



RUBRICA DE BANQUETE REAL

Participarán dos integrantes de cada alianza (un hombre y una mujer), del ciclo de enseñanza media, los cuales deberán presentar, vía agenda, la autorización de su apoderado para participar en la prueba.

La actividad consiste en que cada participante deberá tomarse en el lapso de cuarenta y cinco segundos, un brebaje preparado para la ocasión, el cual tendrá varios ingredientes, que no serán conocidos con antelación, por los participantes. Cada alianza deberá probar tres preparaciones (entrada, plato fuerte y postre), por lo tanto a cada uno le tocará tomar tres preparaciones.

El participante que haya ingerido el brebaje, no podrá devolverlo, si fuese así, será contabilizado como prueba no cumplida.

Esta actividad para efectos de su contabilización del puntaje, cada preparación y cada integrante que cumpla con la prueba, tendrá 2.000 puntos, por lo tanto la prueba total, da un puntaje de 12.000 puntos.

MASTER CHEF

En un tiempo de 10 minutos, dos integrantes de cada alianza (primero a cuarto año medio), un hombre y una mujer, deberán dar vida a un plato de entrada fría, con los ingredientes que la organización les entregue. Estos participantes del desafío Master Chef, deberán contar con los siguientes utensilios de cocina:

- 1.- Cuchillo cocinero
- 2.- Tenedor de trabajo
- 3.- Cuchillo y tenedor de degustación (un juego por cada jurado)
- 4.- Plato de presentación
- 5.- Bandeja o tabla de trabajo
- 6.- Paño de cocina
- 7.- papel secante

Por su parte los jueces evaluarán:

- 1.- Entrega en el tiempo
- 2.- Sabor
- 3.- Limpieza en el trabajo, tanto en su preparación, presentación como al termino del desafío
- 4.- Creatividad de la entrada fría