



X EDICION CONCURSO ESCUELAS PASTELERIA 2015

Entidad Organizadora: Gremio de Maestros Confiteros de Valencia y Provincia

B A S E S

El Gremio de Maestros Confiteros de Valencia, como entidad organizadora, convoca a los alumnos de todas las Escuelas, públicas, concertadas y/o privadas, en las que se imparte el módulo de “pastelería”, a participar en la X Edición del Concurso para alumnos de Escuelas de Pastelería de ámbito nacional, siendo la sede del concurso en la ciudad de Valencia.

La participación en este certamen puede ser **a título individual o en grupos MAXIMO de 4 componente/grupo**; por tanto, cada alumno o grupo participante, podrá presentarse a cuantos apartados del concurso desee. **En caso de ser en grupo deberá constar en la inscripción el nombre de un representante (titular) del grupo.**

No es obligatorio inscribirse a los 3 apartados de los que consta el concurso, sino que podrá hacerlo solo a uno, a dos, o a los tres si lo prefiere, según interés, ya que cada uno de los apartados o categorías está dotado de premios independientes.

Los tres apartados o categorías para esta X Edición 2015, serán los siguientes:

- **FANTASÍA ARTÍSTICA tema: El Mundo CÍTRICO**
- **SURTIDO DE BOMBONES (con degustación de Ingrediente obligado cítrico)**
- **BUFFET SALADO EN MINIATURA (con degustación de Ingrediente obligado cítrico)**

El Jurado del concurso estará formado por 6 miembros, a designar por la entidad organizadora.

Cada miembro del Jurado puntuará individualmente todos los trabajos de cada apartado, y para la degustación se dividirá el Jurado en 2 grupos de 3 miembros cada uno, elegidos por sorteo: un grupo se encargará de la degustación y evaluación del buffet salado y el otro grupo hará lo mismo con el apartado de bombón.

El Director de la Escuela del Gremio de Maestros Confiteros, como entidad organizadora, ejercerá de Presidente del Jurado, sin derecho a voto, pero sí con la potestad de una vez realizadas las votaciones, deshacer empates y equilibrar el reparto de premios entre los centros y/o alumnos participantes, según valoración.

Tras las deliberaciones pertinentes, el Jurado emitirá su fallo y éste será inapelable, no existiendo la posibilidad de rectificación, enmienda o queja, sobre lo que el Jurado decida. Los participantes de este concurso se comprometen a acatar las decisiones del Jurado en el momento de la inscripción.



Las inscripciones para la X Edición del Concurso de Escuelas de Pastelería, se deberán presentar en el Gremio de Maestros Confiteros sito en la Calle Hugo de Moncada, nº 4 de Valencia, Cód. Postal 46010, en persona, mediante e-mail al correo electrónico: secretaria@gremioconfiterosvalencia.org, o mediante fax al nº 963613822, antes del 20 de enero de 2015

Las inscripciones se deberán realizar mediante impreso de Inscripción adjunto, cumplimentando todos los apartados y acompañados de un certificado del centro formativo que acredite que dicho alumno está actualmente cursando en dicho Centro (Curso 2014/2015) por cada alumno que participe sea a título individual o en grupo

La organización del Concurso destinará el espacio necesario en cada caso, en mesa corrida totalmente cubierta con faldón color burdeos y con 1 metro de profundidad.

La ubicación de los diferentes apartados la decide la organización.

CARACTERÍSTICAS DE CADA APARTADO O CATEGORÍA:

- **LA FANTASÍA ARTÍSTICA**, deberá estar realizada en materiales totalmente comestibles (caramelo, pastillaje, chocolate, mantequilla, etc.). No deberá contener ningún componente para su montaje o mantenimiento que no sea comestible, por tanto, quedan descartados los soportes o apoyos de metal, madera, plástico etc. Tampoco se permitirán ningún tipo de motorización, alumbrado, fuentes de agua ni ningún otro complemento que sirva para embellecer la fantasía presentada.

El tema obligado para la fantasía en esta 10^a Edición, será: "El Mundo cítrico"

Las medidas como máximo serán de 60 cm. de alto x 40 cm. de ancho x 60 cm. de profundidad

Peso máximo: 10 kg.

En esta categoría se valorará la limpieza en el trabajo, las técnicas empleadas, la dificultad de la elaboración y la originalidad.

- **En la categoría de BOMBONES**, deberán presentar un surtido de 6 variedades, los cuales no serán degustados por el Jurado y solo se valorará la limpieza, presentación y originalidad de los formatos presentados.

La cantidad a presentar de cada una de las 6 variedades será de 8 uds.

Se presentará una 7^a variedad que sí será degustada por el Jurado y en donde se tendrán que elaborar 16 Uds. (8 para exposición y resto para degustación).

En esta 7^a variedad el ingrediente obligado será de cítrico con formato de libre elección.



Con estos requisitos se valorará de este bombón: 1º la presentación, 2º la degustación y 3º la originalidad, obteniendo así el mejor de todos los participantes el “Premio al Mejor Bombón”

El resto del surtido, como no se degustarán, se podrán realizar macizos, ya sean de corte, boleados o moldeados, facilitando así el trabajo de esta categoría.
En estos bombones solo se valorará la presentación y la originalidad.

En el apartado del bombón degustación, se deberá presentar la ficha completamente desarrollada y del bombón que resulte ganador, su receta quedará en poder de la organización, adquiriendo los derechos de uso, publicidad o explotación de este producto, haciendo constar en cada caso el nombre del autor.

***SE DESCALIFICARÁ AL ALUMNO QUE NO PRESENTE SU RECETA CON MÉTODO DE ELABORACIÓN DETALLADO, AL PRESIDENTE DEL JURADO, EN EL MOMENTO DEL PASE.**

- **En la categoría BUFFET SALADO EN MINIATURA,** se realizará igual que en el de los bombones, es decir, 6 variedades exclusivamente para la presentación (por 8 Uds. de cada variedad) en donde el Jurado valorará la presentación, limpieza y originalidad.

Y, una 7^a variedad, para la degustación del Jurado en donde se presentarán 16 Uds. (8 para exposición y 8 para la degustación) teniendo como ingrediente obligado el cítrico, con formato de libre elección.

En esta 7^a variedad, y con estos requisitos el Jurado valorará la presentación del buffet más la presentación de fichas, la degustación y la originalidad del buffet, obteniendo así el mejor de todos los participantes el “Premio a la mejor pieza de Buffet”.

En el resto de las otras 6 variedades de buffet, como no se degustarán, se podrán realizar variando las recetas originales para que aguanten el paso del tiempo de la exposición, valorándose como ya se ha dicho la presentación, limpieza y originalidad.

Las medidas y peso de los trabajos de fantasía podrán ser comprobadas por el Jurado, pudiéndose descalificar si alguna no cumpliese con las medidas y/o peso establecidas en estas Bases. Lo mismo ocurrirá con la degustación del bombón y pieza Buffet, si no corresponde a los ingredientes obligados en las bases, no optarán al premio de degustación.



Calle Hugo de Moncada, 4 Bajo
46010 Valencia T/F 963 613 822
secretaria@gremioconfiterosvalencia.org

www.gremioconfiterosvalencia.org



ANEXO 1

PREMIOS

PREMIOS GENERALES:

- Categoría “Fantasía Artística” 1º, 2º y 3º
- Categoría “Surtidos Bombones”:
Presentación 1º, 2º y 3º
Degustación: “Premio al Mejor Bombón”
- Categoría “Buffet Salado en miniatura”:
Presentación 1º, 2º y 3º
Degustación: “Premio a la mejor Pieza Buffet”

PREMIOS ESPECIALES:

- PREMIO A LA INNOVACIÓN.
- PREMIO ESPECIAL AL MEJOR TRABAJO DEL CONCURSO.

Y, además para todos los participantes:

- DIPLOMAS ACREDITATIVOS A TODOS LOS ALUMNOS PARTICIPANTES



ANEXO 2

LUGAR, FECHAS Y HORARIOS PREVISTOS

- **FECHAS DE CONCURSO PREVISTAS:**
Días 27, 28 y 29 de enero de 2015
- **FECHA TOPE DE INSCRIPCIÓN:**
Hasta el 20 de enero del 2015
- **FECHA MONTAJE DEL CONCURSO / EXPOSICIÓN:**
Día 27 de enero 2015 de 9 a 14:00 horas.
(a excepción de la pieza de degustación del Buffet salado, que se podrá terminar en el instante que pase el Jurado)
- **PASE DEL JURADO:**
Día 27 de enero 2015, a partir de las 17:00 horas.
- **ENTREGA DE PREMIOS:**
Día 29 de enero 2015, a las 19 horas, en el lugar de Exposición, con la asistencia de autoridades y representantes de las entidades colaboradoras.
- **DESMONTAJE DE LA EXPOSICIÓN:**
Día 29 de enero 2015, después de la ceremonia de entrega de premios y clausura.
- **LUGAR PREVISTO DE EXPOSICIÓN Y CONCURSO:**

Centro Comercial MN-4

Pista de Silla, N-322 Salidas Zona Comercial - Alfafar y Massanassa
VALENCIA
Coordenadas GPS: 33° 33' 55"

ESTAS BASES ESTÁN COLGADAS EN LA PÁGINA WEB:
www.gremioconfiterosvalencia.org

EN CASO DE VEROS OBLIGADOS A MODIFICAR LUGAR O FECHAS PREVISTAS Y RECOGIDAS EN ESTE ANEXO 2, SE ENVIARÁ COMUNICACIÓN ESCRITA MEDIANTE EMAIL A LAS ESCUELAS DE LOS PARTICIPANTES INSCRITOS.



Calle Hugo de Moncada, 4 Bajo
46010 Valencia T/F 963 613 822
secretaria@gremioconfiterosvalencia.org

www.gremioconfiterosvalencia.org



IMPRESOS DE INSCRIPCION

CUMPLIMENTAR CON BOLIGRAFO Y LETRA CLARA LEGIBLE

INSCRIPCION INDIVIDUAL

DNI:

NOMBRE Y APELLIDOS:

ESCUELA EN LA QUE ESTÁ MATRICULADO:
(nombre y población)

CATEGORÍAS A LA QUE SE INSCRIBE:

Para que esta inscripción tenga validez, deberá acompañarse de certificación de estar matriculado actualmente, emitida por el centro educativo

ENVIARA ANTES DEL 20 DE ENERO A: Gremio Maestros Confiteros de Valencia

por email: secretaria@gremioconfiterosvalencia.org

O

personalmente:

C/Hugo de Moncada, 4 bajo
46010 Valencia



Calle Hugo de Moncada, 4 Bajo
46010 Valencia T/F 963 613 822
secretaria@gremioconfiterosvalencia.org

www.gremioconfiterosvalencia.org



INSCRIPCIÓN EN GRUPO

(MÁXIMO 4 COMPONENTE: 1 titular + 3 componentes)

| | |
|---|-------------|
| NOMBRE Y APELLIDOS (TITULAR GRUPO y 1er. componente del Grupo): <i>Persona que recogerá el/los trofeo/s, en caso de ser premiados</i> | DNI: |
| Nombre y Apellidos (2 componente del Grupo): | |
| DNI: | |
| Nombre y Apellidos (3 componente del Grupo): | |
| DNI: | |
| Nombre y Apellidos (4 componente del Grupo): | |
| DNI: | |
| ESCUELA EN LA QUE ESTÁN MATRICULADOS: (nombre y población) | |
| CATEGORÍA/S A LA QUE SE INSCRIBEN: | |

Para que esta inscripción tenga validez, deberá acompañarse de certificación de estar matriculado actualmente, emitida por el centro educativo

ENVIARA ANTES DEL 20 DE ENERO A: Gremio Maestros Confiteros de Valencia

por email: secretaria@gremioconfiterosvalencia.org

o

personalmente:

C/Hugo de Moncada, 4 bajo
46010 Valencia