

10^E EDITION CONCOURS DE LA COUPE DU MONDE DES TRAITEURS



REGLAMENTO CLASIFICATORIA CHILE - SANTIAGO COPA DEL MUNDO DE LOS CATERING 2027

ARTÍCULO 1 – OBJETIVOS DEL CONCURSO

La Confederación Nacional de Charcuteros y Catering (CNCT), con sede en 15 rue Jacques Bingen, París (75017), organiza un concurso denominado «INTERNATIONAL CATERING CUP» o «COPA DEL MUNDO DE LOS CATERING».

El objetivo de este concurso es crear una dinámica dentro de la profesión de catering mediante la búsqueda de nuevas inspiraciones culinarias. También tiene como misión federar a nivel internacional el talento de los mejores profesionales del catering para orquestar una gastronomía con carácter experiencial y eventos de alto nivel.

Este desafío se basa en la gestión completa de una recepción, característica propia del oficio de catering. Los candidatos deberán demostrar sus competencias en las siguientes pruebas: fabricación en cocina, transporte de platos, presentación en buffet y servicio emplatado.

ARTÍCULO 2 – DIRECCIÓN DEL CONCURSO

El concurso está presidido por profesionales del sector, quienes toman todas las decisiones relativas a la organización. Las decisiones son soberanas y no susceptibles de apelación.

El concurso está presidido por:

- Joël MAUVIGNEY - Titular del premio “Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur”, presidente-fundador del concurso
- George CASTAÑEDA - Embajador para ICC Chile

El Comité Organizador tiene autoridad exclusiva sobre todas las decisiones relacionadas con el concurso y su organización. Las decisiones tomadas por el Comité Organizador son definitivas y no podrán ser impugnadas.

ARTÍCULO 3 – FECHAS Y LUGAR

La selección del equipo que representará a Chile en la final de la décima edición del International Catering Cup 2027 se celebrará en Inacap Apoquindo en Santiago el día 16 de mayo del 2026, para luego realizar la preparación para la final mundial Lyon del martes 19 al jueves 21 de enero de 2027, culminando en el SIRHA (Salón Internacional de la Restauración, Hostelería y Alimentación).

ARTÍCULO 4 – COMPOSICIÓN DE LOS EQUIPOS

El concurso está abierto a todos los profesionales del sector food service de 23 años o mayores, que trabajen en un negocio relacionado con la restauración (Charcutería, restaurante, hotel, pastelería, banquetería, etc.) como empleado o directivo. La nacionalidad de los competidores deberá ser originaria de Chile, nativos o nacionalizados. Cada equipo estará compuesto por:

- Dos profesionales, uno de ellos Capitán.
- Para la clasificatoria en Santiago, cada equipo puede presentar un “apoderado”, profesional gastronómico quien puede servir de apoyo en tareas logísticas, de coordinación y acompañarlos el día de la competencia, quien una vez iniciada la competencia no podrá acceder a la cocina.

Para la final en Francia el equipo organizador de FEGACH, previa validación del Embajador de ICC para Chile designará un Coach quien será el encargado de la coordinación de los entrenamientos, la preparación del equipo para el torneo y acompañará al equipo en la final en Francia.

ARTÍCULO 5 – SELECCIÓN DE LOS EQUIPOS PARA LA CLASIFICATORIA DE CHILE

La selección de competidores se realizará mediante la presentación de expediente, en donde los postulantes deberán dar cuenta de su experiencia y motivación para la participar en esta competencia.

No podrán ser parte del equipo, competidores que hayan representado a Chile, en la versión anterior de esta competencia.

El comité organizador analizará los antecedentes de los interesados, y seleccionara un máximo de 4 equipos quienes disputarán la clasificatoria nacional.

ARTÍCULO 6 – EXPEDIENTE DE INSCRIPCIÓN

Los equipos deberán presentar toda la documentación requerida antes del **viernes 20 de marzo de 2026**.

- *Ficha de inscripción de cada miembro del equipo*
- *CV de cada miembro del equipo*
- *Foto individual de cada miembro del equipo*
- *Carta de motivación*
- *Artículos de prensa o book de imágenes de actividades profesionales*

ARTÍCULO 7 – RENUNCIA O EXPULSIÓN DE UN EQUIPO

Los equipos que han sido seleccionados para participar en la Clasificatoria Nacional de ICC tienen derecho a retirarse por motivos reales y graves, antes del 30 de abril del 2026, a más tardar. Deberían notificar a la Comité del Concurso a la mayor brevedad posible y detallar los motivos de su desistimiento.

El puesto vacante puede ser otorgado a cualquier equipo nuevo de otro país que presente un expediente de solicitud completo.

La organización se reserva el derecho de excluir a cualquier equipo que no respete el reglamento.

ARTÍCULO 8 – TEMAS

Los equipos deberán respetar los temas definidos en el Reglamento de la competencia **Anexo 1**.

ARTÍCULO 9 – LISTA DE INGREDIENTES

Todos los ingredientes serán previstos por los competidores, salvo excepciones que la organización determine e indique oportunamente.

ARTÍCULO 10 – EL BUFFET

Cada equipo dispondrá de una mesa estándar y deberá realizar un buffet frío de cara al y accesible al público. Se enviará detalle de medidas y elementos para la disposición de los alimentos. Los competidores solo podrán aportar elementos decorativos menores, previa autorización del comité organizador.

ARTÍCULO 11 – PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Las preguntas técnicas de quienes hayan sido seleccionados para la clasificatoria de Chile se recibirán exclusivamente por correo electrónico, hasta el día **02 de abril**, las cuales serán consolidadas y respondidas el día **12 de abril**.

ARTÍCULO 12 – PLANNING OFICIAL

El calendario oficial y planning del día de la competencia se encuentra disponible en el **Anexo 2 y Anexo 3** respectivamente.

ARTÍCULO 13 – MATERIAL

Los utensilios y equipamiento específico será aportado por los competidores.

ARTÍCULO 14 – VESTIMENTA

Los participantes deberán llevar vestimenta profesional sin marcas o emblemas visibles, durante todas las pruebas. La organización se reserva el derecho de vestir pechera y gorro con branding de las empresas auspiciadoras.

ARTÍCULO 15 – COLABORADORES

Los candidatos deberán respetar y destacar a las empresas colaboradores oficiales. No se permitirá presencia en uniformes y ninguna otra marca o empresa que nos sea auspiciador de la competencia.

ARTÍCULO 16 – AYUDANTE Y JURADO

Cada equipo contará con un ayudante asignado por la organización. Este será estudiante de educación superior y estará disponible para asistir en todo lo requerido por los competidores.

Los equipos serán juzgados por dos paneles de jueces compuestos por profesionales reconocidos en el sector de la restauración, de la siguiente manera:

Un Jurado de Trabajo: El Jurado de Trabajo valorará a los equipos en función de su perfil, higiene y comportamiento/actitud, así como detallado en el **Anexo 4**. Está compuesto por profesionales que son designados por el comité organizador del concurso.

Un Jurado de Degustación: El Jurado de Cata está compuesto por al menos 3 integrantes, profesionales del sector.

Las actuaciones de los dos paneles del jurado (Trabajo y Degustación) serán coordinadas por el presidente del jurado. La decisión del jurado es definitiva.

ARTÍCULO 17 – CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las pruebas se evaluarán conforme a la pauta de evaluación **Anexo 4**.

Se otorgarán puntos a los equipos en las diferentes pruebas sobre un máximo de 3220 puntos con coeficientes de ponderación. Tras el anuncio de los resultados, la clasificación final se mostrará la ficha de resumen a los competidores.

El incumplimiento de cualquier punto de las presentes normas y reglamentos podrá acarrear sanciones o descalificación, según lo decida el jurado.

ARTÍCULO 18 – GASTOS

Los gastos de transporte, alojamiento si corresponde y manutención serán asumidos por cada equipo participante.

ARTÍCULO 19 – DERECHOS DE IMAGEN

Todos los participantes ceden sus derechos de imagen a la organización. Los organizadores se comprometen a garantizar que las condiciones que rigen la representación y distribución/difusión de las imágenes no infringe la privacidad, dignidad y reputación de los individuos interesados.

ARTÍCULO 20 – PREMIOS

Se otorgarán trofeo para el equipo ganador y medallas para los demás participantes. El equipo ganador se ganará el derecho de representar a Chile en la Copa del Mundo del Catering - ICC en Lyon Francia 2027.

El equipo no podrá participar en las próximas ediciones del campeonato, sin embargo debe aceptar promover el concurso en su país y mantenerse en contacto con los organizadores para la próxima edición.

ARTÍCULO 21 – PROMOCIÓN

Los ganadores se comprometen a participar en la promoción del concurso. También se comprometen a portar el uniforme oficial del concurso para cada evento asociado con el concurso. Se les permitirá utilizar el logo del concurso en cualquier material (folletos, web, redes sociales) previa aprobación de los Organizadores.

ARTÍCULO 22 – RECLAMACIONES

Tras el anuncio de los resultados:

Durante una hora después del anuncio, sólo el Capitán del equipo podrá presentar una queja ante los organizadores, dirigido al presidente del concurso. Pasado este plazo no se tendrán en cuenta reclamaciones. El presidente del concurso responderá a la mayor brevedad.