



LE CORDON BLEU®



CONVOCATORIA

Se buscan ALUMNOS que colaboren en la logística del 45 Concurso de Jóvenes Chefs de la Chaîne des Rôtisseurs

Información relevante:

Lugar: Le Cordon Bleu Mexico City

Días: del 5 al 8 de octubre

Horario: de 9:30 a 15:30 hrs.

Requisitos:

- Ser estudiante del 6° al 8° semestre de cualquiera de nuestras 4 licenciaturas: Administración Turística, Dirección Internacional de Hoteles, Dirección de Restaurantes, o Gastronomía.
- Hablar inglés y preferentemente también francés.



LE CORDON BLEU®



CONVOCATORIA

Actividades a realizar:

- Asistir como commis a los chefs participantes: antes, durante y después del concurso.
- Llevar y traer los platos de los participantes al jurado.
- Atender al jurado en lo que solicite dentro del concurso.

Beneficios:

Se les entregará una constancia de colaboración de parte de la Chaîne des Rôtisseurs Internacional.

Informes e inscripciones:

Adriana Balsa

absanchez@cordobleu.edu

5556270210 ext. 7810 o 7132

LE CORDON BLEU MÉXICO SERÁ SEDE DE UNA IMPORTANTE COMPETENCIA INTERNACIONAL

La Ciudad de México ha sido elegida para efectuar la Copa Mundial de Jóvenes Chefs de la Chaîne des Rôtisseurs.

Objetivos del concurso:

- Promover el joven talento culinario mundial.
- Difundir la gran tradición gastronómica
- Escaparate para la marca en la comunidad de la Chaîne des Rôtisseurs en México y el mundo.



LE CORDON BLEU®



LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS



Association
Mondiale de la
Gastronomie



“Una comunidad global centrada en la hermandad, la amistad, el compañerismo y compartir la pasión de las artes culinarias”

¿QUE ES LA CHAINE DES RÔTISSEURS?

Con sus casi 25,000 miembros, la Chaîne des Rôtisseurs es una Asociación Internacional de Gastronomía presente en más de 80 países.

Reúne a entusiastas que comparten los mismos valores:

- Calidad
- Buena gastronomía
- Apoyo a las artes culinarias y los placeres de la buena mesa.

La asociación reúne a aficionados y profesionales de todo el mundo:
Hoteleros, restauranteros, chefs o sommeliers, con aprecio por la buena cocina.

La Competencia Internacional JCR

- **Alentar y Promover** la experiencia culinaria de los **Jóvenes Chefs Rôtisseurs (JCR)**
- La organización efectúa anualmente una competencia para 24 chefs de menos de 25 años en un entorno competitivo.

El objetivo:

- Fomentar las diferencias culturales
- Preparación de alimentos utilizando un enfoque tradicional.



SEDE COMPETENCIA INTERNACIONAL

El concurso marca un nuevo inicio después de dos años de restricciones

- **Concurso de 3 días en instalaciones de Cordon Bleu México**
- Jueces nacionales e internacionales.
- Evento de Gala y premiación para 300 miembros e invitados de la comunidad de la Chaîne en el Hotel St. Regis en Ciudad de México.

FECHA COMPETENCIA:

Octubre 2022

- **Viernes 5-7** : Preparación y mise en place **Le Cordon Bleu Anáhuac – México.**
- **Sábado 8**: Copa Mundial de Jóvenes Chefs **Le Cordon Bleu Anáhuac – México.**
- **Domingo 9**: Premiación y Grand Chapitre Chaîne des Rôtisseurs



LE CORDON BLEU®



JURY MEMBERS

David Tetrault
Committee Chair
Chef Bernhard Frais
Committee Member
Lois Gilbert
Committee Member
Chef Ben Purton
Committee Member

Chef Thierry Blouet
Bailli Délégué, Host
Country
Chef Philippe Fournier
Host Country Committee,
Conseiller Culinaire
Pilar Roth
Host Country Committee,
Chargée de Missions
Chef Guy Santoro
Host Country Committee,
Bailli Mexico City



LE CORDON BLEU®



THE JURY

David Tetrault

President of the Competition

Chef Bernhard Fraiss

Kitchen Supervisor

Chef Sindre Fagermo Hjelmseth

Assistant Kitchen Supervisor

Chef Daniel Ayton

Tasting Judge

Chef Aron Barka

Tasting Judge

Chef Caryn England

Tasting Judge



LE CORDON BLEU®



THE JURY

Chef Ileana Gomez

Kitchen Judge

Chef Daniel Hiltbrunner

Kitchen Judge

Chef Esa Koppelo

Tasting Judge

Chef Lázár Kovács

Tasting Judge

Chef Bruno Marti

Tasting Judge

Chef Alan Orreal-Liang

Kitchen Judge

Chef Reimund Pitz

Tasting Judge

Chef Elif Sahbaz Denizci

Tasting Judge

Chef Pepe Salinas

Tasting Jury

Chef Shaun Smith

Tasting Judge

❖ **David R. TETRAULT**

Membre des Conseils d'Administration et Magistral
Chair: Jeunes Chefs Rôtisseurs Committee | IT
Committee

❖ **Sabine TACHOT**

Secretary-General, Chaîne Intl,

❖ **Chef Guy SANTORO**

Concellier Gastronomique- Bailliage du Mexique

❖ **Chef Omar MORALES**

Chef responsable Técnico Culinario LCB México

❖ **Chef Ileana GÓMEZ**

Calidad y desarrollo académico LCB México

❖ **Emilio Ugarte**

Director Ventas y MKT LCB México





LE CORDON BLEU®



GANADORES

Final of the 2020 and 2021 International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition at Le Cordon Bleu institute in Paris





LE CORDON BLEU®



Photo Galery

