

FMWR Special Events

Competencia de BBQ

Reglas de la competencia e Itinerario

Lugar de concurso: Fort Buchanan, Community Club

Fecha del concurso: Domingo 10 de septiembre de 2023

1. La fecha limite para inscribirse es el jueves 31 de Agosto de 2023. El costo de inscripción es \$100.00 por equipo.
2. Los pagos de inscripción por equipo deben de ser recibidos en o antes del jueves 31 de Agosto de 2023, de no recibir el pago para la fecha limite su registración al evento queda cancelada.
3. Al inscribir su equipo debes proveer los nombres completos de sus integrantes incluir su correo electrónico y números móviles. No es requerido tener cinco (5) integrantes, pero si es el máximo.
4. El costo de inscripción incluye ciertos elementos y servicios para la competencia. Los elementos que están cubiertos por el costo de inscripción son:
 - Carpa: Una carpa de dimensiones 10X10 estará incluida en el costo de inscripción. Esta carpa probablemente servirá como área de preparación y cocina para los participantes.
 - Dos mesas de aluminio: Se proporcionarán dos mesas de aluminio para uso durante la competencia. Estas mesas podrían utilizarse para colocar los ingredientes, utensilios y equipos necesarios para cocinar.
 - Electricidad: La inscripción también cubre el costo de instalación de la electricidad en su estación de cocina. Esto permitirá que los equipos participantes utilicen electrodomésticos y aparatos electrónicos durante la competencia.

Es importante tener en cuenta que los participantes deberán llevar sus propias luces y extensiones electrónicas. Esto significa que si necesitan iluminación adicional o extensiones para conectar sus equipos, deberán traerlas por su cuenta.
5. No se permit el uso de chimenas encendidas debajo de las carpas. Enciendan su carbón fuera del área de la carpa.
6. Un equipo consistirá de un (1) cocinero dirigente (Head Cook) y hasta cuatro (4) cocineros. Cada equipo proveerá sus propios asadores, parrillas, ahumadores, cajas chinas y el carbon a ser utilizado por cada equipo en su área asignada a cocinar.

7. No se podrá comenzar a cocinar hasta que las carnes que serán utilizadas para la competencia sean inspeccionadas por el inspector de carnes.
8. Toda carne debe estar cruda, sobre hielo o en una nevera.
9. La carne para ser usada tiene que estar cruda y sin sazonar hasta que sea inspeccionada, una vez se haya acabado con el proceso de la inspección se tiene que mantener dentro del área de cocina.
10. La competencia comenzará al toque de la campana a las 9:00a.m
11. Deben tener los siguientes artículos sobre la mesa y el piso para ser inspeccionado.
 1. Envases de metal para la colección de grasa, carbon y cenizas debajo del equipo de cocina.
 2. Extinguidor de fuego.
 3. Guantes para servicio de comida.
 4. Termómetro.
 5. Limpiador desinfectante, esponja, papel toalla.
 6. Balde pequeño con agua y jabón (estación de lavado de mano)
 7. Escoba, recogedor y/o pala.
 8. Carnes para ser inspeccionadas deben estar cubiertas en hielo a 40 grados o menos.
 9. Provisiones para muestras del equipo, servilleta, palillos para los dientes, bandejas de aluminio desechable.
12. Las carnes cocidas se deben mantener a 145 grados o mas en envases cerrados.
13. Es requisito mantener limpio el área de cocina y todos los equipos. El área debe estar limpia y desinfectada en todo momento, pueden utilizar Clorox, Lysol o cualquier otro desinfectante de cocina. Los integrantes del equipo deben usar camisa, gorra, sombrero, redencilla, zapato cerrado y guantes de servicio de comida al cocinar o servir comidas.
14. Toda carne para la competencia del domingo, 10 de septiembre de 2023 debe ser cocinada a carbon, madera o pellets. No se permitirá equipos de cocina eléctricos o gas propano. Para el encendido inicial del carbon o madera se permitirá el uso de encendedores eléctricos o de gas propano. Equipos que tienen rotación eléctrica o manual ya sea ahumadores o asadores son permitidos.
15. Todo fuego debe ser contenido dentro de sus asadores, parillas, ahumaderos o caja china. Deben asegurarse que el fuego se mantenga dentro contenido dentro de cualquier equipo de cocina mencionado.
16. Nunca arroje nada al piso, se proveera zafacones
17. Cada equipo debe tener dos (2) extinguidores de fuego validados con fecha recién, con buena presión y marcando en el área verde de reloj. Uno (1) en el área de cocina y el otro en el área de preparación general.

18. Al acabar la competencia todo equipo debe remover todo equipo de cocina, lámina plástica, papel, comida o desperdicios antes de desalojar el lugar. Favor de desechar toda basura en su zafacón con cuidado y preferiblemente que tenga doble bolsa de basura.

19. Armas de fuego, fuego artificiales no está permitido en los predios de la competencia. El uso de sustancias controladas están prohibidas en los predios y si los utilizan es razón para descalificación inmediata.

20. Categoría de la competencia y horario de entrega de categoría

-Steak 2:00pm-2:10pm

-Ribs 3:00pm-3:10pm

-Pulled pork 4:00pm-4:10pm

-Postre 5:00pm-5:10pm

21. Entrega de comida.

1. Entrega no menos de ocho (8) piezas individuales por entrada en el envase provisto.

Si en una entrega no hay suficiente muestra para cada juez, aquel juez que no le toque una de las muestras le dará una puntación de (1) en los tres criterios.

3. Los criterios son: apariencia, sabor y textura.

4. Las carnes pueden ser entregadas en porciones individuales ya sea demenunzada, picada o triturada para que haya suficientes muestras para los jueces.

5. Marcas o diseños de cualquier índole a las carnes o al envase están estrictamente prohibidos.

6. A cada equipo se le permite una entrada por cada categoría.

7. Un solo equipo por espacio asignado, no se puede compartir el área ni los equipos de cocina.

22. Para poder obtener el premio *overall* los equipos deben competir en todas las categorías. De no competir en las cuatro categorías, el equipo compite solo para premios por categoría.

Lista de inspección

Deben tener los siguientes artículos sobre la mesa y el piso para ser inspeccionado.

- ____ 1. Envases de metal para la colección de grasa, carbón y cenizas debajo del equipo de cocina.
- ____ 2. Extintidor de fuego.
- ____ 3. Guantes para servicio de comida.
- ____ 4. Termómetro.
- ____ 5. Limpiador desinfectante, esponja, papel toalla.
- ____ 6. Balde pequeño con agua y jabón (estación de lavado de mano)
- ____ 7. Escoba, recogedor y/o pala.
- ____ 8. Zafacón y bolsas de basura para el zafacón.
- ____ 9. Carnes para ser inspeccionadas deben estar cubiertas en hielo a 40 grados o menos.
- ____ 10. Provisiones para muestras del equipo, servilleta, palillos para los dientes, bandejas de aluminio desechable.

HOJA DE INSCRIPCIÓN
Competencia de BBQ

Fecha de Inscripción

Nombre del equipo

Nombre Capitán Equipo

Email

Teléfono/ Celular

Nombre de los integrantes del equipo (Máximo de 5 por equipo, incluyendo al capitán.)

Nombre

Correo electronico

Nombre

Correo electronico

Nombre

Correo electronico

Nombre

Correo electronico

Yo, _____ capitán del equipo _____, he leído todas las reglas relacionado con este evento y estoy de acuerdo con las mismas. Tanto el resto del equipo como yo, nos comprometemos a seguir las reglas.

Nombre del Capitán

Firma

Fecha