

Bases del concurso



El concurso está abierto a todos los profesionales de la pastelería y la chocolatería de España. Los candidatos deben ser mayores de 18 años y deberán acreditar formación específica o experiencia profesional en el sector (curriculum vitae).



El tema del concurso es la creación de una especialidad pastelera que debe contener como ingredientes obligatorios Anís del Mono y chocolate. A partir de esta premisa, la composición es totalmente libre.



El concurso se dividirá en dos fases:



PRIMERA FASE

- Los aspirantes deberán enviar la receta del postre propuesto junto con una fotografía ilustrativa a la Organización. La receta deberá enviarse en un documento de Word y tendrá una extensión máxima de una página. Las fotografías deberán ser nítidas y en formato JPG.
- Se admitirá una única receta por concursante.
- La fecha límite de recepción de recetas es el 18 de septiembre de 2012.
- No se permitirá ningún cambio en la receta una vez presentada.
- El envío de las recetas deberá realizarse o bien por correo postal a Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Pons i Clerc, 2 - 08003 Barcelona, Tel: 932 687 877), o bien por correo electrónico a escola@pastisseria.cat. Tanto en el envío por correo postal como por correo electrónico deberá especificarse "5º Concurso Mejor Especialidad Pastelera Anís del Mono".
- La Organización realizará la preselección de las mejores recetas valorando criterios de composición, originalidad y presentación.
- El lunes 27 de septiembre de 2012 se hará pública la comunicación de las recetas preseleccionadas.
- La Organización se reserva el derecho de decidir el número de aspirantes merecedores de participar en la segunda fase, seleccionando un máximo de 8, que serán quienes pasen a la final del concurso.

SEGUNDA FASE

- Los aspirantes seleccionados deberán presentar en directo la especialidad pastelera terminada en las instalaciones de la Escuela de Pastelería de Barcelona el miércoles 10 de octubre de 2012 a las 16h y dispondrán, además, de cuarenta y cinco minutos extra para el montaje visual de la misma.
- Los participantes deberán presentar la especialidad acabada, lista para la degustación del Jurado.
- Deberán traer una breve memoria explicativa de cómo han realizado el producto (ingredientes, cantidades, procedimiento...)
- Queda prohibida la utilización de materias no comestibles.
- Los participantes podrán completar su presentación final con los complementos que considere oportunos (bandejas, presentaciones finales, escaparate...)
- Se exigirá el uso de vestimenta profesional durante el transcurso de la prueba quedando prohibidas la exposición de marcas publicitarias en la misma.

Jurado



El Jurado estará formado por profesionales del sector.



Los criterios de valoración de las creaciones serán los siguientes:

Degustación-sabor: 10 puntos

Técnica: 10 puntos

Presentación-estética: 10 puntos

Originalidad: 10 puntos

Adecuación al tema chocolate y anís: 10 puntos

Total: 50 puntos



El Jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto en caso de considerarlo necesario.



Premio

Se establece un único ganador que será galardonado con un premio de 2000€ y un diploma acreditativo. El mismo día de la fase final, el 10 de octubre a las 18h, se realizará la entrega oficial de premios en el mismo recinto.

Inscripciones

Todos los participantes deberán enviar la hoja de inscripción debidamente cumplimentada junto con la fotocopia del DNI, un breve CV que no deberá superar la página de extensión y la receta del postre propuesto. La inscripción se podrá realizar por correo postal a Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Pons i Clerc, 2. 08003 Barcelona, Tel: 932 687 877), o bien por correo electrónico a escola@pastisseria.cat antes del 18 de septiembre de 2012.

Observaciones



La propiedad de las recetas enviadas pasará a formar parte de la Organización.



La publicación de las fotografías tomadas durante la final del concurso quedan en propiedad de la Organización y no se podrá solicitar ninguna remuneración a cambio.



El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los participantes, supondrá la inmediata descalificación del concurso.



La Organización se reserva el derecho de modificar cualquier aspecto relacionado con el concurso, así como cancelarlo en caso que las circunstancias lo exijan.

