



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL CHOCOLATE
DE MADRID



REGLAMENTO del

I Concurso Internacional del Bombón Artesano 2019

Organización

Este concurso está organizado conjuntamente por el Salón Internacional del Chocolate de Madrid, la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid – Pasteleros de Madrid (ASEMPAS), y La Colonial de Eureka.

La inscripción deberá realizarse antes del día 22 de Julio de 2019 y deben dirigirla a la siguiente dirección:

ASEMPAS: susana.asempas@gmail.com

Objetivos

- Promover la pastelería y repostería artesana y comunicar su importancia
- Fomentar y divulgar a I+D+i y la sostenibilidad en el sector.
- Ante los consumidores abanderar las acciones para que se reconozca el valor de la bombonería artesanal frente a la industrial, así como defender su prestigio y promulgar los beneficios que el consumo de chocolate tiene para la salud.
- Ser los máximos referentes en la defensa y promoción de la bombonería artesana a nivel mundial con capacidad de influencia y como impulsora de propuestas.

Lugar y fecha del Concurso

Tendrá lugar el viernes, día 20 de Septiembre de 2019, durante la celebración del SALON INTERNACIONAL DEL CHOCOLATE DE MADRID, que tendrá lugar los días 20, 21 y 22 de Septiembre, en **La Galería de Cristal del Palacio de Cibeles**, situada en la Plaza de Cibeles, 1 de Madrid.



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL **CHOCOLATE**
DE **MADRID**




Pasteleros de Madrid
ASEMPAS
Calle Villamanán, 39
28011 Madrid

Participantes

- Podrán participar todos los profesionales del sector de pastelería, con residencia en España o fuera de ella.
- El número máximo de participantes será de **20**.
- En caso de superar el número máximo de inscripciones, se hará una preselección por parte del comité organizador, el jueves 5 de Septiembre de 2019, estableciendo los participantes que quedan en reserva, para cubrir cualquier cancelación o anulación de participación previamente seleccionado.
- En caso de cancelación o anulación de la participación del concursante, deberán comunicarlo antes del martes 10 de septiembre de 2019.

Condiciones de participación

- El horario del concurso se establece de 11:00h a 15:00h, debiendo de permanecer el participante en el recinto ferial.
- Se establecen dos categorías de concurso:

Bombón Encamisado

De formato e ingredientes libre. Debiendo de aportar 24 unidades 12 para degustación y 12 para exposición elaboradas exactamente iguales. El peso máximo autorizado es de 15 gramos, incluida la decoración.

Bombón de Baño

De formato e ingredientes libre. Debiendo de aportar 24 unidades 12 para degustación y 12 para exposición elaboradas exactamente iguales. El peso máximo autorizado es de 15 gramos, incluida la decoración.

Todos los concursantes tienen que participar en ambas categorías.



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL CHOCOLATE
DE MADRID




Pasteleros de Madrid
ASEMPAS
Calle Villamanín, 39
28011 Madrid

- El horario de recepción es de 10:00h a 11:00h, y la exposición de los bombones presentados correrá por parte de la organización. Quedando expuestos al jurado, autoridades, medios de comunicación y visitantes a la feria.
- Los platos para la exposición y degustación del jurado, será facilitado por la organización.
- Así mismo debe de aportar ficha técnica de las elaboraciones y ficha de alergenicos según anexo.
- Es requisito que cada participante vaya debidamente uniformado con chaquetilla pudiendo llevar publicidad de su empresa, para la entrega de premios.

Sistema de evaluación

El jurado valorará:

Acabado, puntuado de 1 a 5.

Corte, puntuado de 1 a 5.

Textura, puntuado de 1 a 5.

Sabor, puntuado de 1 a 10.

Pudiendo obtener cada participante una puntuación máxima de 50 puntos por ambas categorías, y por cada uno de los miembros del jurado.

Los premios para cada Categoría

Primer Premio:

Diploma acreditativo.

Viaje para dos personas.

Regalos de los diferentes patrocinadores.

Segundo Premio:

Diploma acreditativo con la puntuación final obtenida.

Regalos de los diferentes patrocinadores.



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL CHOCOLATE
DE MADRID



Tercer Premio:

Diploma acreditativo con la puntuación final obtenida.

Regalos de los diferentes patrocinadores.

Aceptación del Reglamento

La participación en el concurso implica la entera aceptación del presente reglamento.

El incumplimiento de este reglamento supone la descalificación inmediata del concurso.

Reglamento y condiciones de reproducción y difusión de los trabajos.

- Los organizadores declinan toda responsabilidad concerniente a los daños o responsabilidades que se generen de la utilización, exposición y presentación de los trabajos.
- Las imágenes de los trabajos podrán ser utilizadas durante un periodo ilimitado en las webs de los organizadores y de los patrocinadores.
- El participante concede a los organizadores del concurso el derecho de exponer, divulgar su trabajo y utilizar su imagen.



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL CHOCOLATE
DE MADRID



HOJA INSCRIPCIÓN I Concurso Internacional del Bombón Artesano 2019

Nombre: _____

Apellidos: _____

Fecha de Nacimiento: _____ Lugar: _____

Dirección Personal: _____

Nº: _____ Piso: _____ Escalera: _____ CP: _____

Población: _____ Provincia: _____ País: _____

Tel: _____ Email: _____

ACREDITACION PROFESIONAL

Datos completos del establecimiento donde ejerce actualmente:

Don/Doña, _____, con DNI, o PASAPORTE número _____, Declaro bajo por mi honor que los datos que se consignan en la documentación que acompaño a este formulario son ciertos en todos sus términos y acepto el reglamento del **I CONCURSO INTERNACIONAL DEL BOMBON ARTESANO 2019**.

Y para que así conste, firmo la presente en (localidad y fecha) _____ a _____ de 2019

Firma
Nombre y apellidos



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL CHOCOLATE
DE MADRID



Pasteleros de Madrid
ASEMPAS
Calle Villamanín, 39
28011 Madrid

I Concurso Internacional del Bombón Artesano 2019

Nombre del participante: _____

Nombre del Bombón Encamisado:	Nombre del Bombón de Baño:

Ficha técnica de ingredientes y cantidades:

Bombón Encamisado:	Bombón de Baño:

Ficha técnica de alergenos:

Bombón Encamisado:	Bombón de Baño:



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL CHOCOLATE
DE MADRID



I Concurso Internacional del Bombón Artesano 2019

Nombre del participante: _____

Nombre del Bombón Encamisado:	Nombre del Bombón de Baño:

Descripción del Proceso de elaboración:

Bombón Encamisado:	Bombón de Baño: