



PRESENTA

GRILL FEST



HMO



POR



8 DE DICIEMBRE, 2018 • HERMOSILLO, SONORA • PARQUE LA RUINA

CONVOCATORIA

Se invita a todos los parrilleros aficionados de Hermosillo mayores de 18 años a formar equipos de entre 3 y 6 personas e inscribirse al concurso de parrilleros más grande del noroeste de México.

Weber presenta: Grill Fest Hmo 2018 por Carnes JC

Celebrado en el Parque La Ruina El Grill Fest 2018 by Carnes JC es una competencia en la que hasta 50 equipos lucharán por probar que son los mejores parrilleros de la región mientras más de 5 mil personas degustan de sus creaciones y jueces internacionales designan al ganador en un ambiente familiar.

Los equipos ganadores de la competencia se harán acreedores a:

1ER LUGAR:

- Trofeo
- Asador Summit Charcoal Grill 24" Negro (SKU 18301001)
- Asador Master-Touch 22" Negro (SKU 14501001)
- Accesorio Weber
- 1 cartón de cerveza mensual (Miller lite o Highlife) por un año.
- Kit de premiación 1er lugar por patrocinadores.

2DO LUGAR:

- Trofeo
- Asador de gas Génesis II LX S-340 Stainless Steel (SKU 61004001)

- Asador Master-Touch 22" Negro (SKU 14501001)
- Accesorio Weber
- 1 cartón de cerveza mensual (Miller lite o Highlife) por un año.
- Kit de premiación 2do lugar por patrocinadores.

3ER LUGAR:

- Trofeo
- Asador de gas Génesis II LX S-240 Stainless Steel (SKU 60004001)
- Asador Master-Touch 22" Negro (SKU 14501001)
- Accesorio Weber
- 1 cartón de cerveza mensual (Miller lite o Highlife) por un año.
- Kit de premiación 3er lugar por patrocinadores.

INSCRIPCIÓN

COSTO*

Precio regular (hasta el 30 de noviembre) **\$7,500 pesos por equipo.**

La inscripción incluye:

- 20 cortesías de cerveza por equipo.
- Un **Asador de Carbón Performer Premium 22" (SKU No. 15501001)** conmemorativo del Grill Fest Hmo 2018 por equipo.**
- Carpa 5x5 (único espacio para trabajar).
- Mesa de trabajo
- 5 Sillas
- Bolsas para basura
- Lavamanos compartido para limpieza.

- 1 Conexión eléctrica
- Pulsera de acceso para cada integrante
- Contenedor para basura
- 1000 pesos de carne de Carnes JC
- Mandil Conmemorativo Grill Fest Hmo 2018 para cada integrante del equipo.**

* Métodos de pago: American Express, Visa, Mastercard y efectivo en nuestras instalaciones.

** Cortesía de Grillfest para equipos participantes.

DINÁMICA

EDADES: 18+

LA DINÁMICA DE COMPETENCIA Y CALIFICACIÓN ES LA SIGUIENTE:

Antes del evento

Una vez inscrito el equipo, se deberá asignar a un capitán, mismo que será el representante del equipo frente al comité organizador.

El capitán del equipo debe presentarse a una junta de dudas y aclaraciones, misma que se celebrará el día sábado primero de diciembre a las 14:00 hrs en las instalaciones de Parque la Ruina.

Durante el evento

Cada equipo deberá presentar 3 platillos a su elección que cubran con las categorías cielo, mar y tierra.

Un jurado* compuesto por 2 weber grill masters y 2 asistentes ganadores del sorteo** de jurados asistirá a cada stand durante 20 minutos a degustar los platillos y el vocero de cada equipo

se encargará de explicar a detalle cada uno de los tres platillos preparados por el equipo.

Estos cuatro jueces estarán divididos en equipos de 2 (1 Grill Master, 1 People's Choice) con el fin de calificar a los equipos en un tiempo máximo de 15 minutos por equipo.

La calificación de cada equipo se hará con base en los aspectos que se enlistan a continuación,

- Término de la proteína
- Balance de sabores
- Limpieza y orden del stand
- Argumentación y exposición del platillo

Estos aspectos se calificarán del 0 al 100 siendo 0 el más bajo y 100 el más alto. La suma de las calificaciones por aspectos nos dará el total de puntos para cada platillo (cielo mar y tierra). La suma de las calificaciones por platillo nos dirá el total de puntos de cada equipo. El equipo con el puntaje más alto será el ganador.

El jurado está compuesto por personas capaces y certificadas para este tipo de eventos. Weber Grill Masters con más de 1600 horas de experiencia en parrilla. Para evitar preferencias y conflictos con participantes, hemos elegido jueces extranjeros (estadounidenses).

Los platillos deberán ser, en su totalidad durante el evento, usando asador, ahumador de gas, leña o carbón marca Weber.

Se prohíbe el uso de accesorios como Sous Vide, termocicladores o algún otro que ayude a la previa cocción de los alimentos fuera del asador.

Los ganadores serán anunciados el mismo día y los premios para los mismos serán entregados al final del evento, durante la ceremonia de premiación.

** Por medio de un sorteo entre los asistentes al evento (no participantes), se elegirá a 2 personas para los People Choice.

ESPECÍFICOS

1. Área de trabajo limitada al tamaño del stand.
2. Solo integrantes del equipo pueden estar dentro y participando.
3. Personas ajenas al equipo no podrán ayudar o participar en la preparación de alimentos.
4. La limpieza del stand se verá reflejada en la calificación final del equipo.
5. Cupo limitado a 50 equipos.
6. Cada equipo debe tener un máximo de seis integrantes o un mínimo de tres.
7. Cada equipo asignará un vocero que será el contacto único con el comité organizador, dudas y comentarios solo se transmitirán a través de este vocero.
8. El equipo deberá tener un nombre para así poder identificarlo en votaciones o demás actividades.
9. No habrá categorías, solo una competencia para el público en general.
10. Se calificará originalidad, sabor, apariencia y técnica.
11. La hora para presentar los platillos será entre las 18:00 y las 21:00hrs. Los

horarios de presentación por equipo se asignarán mediante una rifa que se llevará a cabo durante la junta de dudas y aclaraciones con los capitanes de cada equipo.

12. Se abrirán las instalaciones desde las 5:00 de la mañana (solo para participantes de la competencia) para permitir la instalación a los equipos. Se permitirá empezar a cocinar desde esa hora.
13. Integrante de equipo que se presente en estado de ebriedad, insulte, agrede a jueces o asistentes, será sujeto a descalificación.
14. Materiales de trabajo, briquetas, carbón e ingredientes son responsabilidad de cada equipo. Grillfest Hmo 2018 no se hará responsable por material de trabajo perdido, dañado ni olvidado durante la competencia.
15. Al momento del pago debe presentarse el nombre completo de los integrantes del equipo.
16. No se permitirá llevar ingredientes previamente cocinados. El equipo que se descubra introduciendo alimentos cocinados será candidato a descalificación.

CONTACTO PARA INSCRIPCIONES

Weber Original Store & Grill Academy Hermosillo.
hermosillo@weberoriginalstore.mx
TEL: 662 216 8463
Venta de boletos e inscripciones.
Blvd Navarrete #290, Col. Raquet Club,
Hermosillo, Son. C.P. 83200

 WEBERHMO
GRILLFESTHMO.COM

