



BASES II Certamen regional de Gastronomía 2019

(CATEGORÍA REPOSTERÍA)

Participantes

El concurso va dirigido a profesionales de la pastelería y repostería mayores de 18 años (deberán acreditar dicho trabajo y edad) irán acompañados el día del concurso por un ayudante chef o pastelero. También podrán participar profesionales de la gastronomía en general, debiendo acreditar su condición de empleados en un obrador o restaurante.

Inscripción

Las fichas de Inscripción se encuentran en el Anexo 1 de este documento de Reglamento. Se realizará una selección previa entre los concursantes (siendo un máximo de seis los participantes y ayudantes que serán seleccionados) que tendrán que enviar (repostero y ayudante) un curriculum vitae y la receta completa, con los ingredientes y procesos de elaboración del postre, a la dirección de correo electrónico: gerencia@acocyrex.es antes del día 2 de septiembre del 2019, a las 24:00 horas. Cualquier solicitud recibida con posterioridad a esta fecha y hora no será tomada en consideración. Será ACOCYREX Y ACYRE EXTREMADURA quién examinará y confirmará las inscripciones el 4 de Septiembre del 2019 y éstas serán definitivas.

Concurso

El II Certamen de Repostería de Extremadura se celebrará en las instalaciones de la Escuela de Hostelería y Agroturismo de Extremadura el lunes día 16 de Septiembre del 2019. Los Concursantes desarrollarán su trabajo en dichas instalaciones, donde encontrarán a su disposición cocina, mesa de trabajo, fregadero con agua corriente, un recipiente para residuos, toma de corriente y menaje de repostería básico. Además, dispondrán de una serie de equipos y utensilios para su utilización de forma



compartida con otros concursantes tales como frigoríficos, horno, congelador etc. No obstante, los Concursantes deberán llevar todos los utensilios específicos necesarios para la elaboración de sus platos y que no sean aportados por la Organización (cuchillos, termómetros, pinzas, sifones, moldes, balanzas, etc.). Este material personal deberá ser custodiado por cada Concursante, no responsabilizándose la Organización de posibles desperfectos o pérdidas del mismo. Tras la prueba, los módulos de trabajo serán inspeccionados, el equipo será devuelto y se hará inventario. El módulo de trabajo, los equipos y utensilios aportados por la Organización se dejarán limpios y ordenados. Los Concursantes no podrán abandonar su módulo de trabajo hasta la finalización de la inspección por parte de un miembro del Comité Organizador.

Vestuario del concursante.

Los Concursantes y sus Ayudantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada, en perfectas condiciones de presencia e higiene. El vestuario obligatorio para reposteros será: chaquetilla blanca de pastelero, pantalón negro, zapatos negros y gorro blanco. Los Concursantes que no vistan según este Reglamento, tendrán una penalización de 10 puntos en la puntuación del plato que presenten.

Los trabajos a realizar serán:

Elaboración de un postre en estilo libre. Cada Equipo tendrá que elaborar 6 raciones de repostería (5 raciones para degustación del Jurado, y 1 para exposición al público y prensa). En la elaboración del plato el ingrediente principal obligatorio será el Chocolate Negro (**se aportará 1 kg. De cobertura negra del 72% de la casa Eureka siendo obligatoria su utilización en al menos el 50%**); y dos ingredientes complementarios obligatorios que será Fruta (obligatorio un 20% de fruta, en cualquier formato: fresca, zumo, deshidratada, etc.) y espirituoso de cualquier zona de España.

Inicio del certamen de repostería:



(Deberán estar una hora antes del inicio de la prueba, para la realización del sorteo de los puestos)

A las 16:00 horas iniciará su trabajo la 1ª pareja (según el Sorteo realizado) Las restantes parejas iniciarán su trabajo en intervalos de 15 minutos con respecto a la 1ª Pareja (es decir, la 2ª Pareja iniciará a las 16:15 horas, la 3ª Pareja iniciará a las 16:30 horas, y así sucesivamente).

A las 20:00 horas la 1ª Pareja deberá presentar su plato, las restantes Parejas (según el Sorteo realizado) presentarán su trabajo en intervalos de 15 minutos con respecto a la 1ª Pareja (es decir, la 2ª Pareja entregará su plato a las 20:15 horas, y así sucesivamente).

La operatividad del concurso y la igualdad de oportunidades para cada concursante exigen un cronograma riguroso. Se penalizará con 2 puntos por cada fracción de 5 minutos que exceda del tiempo, hasta un máximo de 10 minutos. Si supera los 10 minutos de retraso con respecto a su hora de presentación del plato, el concursante realizará su presentación en último lugar. Si hay varios Concursantes con este retraso, se retrasarán a los últimos lugares en función de su puesto original de presentación. Los Concursantes presentarán personalmente sus platos ante el Jurado, debiendo realizar una breve exposición de las características de la receta, incluyendo el modo en que ha utilizado o integrado los ingredientes obligatorios. Durante el desarrollo de las pruebas no estará permitido el uso de ningún dispositivo de comunicación por parte de los concursantes (teléfonos móviles, tablets, ordenadores portátiles etc.) Cualquier documento de apoyo que utilicen (receta, etc.), deberán traerlo en formato papel impreso. Todos los productos, sin ninguna excepción, deberán ser elaborados en el Certamen. Quedará descalificado aquel participante que aporte algún producto precocinado o con alguna elaboración culinaria previa.

Los concursantes dispondrán de una vajilla cedida por la organización, compuesta por diferentes modelos de platos, serán estos modelos los que deberán usar para emplatar



y presentar sus platos ante el Jurado del Concurso. Está totalmente prohibido usar otro menaje que no sea el de la organización, puede ser motivo de descalificación.

Jurado

Habrá un Jurado de Degustación, y un Jurado Técnico.

El Jurado de Degustación estará integrado por cinco miembros de los cuales estarán reconocidos profesionales y empresas del ámbito de la hostelería, repostería, el turismo y el periodismo gastronómico, designados por el Comité Organizador.

El Jurado de Degustación deberá juzgar las elaboraciones por su valor y nunca en comparación con las realizadas por otros concursantes.

El Jurado Técnico estará compuesto por un miembro de la Organización que evaluará el apartado de “Elaboración”(este apartado incluye los aspectos de limpieza y orden que el concursante haya mantenido durante la elaboración, así como, las diferentes técnicas empleadas, entre otros, y los tiempos de finalización y entrega).

Tras la recogida de las correspondientes puntuaciones y el proceso de recuento de las mismas, se reunirán como Jurado Único: el Jurado de Degustación y el Jurado Técnico que, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgarán su fallo final. Siendo esta anunciado por el Miembro del Jurado Técnico.

El jurado valorará con las siguientes puntuaciones:

- Utilización de los ingredientes obligatorios: de 0 a 10 puntos
- Equilibrio y sabor: de 0 a 20 puntos
- Originalidad: de 0 a 10 puntos
- Técnica y destreza: de 0 a 5 puntos (en caso de empate que será puntuado por el Miembro del Jurado Técnico)



Al participar en el presente concurso, los participantes ceden a ACOCYREX Y ACYRE EXTREMADURA de forma automática y definitiva todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la grabación o imágenes captadas, sin limitación de tiempo ni de territorio. Al participar en el presente concurso, los participantes ceden a ACOCYREX Y ACYRE EXTREMADURA de forma automática y definitiva, todos los derechos de propiedad intelectual, así como los de explotación, de la obra derivada, creaciones o invenciones objeto de este concurso y que hayan sido aceptadas por la Organización. La cesión incluye todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la receta, sin limitación de tiempo ni de territorio. El concursante consiente automáticamente en la utilización, publicación y reproducción sin limitación, por parte de ACOCYREX Y ACYRE EXTREMADURA de su nombre, y de la receta en cualquier tipo de publicidad, promoción, publicación, incluido internet o cualquier otro medio de la naturaleza que sea, con fines comerciales o informativos siempre que éstos se relacionen con la presente competición, sin que dicha utilización le confiera al concursante derecho de remuneración o beneficio alguno. Queda en todo punto prohibido que el concursante use cualquier logo de la Organización para un fin distinto del expuesto en estas bases. Esto es, que el hecho de participar, no le confiere al concursante derecho alguno a usar los logos y marcas libremente.

Cualquier participante en el Certamen, por el mero hecho de su inscripción, acepta plenamente y sin condiciones este Reglamento y las Bases contenidas en el mismo. El Comité Organizador resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de la celebración del Certamen en todo aquello que no esté expresamente previsto en este Reglamento. Sus decisiones serán inapelables.



ANEXO I: FICHA DEL PARTICIPANTE

CATEGORÍA REPOSTERÍA

Repostero participante

Nombre	
Apellidos	
Teléfono Móvil	
Correo Electrónico	
Dirección	

Ayudante de repostería

Nombre	
Apellidos	



Fecha

Firma.....