible en todas las Asociaciones Miembro y en la web de FEHGRA.

El Torneo en todas sus etapas está orientado a Chefs Profesionales, de nacionalidad argentina, con al menos 5 años de experiencia, que se encuentren actualmente trabajando en un restaurante, hotel o empresa de catering, que tengan al menos cuatro (4) años en funciones y estén adherido a FEHGRA y/o a la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT), a través de las correspondientes entidades miembro. Cada Chef deberá presentarse con un asistente mayor de 18 años. No se admitirán equipos unipersonales.



## Etapa 1

### Inscripción Torneo Federal De Chefs 2026

Cada Equipo completará una Ficha de Inscripción en la que deberá consignar los siguientes datos:

#### Del Establecimiento:

Nombre  
Logo  
Dos fotos que lo identifiquen.  
Ej. Fachada del Establecimiento,  
Plato típico, etc.  
Descripción breve del proyecto  
Categoría  
Domicilio  
E-mail  
Redes Sociales  
Teléfono

#### Del Equipo:

Chef y Ayudante a Cargo  
Nombre y apellido  
Fecha de nacimiento  
Nacionalidad  
DNI  
Redes Sociales  
Teléfonos

Los Equipos de Establecimientos inscriptos deberán también describir en los Formularios para Recetas, las recetas que prepararán durante el Torneo.

**Tanto el Formulario para Receta como la Ficha de Inscripción (en adelante los "Formularios") estarán disponibles:**

- (a) en las Asociaciones Miembro de la FEHGRA,
- (b) en la página web de la FEHGRA: [www.fehgra.org.ar](http://www.fehgra.org.ar)
- (c) a pedido, debiendo enviar un e-mail a la siguiente dirección: [fehgra@fehgra.org.ar](mailto:fehgra@fehgra.org.ar).



**Una vez completados correctamente los Formularios, los participantes deberán enviarlos por e-mail a [fehgra@fehgra.org.ar](mailto:fehgra@fehgra.org.ar), colocando en el asunto: Torneo Federal de Chefs 2026.**

Los equipos participantes serán contactados por el Organizador a efectos de coordinar todo lo relativo a su participación en el Torneo.



## **Etapas 2**

### **Rondas Clasificatorias para la Gran Final del Torneo Federal de Chefs 2026**

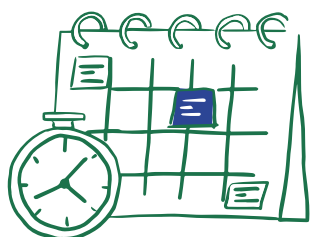
Los Equipos de Establecimientos participantes seleccionados en la Etapa Uno son los que formarán parte de la Etapa Dos del Torneo Federal de Chefs 2026, que se desarrollará bajo una única modalidad de Rondas clasificatorias.

**Rondas Clasificatorias: Estarán organizadas por la Entidad Miembro, convocando como mínimo cinco (5) Establecimientos participantes, en coordinación y con la supervisión del Organizador.**

Estas Rondas se podrán llevar a cabo entre el 1 de octubre de 2025 y 31 de julio de 2026. El lugar o establecimiento donde se realizará el evento lo determinará la Entidad Miembro, contemplando las necesidades básicas adecuadas para que los Equipos de Establecimientos puedan ejecutar sus preparaciones.

Para participar, los interesados deberán contactar a las Entidades Miembro que le correspondan según la Región donde esté situado el establecimiento. En el caso de que alguna sede no realice su Ronda, los Chefs interesados de esa región podrán escribir a FEHGRA solicitando se los incorpore para participar en la Ronda Clasificatoria más cercana de la misma región.

Cada Equipo de Establecimiento comprendido por Chef y Ayudante tendrán un lapso total de ciento veinte (120) minutos para realizar su trabajo y presentarlo.



**Entre el 1 de octubre de 2025 y 31 de julio de 2026.**



**Ciento veinte (120) minutos para realizar su trabajo y presentarlo.**

**Las consignas de la Ronda Clasificatoria serán las siguientes:**

1. Presentación y elaboración de una (1) receta original y libre de derechos de "Plato De Bocado". Preparación que se pueda consumir en su totalidad de un solo Bocado. Cantidad a elaborar: Cuatro (4) Porciones.
2. Presentación y elaboración de una (1) receta original y libre de derechos de "Plato Principal". Preparación que estará compuesta por una (1) Pieza Principal, dos (2) Guarniciones y una (1) Salsa. Cantidad a elaborar: Cuatro (4) Porciones.

**Plato De Bocado:**

Preparación cuya porción se pueda consumir en su totalidad de un solo bocado. Esta receta tendrá que ser de origen regional tradicional o reversionada o propia que utilice productos autóctonos.

**Plato Principal:**

Preparación que estará compuesta por una (1) Pieza Principal, dos (2) Guarniciones y al menos una (1) Salsa y se presentarán cuatro (4) Porciones en vajilla individual.

**Pieza Principal:**

Se podrá utilizar, a elección de Equipo Participante: Corte de Vaca (Bife Ancho) y Corte de Cerdo (Bondiola de Cerdo).

**Producto Regional:**

El Equipo del Establecimiento participante podrá utilizar una proteína de Origen Regional. Ej.: Trucha, Bariloche, Cabrito, Córdoba.

**Guarniciones:**

El Plato Principal tendrá que estar compuesto por dos (2) Guarniciones que acompañarán a la pieza principal.

**Guarnición 1:**

Tendrá que incluir dentro de sus ingredientes un hidrato (granos, legumbres, etc.) y productos regionales (de la región a la que pertenezca el Equipo del Establecimiento Participante).

**Guarnición 2:**

Tendrá que incluir vegetales y productos regionales de temporada (de la región a la que pertenezca el Equipo del Establecimiento Participante).

**Salsa:**

Se incluirá al menos una salsa en el Plato Principal.



## **Etapla 3**

### **La Gran Final**

Participarán de la Etapa Tres aquellos Equipos de Establecimientos que hayan sido seleccionados para la misma en la Etapa Dos.

Participarán de la Etapa Tres aquellos Equipos de Establecimientos que hayan sido seleccionados para la misma en la Etapa Dos.

La Etapa Tres, Gran Final 2026, se realizará en el marco de la Feria HOTELGA 2026, que se realizará en La Rural Predio Ferial, CABA, del 2 al 4 de septiembre del corriente año, salvo disposición en contrario por decisión del Organizador, lo que deberá ser debidamente comunicada a los concursantes con la debida antelación.

Tanto los Chefs como los ayudantes tendrán en esta última Etapa sus gastos de traslado, hospedaje y comidas cubiertos por el Organizador.

En el mes previo a la fase final del Torneo, se conformará un grupo de WhatsApp con todos los finalistas y representantes del Organizador, con el objeto de informar a los candidatos en detalle las reglas que regirán la competencia final y para aclarar dudas y/o contestar preguntas.

**El día, horario y orden de inicio de participación de los Equipos serán determinados por la organización.**

Cada Equipo de Establecimiento comprendido por Chef y Ayudante tendrán un lapso total de ciento veinte (120) minutos para realizar su trabajo y presentarlo.

La Modalidad que se aplicará en la Etapa Tres será la misma realizada en la Etapa Dos, pudiendo modificar la receta presentada y elaborada en esa oportunidad por el Equipo de Establecimiento clasificado.

Los Equipos contarán con la asistencia de un estudiante de cocina, quien podrá ayudar a los concursantes en el lavado y en el uso de equipamiento provisto por la Organización.



### **La Gran Final**

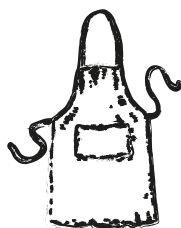
**Feria HOTELGA 2026, que se  
realizará en La Rural Predio Ferial,  
CABA, del 2 al 4 de Septiembre**

traslado, hospedaje y comidas  
cubiertos por el Organizador.

Definido el horario de la presentación del primer Equipo de Establecimiento, los demás se presentarán cada treinta (30) minutos. La entrega tardía (hasta cinco minutos más tarde) tendrá una penalización de 5 puntos por minuto. Pasado este tiempo, el equipo será descalificado, pudiendo presentar su trabajo una vez terminada la presentación del último concursante.

Para el día de la participación, los integrantes del Equipo de Establecimiento deberán utilizar:

- Chaqueta (puede ser con el logo del establecimiento al que pertenece)
- Pantalón
- Delantal, que será provisto por la Organización
- Calzado cerrado
- Repasadores
- Pelo corto o recogido y sin accesorios de ningún tipo (aros, piercing)
- Manos: Uñas cortas y sin esmalte



La prolijidad e higiene serán evaluados por el Jurado.

La consigna que tendrán que llevar a cabo los Equipos de Establecimientos clasificados a la Gran Final 2026 será la misma que la Modalidad Ronda Clasificatoria, diferenciándose únicamente en la cantidad de porciones a presentar, en esta Etapa serán 8 (ocho) de cada uno de los Platos.

Consigna: Ídem Modalidad Ronda Clasificatoria.

Cantidad De Porciones:

"Plato De Bocado". Se Presentarán 8 (Ocho) Porciones Individuales

"Plato Principal". Se Presentarán 8 (Ocho) Porciones Individuales

La asignación de los Box De Trabajo de los concursantes será sorteada por el organizador con 5 días de antelación.

Los horarios y detalles específicos sobre el desarrollo de la Gran Final 2026 serán informados con suficiente anterioridad por el Organizador.

Cada Equipo de Establecimiento dispondrá en su Box De Trabajo de:

Un (1) Horno Convector Rational

Un (1) Anafe de cuatro (4) hornallas, Placa inducción

Un Abatidor de Temperatura

Una (1) Mesada de trabajo de aprox. 2,10 x 0,75 x 0,85 de altura

Una (1) Heladera vertical

Una (1) Bacha con Grifería

Además, habrá disponibles dos (2) batidoras, dos (2) freezers y un (1) abatidor a compartir con todos los concursantes.

Todo el equipamiento y utensilios adicionales se encontrarán detallados en la lista oficial de utensilios (que serán entregados con antelación a los finalistas).

Cualquier otro material que no esté allí, deberá ser provisto por los participantes. Igualmente se sugiere a todos los Equipos de Establecimientos contar con sus propios utensilios, que se adapten perfectamente a la receta a ejecutar.

Se permitirán equipos eléctricos con un máximo de 800 Watts de potencia.

Los participantes deberán aportar sus utensilios livianos (tales como cuchillos, moldes, termómetros, mandolina, etc.).



## **Materias Primas:**

En esta etapa final, la Proteína para la elaboración de "Plato Principal" será provista por el organizador y consta de:

2 (dos) Kg del corte que seleccione el Equipo de Establecimiento:

- Corte de Vaca (Bife Ancho)
- Corte de Cerdo (Bondiola de Cerdo)

Si el Equipo de Establecimiento opta por utilizar una proteína de Origen Regional, correrá por su cuenta el traslado y costo de la pieza.

El Organizador proveerá también de las siguientes Materias Primas Básicas Secas:

- Harina
- Azúcar
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta
- Lácteos
- Leche

El Equipo de Establecimiento deberá traer todos los demás insumos necesarios para elaborar sus recetas descriptas en el Formulario para Receta.

Las preparaciones deben ser íntegramente realizadas en el día de la competencia. Productos elaborados o con procesos adelantados: Sólo se podrán traer fondos de cocción terminados, productos limpios y pelados, sin ningún otro proceso. Los productos industriales deberán estar en su envase original y sin abrir. El Organizador y el Jurado serán los encargados de supervisar dichos puntos.

Una vez concluida la presentación, tendrán 20 minutos para limpiar el puesto y dejarlo en las mismas condiciones en las que se recibió.

Habrà una inspección de limpieza y de todos los materiales previstos, los que deberán encontrarse perfectamente higienizados y completos, según el inventario.

Los Equipos de Establecimientos NO deberán abandonar el Box de Trabajo antes de que sea examinado por el Jurado.

El Organizador no es responsable de cualquier daño, pérdida o rotura que pudiera ocasionarse a los productos aportados por los participantes, ni por los daños que éstos pudieran ocasionar a terceros ni por cualquier daño que pudieran experimentar los concursantes.

## Jurado y Criterios De Evaluación

El Jurado estará compuesto por un grupo de Profesionales y/o Personalidades ligadas a la actividad gastronómica y Chefs Argentinos, todos de reconocida trayectoria y acreditada capacidad. Uno de ellos será designado Presidente del Jurado. La elección del jurado será potestad exclusiva del Organizador.

Los criterios de evaluación que tomarán en cuenta los integrantes del Jurado durante La Gran Final están descriptos en la Planilla de Evaluación, disponible solicitándola al e-mail de la Organización. Se otorgarán un máximo de 150 puntos totales.

La Planilla de Evaluación está dividida en ocho ítems totales sumado los correspondientes al Plato De Bocado, más los del Plato Principal.

## Ítems A Evaluar

### Plato De Bocado

1. Presentación general
2. Pieza de Bocado

### Plato Principal

1. Presentación General
2. Pieza Principal

### Guarnición Uno

### Guarnición Dos

### Salsa

### Fase Práctica



El Jurado otorgará a los participantes diez (10) puntos adicionales por higiene y limpieza de sus puestos de trabajo. Se evaluará la higiene durante la preparación y el estado del puesto de trabajo al dejarlo. Dicho puntaje será el determinante en caso de empate. El puntaje más alto y el más bajo de cada jurado, no serán tenidos en consideración.

## Cláusulas adicionales

El Organizador se reserva el derecho a modificar cualquier aspecto relacionado con el presente Torneo, así como cancelarlo en caso de que las circunstancias lo exijan.

En caso de discrepancia sobre cualquier aspecto relacionado con el certamen o por circunstancias no contempladas en el presente, la decisión final sobre los mismos será la que tomen de común acuerdo el Jurado y el Organizador.

La mera presentación de los Formularios implica aceptación por parte de los participantes de todas y cada una de las normas establecidas en las presentes Bases y Condiciones, en especial la obligación por parte de todos los equipos participantes de permanecer a disposición del Organizador, debiendo asistir como invitados a la reunión de cierre y entrega de premios. Los formularios deberán ser firmados por el participante, el establecimiento y la Asociaciones Miembro FEHGRA y/o miembro de la AHT, respectivamente.

Asimismo, aceptan que, a los efectos publicitarios relacionados con el Torneo, FEHGRA en su carácter de Organizador, tiene pleno derecho a la presentación, publicación y difusión de las recetas incluidas en los Formularios para Recetas correspondientes al mismo, así como la publicación y uso de la imagen y/o voz de los participantes y/o de las imágenes y/o voz obtenidas durante la realización del Torneo, sin limitación territorial o temporal, por cualquier medio de comunicación actualmente existente o que exista en un futuro, y con cualquier finalidad lícita, sin derecho a remuneración alguna a su favor.

Los ganadores y los establecimientos representados permanecerán a los fines publicitarios y promocionales vinculados con el Torneo, contractualmente ligados a FEHGRA, asumiendo el compromiso de permitir que sus datos personales, domicilios, imágenes y voces, sean difundidos como constancia de su premio en los medios y las empresas que dispongan, sin derecho a compensación alguna fuera de los premios obtenidos, debiendo además participar en todos los eventos de relaciones públicas que se les soliciten con debida anticipación.

El Organizador se reserva el derecho de hacer publicidad con las imágenes de los participantes y/o las recetas de los platos preparados en bandeja o plato, no estando obligado a abonar compensaciones adicionales de ninguna naturaleza.

El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento por parte de cualquiera de los participantes acarreará la inmediata descalificación de este.

No podrán participar del concurso los directivos, empleados y asesores de la FEHGRA, o Asociaciones Miembro, ni de sus agencias de publicidad y promoción, tampoco empleados de las empresas auspiciantes, ni sus correspondientes familiares en primer grado de consanguinidad, en todos los casos con relación laboral vigente a la fecha de inicio del Torneo.

El Organizador no se hará responsable por ningún daño o perjuicio de cualquier tipo que pudieran sufrir los concursantes o establecimientos seleccionados con motivo de la participación en el presente Torneo, así como respecto a todo daño originado en ocasión de la prueba de profesionales y/o las posteriores vinculaciones contractuales ya sea por un puesto de trabajo, como para fines publicitarios y promocionales.

El presente Torneo no implica obligación de compra de ningún formulario. Para más información, los interesados pueden dirigirse vía e-mail a [fehgra@fehgra.org.ar](mailto:fehgra@fehgra.org.ar).

**Las bases y condiciones que conforman el Reglamento de este Torneo se encuentran encuadradas en los términos del Artículo 10° de la Ley 22.802, Decreto 274/2019 y en la restante normativa concordante aplicable a la materia.**

Para cualquier controversia derivada del presente, los participantes y establecimientos aceptan someterse a la jurisdicción de los Tribunales Nacionales en lo comercial de la Ciudad de Buenos Aires, con expresa renuncia a todo otro fuero o jurisdicción.

**Escaneá el código qr y conocé más  
sobre el Torneo Federal de Chefs**





# **120 MINUTOS PRODUCTO LOCAL VAJILLA ARTESANAL ARGENTINA**

**Nos ponemos la 10**

**ANEXO A:  
Formulario de Inscripción**

Junto con el formulario para receta, los participantes deberán enviar la siguiente solicitud de Inscripción con sus datos y firma

**Nombre y Apellido de chef:** \_\_\_\_\_

**D.N.I.:** \_\_\_\_\_

**Domicilio:** \_\_\_\_\_ **Loc.:** \_\_\_\_\_

**Pcia.:** \_\_\_\_\_ **Celular:** \_\_\_\_\_ **E-Mail:** \_\_\_\_\_

**Fecha de Nacimiento:** \_\_\_\_\_ **Nacionalidad:** \_\_\_\_\_

**Nombre y Apellido del Ayudante:** \_\_\_\_\_

**D.N.I.:** \_\_\_\_\_

**Domicilio:** \_\_\_\_\_ **Loc.:** \_\_\_\_\_

**Pcia.:** \_\_\_\_\_ **Celular:** \_\_\_\_\_ **E-Mail:** \_\_\_\_\_

**Fecha de Nacimiento:** \_\_\_\_\_ **Nacionalidad:** \_\_\_\_\_

**Nombre de la empresa a la que pertenece el chef:**

**Razón social:** \_\_\_\_\_ **CUIT:** \_\_\_\_\_

**Categoría:** \_\_\_\_\_ **Domicilio:** \_\_\_\_\_

**Pcia.:** \_\_\_\_\_ **C.P.:** \_\_\_\_\_ **Teléfono:** \_\_\_\_\_

**E-Mail:** \_\_\_\_\_ **Cargo que ocupa:** \_\_\_\_\_

Por medio de la presente Preclasificación para el Torneo Federal de Chefs 2026, manifiesto mi conformidad y autorizo en forma expresa a FEHGRA, en carácter de Institución Organizadora del mismo, sin derecho a remuneración alguna a favor del que suscribe, su ayudante y la empresa a la que pertenece, a que la misma realice lo siguiente:

- 1) Presente, publique y en general dé a conocer por cualquier medio la o las recetas de mi creación.
- 2) Publique y difunda, sin remuneración alguna a mi favor, mi imagen pudiendo mencionar los méritos por mí realizados para otorgarme tal reconocimiento.
- 3) Para el caso de resultar ganador de alguno de los premios, acepto permanecer a los fines publicitarios y promocionales vinculados con las Rondas Clasificatorias, contractualmente ligados a FEHGRA hasta el 31 de Diciembre del 2026, asumiendo el compromiso de permitir que sus datos personales, domicilios, imágenes y voces, sean difundidos como constancia de su premio en los medios y las empresas que dispongan, sin derecho a compensación alguna fuera de los premios obtenidos, debiendo además participar en todos los eventos de relaciones públicas que se les soliciten con debida anticipación.

Asimismo, en mi carácter de participante del Concurso declare conocer y aceptar las normas que rigen en el mismo, en especial me obligo a acatar y respetar las decisiones del Organizador y el Jurado, aceptando expresamente que la decisión que se tome sobre los ganadores será inapelable.

Firmo la presente en \_\_\_\_\_ a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ de 2026

FIRMA DEL CONCURSANTE

ANEXO B:

Formulario de Receta

|                                                                      |                                                 |                       |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|
| <div>NOMBRE<br/>DEL PLATO</div> <div>(Receta para 6 porciones)</div> |                                                 |                       |
| PRODUCTO                                                             | CANTIDAD<br><div>(según unidad de compra)</div> | MÉTODO DE PREPARACIÓN |
|                                                                      |                                                 |                       |

FORMULARIO RECETA RONDAS CLASIFICATORIAS

Los participantes deberán utilizar este formulario y/o fotocopias del mismo para presentar sus recetas.

| <div><div><div>NOMBRE<br/>DEL PLATO</div><div>(Receta para 10 porciones)</div></div><div>Lenguado con Farce de Mouseline de Vieyras y sus dos<br/>guarniciones</div></div> |                                                     |                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTO                                                                                                                                                                   | CANTIDAD<br><small>(según unidad de compra)</small> | MÉTODO DE PREPARACIÓN                                                                                                                                      |
| Lenguado entero                                                                                                                                                            | 5 Kg                                                | Limpiar los peces y filetear                                                                                                                               |
| <b>GUARNICIÓN 1</b>                                                                                                                                                        |                                                     |                                                                                                                                                            |
| <i>Chartreuse</i>                                                                                                                                                          |                                                     |                                                                                                                                                            |
| Apio nabo                                                                                                                                                                  | 500 g                                               | Cortar en bastones y blanquearlos. Cubrir los moldes con los bastones                                                                                      |
| Zanahorias                                                                                                                                                                 | 500 g                                               |                                                                                                                                                            |
| Trufas                                                                                                                                                                     | 25 g                                                |                                                                                                                                                            |
| <i>Relleno</i>                                                                                                                                                             |                                                     |                                                                                                                                                            |
| Manteca                                                                                                                                                                    | 13 g                                                | Saltar los champiñones y cubrir la base de los moldes                                                                                                      |
| Hongos trompeta de la muerte                                                                                                                                               | 125 g                                               |                                                                                                                                                            |
| Pernod                                                                                                                                                                     | 1 gota                                              |                                                                                                                                                            |
| Ajo                                                                                                                                                                        | 20 g                                                |                                                                                                                                                            |
| Echalote                                                                                                                                                                   | 1,5 g                                               | Mezclar bien y utilizar para rellenar las chartreuses. Cocinar a 90 °C horno seco durante 25 minutos                                                       |
| Royal                                                                                                                                                                      |                                                     |                                                                                                                                                            |
| Crema                                                                                                                                                                      | 75 g                                                |                                                                                                                                                            |
| Huevos                                                                                                                                                                     | 1 un                                                |                                                                                                                                                            |
| Fumet de mejillones                                                                                                                                                        | 25 cc                                               |                                                                                                                                                            |
| <b>GUARNICIÓN 2</b>                                                                                                                                                        |                                                     |                                                                                                                                                            |
| Puerros                                                                                                                                                                    | 300 g                                               | Hacer una compota con los puerros y la manteca                                                                                                             |
| Manteca                                                                                                                                                                    | 15 g                                                |                                                                                                                                                            |
| <i>Brunoise</i>                                                                                                                                                            |                                                     | Rehogar el hinojo cortado en brunoise con el aceite de oliva. A último momento agregar las almejas abiertas y picadas                                      |
| Echalote                                                                                                                                                                   | 40 g                                                |                                                                                                                                                            |
| Hinojo                                                                                                                                                                     | 400 g                                               |                                                                                                                                                            |
| Aceite de oliva                                                                                                                                                            | 7 g                                                 |                                                                                                                                                            |
| Almejas                                                                                                                                                                    | 60 g                                                | Rehogar el echalote con el Noilly Prat, agregar los fumets, el hinojo y reducir. Agregar la crema, procesar, condimentar y montar con la manteca. Tamizar. |
| Condimento de pescado                                                                                                                                                      | 0,5 g                                               |                                                                                                                                                            |
| Noilly Prat                                                                                                                                                                | 50 cc                                               |                                                                                                                                                            |
| Echalote                                                                                                                                                                   | 30 g                                                |                                                                                                                                                            |
| Fumet de poisson                                                                                                                                                           | 500 cc                                              |                                                                                                                                                            |
| Fumet de langostinos                                                                                                                                                       | 300 cc                                              |                                                                                                                                                            |
| Hinojo                                                                                                                                                                     | 13 g                                                |                                                                                                                                                            |
| Crema                                                                                                                                                                      |                                                     |                                                                                                                                                            |

## CONFORMIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

[Lugar y fecha]

Sres. Federación Empresaria Hotelera  
Gastronómica de la República Argentina – FEHGRA  
Larrea 1250, C.A.B.A.

Ref. Torneo Federal de Chefs 2026.

De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a Uds. en nombre y representación de [nombre del establecimiento], explotado por [completar], CUIT [completar], con domicilio en [completar], Provincia de [completar] y establecimiento asociado a [completar datos de la Asociación Miembro de FEHGRA o Filial de la AHT] (en adelante el “**Establecimiento**”). A tales fines, manifiesto que el Establecimiento:

- A) Declara conocer y aceptar las Bases y Reglamento de las Preselecciones del denominado Torneo Federal de Chefs 2026, incluyendo las cesiones de imagen, nombre del Establecimiento y demás elementos.
- B) Acepta que el/la Chef [nombre del/de la Chef], D.N.I. [completar] (en adelante el/la “**Chef**”), represente al Establecimiento en las Rondas Clasificatorias del denominado Torneo Federal de Chefs 2026 y eventualmente en sus etapas definitivas.
- C) Acepta que el/la Chef designen a su ayudante y lo pueda reemplazar en caso de creerlo conveniente.

Atentamente,

FIRMA:

ACLARACIÓN:

DNI:

CARGO:

**Planillas de evaluacion – rondas clasificatorias 2026**

| <b>PUNTAJE</b>                                          |        | <b>105</b> |
|---------------------------------------------------------|--------|------------|
| <b>1. PRESENTACIÓN GENERAL</b>                          | 0 - 15 |            |
| <b>2. PLATO DE BOCADO</b>                               | 0 - 30 |            |
| a. Complejidad en el trabajo                            | 0 - 5  |            |
| b. Apariencia                                           | 0 - 5  |            |
| c. Punto de cocción                                     | 0 - 5  |            |
| d. Textura                                              | 0 - 5  |            |
| e. Sabor                                                | 0 - 10 |            |
| <b>3. PIEZA PRINCIPAL Y/O SECUNDARIA</b>                | 0 - 30 |            |
| a. Complejidad en el trabajo                            | 0 - 5  |            |
| b. Apariencia                                           | 0 - 5  |            |
| c. Punto de cocción                                     | 0 - 5  |            |
| d. Textura                                              | 0 - 5  |            |
| e. Sabor                                                | 0 - 10 |            |
| <b>4. GUARNICIÓN I</b>                                  | 0 - 15 |            |
| a. Concordancia con la pieza principal                  | 0 - 5  |            |
| b. Sabor                                                | 0 - 5  |            |
| c. Respeto de la consigna regional                      | 0 - 5  |            |
| <b>5. GUARNICIÓN II</b>                                 | 0 - 15 |            |
| a. Concordancia con la pieza principal                  | 0 - 5  |            |
| b. Sabor                                                | 0 - 5  |            |
| c. Respeto de la consigna papa                          | 0 - 5  |            |
| <b>6. SALSA</b>                                         | 0 - 15 |            |
| a. Concordancia con la pieza principal                  | 0 - 5  |            |
| b. Aspecto y textura                                    | 0 - 5  |            |
| c. Sabor                                                | 0 - 5  |            |
| <b>7. FASE PRÁCTICA</b>                                 | 0 - 15 |            |
| a. Complejidad en las técnicas utilizadas (creatividad) | 0 - 5  |            |
| b. Correcta aplicación de métodos de cocción            | 0 - 5  |            |
| c. Higiene en general (personal y espacio de trabajo)   | 0 - 5  |            |
| <b>TOTAL</b>                                            |        |            |

NOMBRE PARTICIPANTE: \_\_\_\_\_

ENTIDAD MIEMBRO: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_ BOX: \_\_\_\_\_

NOMBRE JURADO: \_\_\_\_\_ FIRMA: \_\_\_\_\_