

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



PLANNING COMPETENCIA

CLASIFICATORIA CHILE - SANTIAGO

COPA DEL MUNDO DE CATERING 2027

SABADO 16 DE MAYO 2026

07:00 / 07:30 Llegada al recinto de la competencia.

08:00 - 08:30 Revisión de áreas de competencia.

08:30 – 08:45 Reunión coordinación y sorteo de ingreso a cocinas y ayudantes.

09:00 - 09:20 Entrada sucesiva de cada equipo a su cocina asignada.

Entradas: cada 5 minutos. Preparación final de los equipos en sus stands y envíos para la degustación.

10:45: Apertura del concurso y presentación del jurado de cata.

11:00: Inicio de la degustación.

11:00 - 11:20: Plato 1: Se sirven aperitivos en orden de ingreso.

4 platos de 2 aperitivos diferentes.

Tiempo total asignado a cada equipo: 5 minutos.

Sin descanso: se sirve el segundo plato.

11:25 – 11:40 Segundo plato: PLATO 2 – Dúo de Mar

4 platos, cada uno con una porción fría y otra caliente con salsa holandesa.
Tiempo total asignado a cada equipo: 5 minutos.

(20 minutos entre plato 2 y plato 3)

11:40 - 12:00: Pausa para degustación para que los equipos preparen el tercer plato.

12:00 PM – 12:20 PM: Servicio Caliente 3.^a Degustación - PLATO 3 Cerdo

4 platos del plato 3 compuestos por:

Una rebanada de filet mignón estilo Wellington; Salsa Albufera; y guarnición libre.

Un juez presentará el segundo filet mignon estilo Wellington ENTERO a los jueces de cata al mismo tiempo que se envían los platos, en un expositor proporcionado por el equipo. Una vez finalizada la evaluación, el juez devolverá la pieza completa a su cocina

Tiempo total asignado a cada equipo: 5 minutos.

(10 minutos entre fondo y postre)

12:20 - 12:30: Pausa para degustación para que los equipos preparen el tercer plato.

12:30 PM - 12:50 PM Servicio 4.^a Degustación - POSTRES

4 platos compuestos

- 1 profiterol relleno de crema de vainilla y un trozo de turrón
- 1 profiterol individual con frutas exóticas y su salsa de chocolate caliente

La pieza montada (croquembouche) se presentará a los jueces de degustación al mismo tiempo que se envían los platos. Será transportado por un juez sobre el pedestal o bandeja proporcionado.

Tiempo total asignado a cada equipo: 5 minutos.

Tras entregar su postre, el equipo abandona su cocina y permanece tras bambalinas hasta que el último equipo entregue sus postres.

12:50 Fin de la degustación.

13:00 - 13:30 Montaje de buffets, los equipos se organizan como consideren.

Evaluación del jurado sobre el trabajo del equipo y sus asistentes.

13:30 - 14:00: Se limpian las cocinas y ordena material.

13:30 - 14:00: Los jueces evalúan los buffets.

14:30- 14:45 Deliberación del jurado.

15:00 - 15:20: Anuncio de resultados // Fotos con los compañeros.

15:40 - 16:00: Los concursantes retiran sus buffet.

**La presente planificación puede sufrir modificaciones que serán informados de forma oportuna a los competidores.*