



TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA UN CONSULTOR LOCAL

CHEF GASTRONÓMICO

International Executive Service Corps (IESC) es una organización sin fines de lucro con sede en los Estados Unidos responsable de la implementación en República Dominicana del Programa Exporta Calidad, de 4 años de duración y financiado por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos. El Programa Exporta Calidad (PEC) ofrece asistencia técnica y capacitación para aumentar la productividad, así como las ventas para el mercado local y de exportación de cinco cadenas de valor de frutas y vegetales, incluyendo cacao, piña, aguacate, vegetales de invernadero y vegetales orientales.

1. Objetivos de la consultoría:

- a) Participar al evento gastronómico “Taste” para promover el consumo local de vegetales orientales y promover preparaciones a base de aguacate para que estas sean promovidas en Europa.
- b) Coordinar un entrenamiento de cocina asiática para chefs gastronómicos en Santo Domingo.

2. Relevancia:

Exporta Calidad estará contratando a un chef dominicano para participar al evento gastronómico “Taste” que tendrá lugar del 28 de junio al 1 de julio en Santo Domingo, donde promoverá preparaciones a base de aguacate y vegetales orientales.

Aguacate. Se ha identificado grandes oportunidades de mercado para el aguacate tropical en Europa, sin embargo, la fruta es todavía poco conocida por el consumidor europeo por lo que el programa busca apoyar a los exportadores a promoverlo en este destino. El chef desarrollará preparaciones a base de aguacate y contenido digital a ser publicado en los medios en Europa.

Vegetales orientales. República Dominicana produce una serie de vegetales asiáticos para la exportación. Los rechazos se pierden por falta de un consumo local. Por otro lado, se espera que las relaciones diplomáticas con China tengan un efecto muy positivo en el turismo. En ese contexto, Exporta Calidad quiere promover el uso de los vegetales localmente producidos y así aumentar el consumo local por parte de los dominicanos y de los turistas.

El chef desarrollará preparaciones a base de vegetales orientales con el apoyo de un chef voluntario con amplia experiencia en la gastronomía asiática y promoverá estas preparaciones durante el evento Taste. También el chef apoyará Exporta Calidad en la coordinación de un entrenamiento sobre cocina asiática para chefs dominicanos, a ser realizado previo al evento Taste.

3. Responsabilidades:

Se contrata al chef local para lo siguiente:

- Coordinar un entrenamiento sobre cocina asiática en Santo Domingo. El chef se encargará de reservar el lugar del evento, conseguir el material e ingredientes requeridos, convocar los participantes (por lo menos 5) y acordará con el voluntario las recetas a ser desarrolladas. Los participantes al evento deberán dominar el idioma inglés ya que el voluntario no habla español. **Fecha: miércoles 27 de junio**
- Definir conjuntamente con el voluntario las recetas a base de vegetales asiáticos a ser promovidas durante el evento Taste y ensayarlas antes del evento
- Definir junto con el Programa Exporta Calidad el listado de preparaciones a base de aguacate a ser promovidas durante el evento Taste
- Participar en el stand dentro de *Expo Gourmet* y realizar platos a base de aguacate y vegetales orientales para ser ofrecidos a los visitantes. **Fecha: sábado 30 de junio y domingo 1ero de julio**
- Realizar conjuntamente con el voluntario, un demo culinario a base de vegetales orientales en *Master Class* (abierto a profesionales de la gastronomía). **Fecha: viernes 29 de junio**
- Realizar, conjuntamente con el voluntario, dos demos culinarios en los *salones abiertos al consumidor final*, uno sobre aguacate y otro sobre vegetales orientales. **Fecha: sábado 30 y domingo 1ero de junio (30 minutos/demo)**
- Documentar su experiencia en Taste y las recetas que ha preparado al concluir el evento en una entrevista.
- 6 publicaciones para promociones digitales dirigidas a los profesionales del sector gastronómico europeo.

4. Calificaciones:

- Formación profesional en gastronomía
- Experiencia participando a cooking shows
- Experiencia laboral de por lo menos 5 años en gastronomía
- Excelente comunicación verbal
- Fluente en inglés



Interesados en someter aplicaciones favor remitir su CV y propuesta económica al correo electrónico recursoshumanos@iesc.org con asunto: chef gastronómico.

El Programa solo asumirá los costos de patrocinio para la participación del chef en el evento Taste, garantizando su acceso a los talleres de *Expo Gourmet*, así como el acceso al stand. Sin embargo, los demás costos que puedan incurrir deben estar contemplados dentro de la propuesta económica del consultor.

Fecha límite: 13 de junio del 2018.