



III Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería

OBJETIVOS

La Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería convoca la Tercera edición del **Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería**.

El principal objetivo es fomentar la formación profesional de calidad en pastelería, como gran apuesta de futuro para el sector. Asimismo, las escuelas participantes podrán aprovechar para promocionar su oferta formativa.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Podrán participar alumnos de escuelas españolas en las que se imparta formación de pastelería.

Un mismo alumno no podrá presentarse a dicho certamen más de dos veces y si ha sido ganador en ediciones anteriores, quedará excluido.

Los alumnos deberán estar matriculados en la escuela a la que representan o haber estado matriculados durante el curso 2019/2020 y 2020/2021.

Los participantes no deben superar los 24 años de edad en el momento de celebración del concurso (22 de febrero 2021).

EL Centro de Formación debe aportar a la Organización (CEEAP) en el momento de la inscripción la documentación necesaria que acredite legalmente los requisitos anteriormente relacionados.

Cada escuela podrá presentar a un único alumno en primera instancia. En función del número de escuelas participantes, podría inscribirse un segundo candidato por escuela. En este caso, ambos representarán al mismo centro, pero participarán por separado.

El plazo de inscripción para las escuelas interesadas finalizará el próximo **30 de septiembre de 2020**.

TRABAJOS A REALIZAR Y TIEMPO DE CONCURSO

Los participantes dispondrán de un total de **8 horas** para la elaboración y presentación de:

1. Dos Cakes iguales, con o sin relleno y decorados a criterio del participante. Una pieza será para la presentación final del bufet y otra para la degustación. Peso máximo por pieza **300 gramos**.

2. Nueve milhojas con base de hojaldre y dos capas de relleno de libre elección. Las nueve piezas se repartirán entre la degustación y la presentación final del bufet. Peso unidad por pieza **entre 60 y 120 gramos**.

3. Dos tartas iguales de chocolate con un mínimo de tres componentes diferentes. Una Peso unidad entre **600 y 900 gramos**. Una pieza será para la presentación final del bufet y otra para la degustación.

Los participantes deberán realizar in situ e íntegramente la totalidad de las pruebas del concurso, no pudiendo utilizar ni presentar nada previamente elaborado.

Los participantes podrán disponer de todos los ingredientes previamente pesados o dosificados para agilizar su trabajo.

Los participantes aportarán todo tipo de utillaje que estimen necesario para la realización de las pruebas (cuchillos, espátulas, espátula ballenas, rodillos, brochas, moldes, aros, medidores, peroles, cazos, ETC., batidora tipo kichent, bascula de mesa, todo debidamente marcado.

Los participantes aportarán la ficha técnica y relación de alérgenos de cada una de las elaboraciones.

Los participantes aportarán toda la materia prima que consideren necesaria para la elaboración de sus productos.

La Organización del concurso ofrecerá la infraestructura necesaria para su desarrollo:

- Boxes de trabajo provistos de las correspondientes mesas de trabajo.
- Hornos.
- Congeladores/neveras.
- Amasadoras de mesa, fermentadoras.
- Materiales para la presentación de los trabajos: La Organización del concurso facilitará las mesas, manteles, bandejas, platos y todo lo necesario para la presentación de los trabajos de los concursantes. No se permite, por tanto, la utilización de otros elementos de atrezzo, iluminación, presentación o decoración.

AYUDANTES:

La función del ayudante es estrictamente la de llevar utensilios a limpiar y dejarlos nuevamente en el box. Al finalizar el campeonato deben ayudar al concursante a realizar las tareas de limpieza de mesas, cámaras, boxes y recogida de materiales y materias primas.

COMISARIOS:

- Informar a los participantes sobre la utilización de hornos, máquinas y aparatos de congelación y cámaras de frío positivo.
- Informar al Jurado sobre el orden y organización dentro del box trabajo, así como de la limpieza de cada uno de los concursantes.
- Una vez concluido el campeonato, asegurarse de que cada participante deja el lugar de trabajo, maquinas y cámaras en perfecto estado de limpieza.
- Nombrar a un representante que será el encargado de entregar la mencionada información al presidente del jurado.
- Observar que se respeten las normas del concurso.

SISTEMA DE PUNTUACIÓN

El jurado y los comisarios valorarán cuatro aspectos fundamentales: Sabor, Textura, Aspecto y Limpieza en el trabajo.

En el apartado Sabor se valorará la armonía de los sabores en cuanto a su combinación así como la percepción general. Su valor será de un 40% sobre el total.

En el apartado Texturas se valorarán aspectos como la cocción, la utilización y combinación de diferentes texturas, el corte de las piezas... Su valor será de un 20% sobre el total.

En el apartado Aspecto se tendrá en cuenta la presentación, color, decoración y estética general de cada producto. Su valor será de un 20% sobre el total.

En el Apartado Limpieza y Orden en el Trabajo, el jurado (comisarios) valorará aspectos como la pulcritud de los concursantes y su capacidad de organización durante la competición. Su valor será de un 20% sobre el total.

EL JURADO

El jurado estará integrado por reconocidos maestros y profesionales de la pastelería. Una parte del jurado se encargará de evaluar la degustación y presentación de los trabajos, y otra parte, los comisarios, se encargarán de la limpieza, el orden en el trabajo y el cumplimiento estricto de las normas del concurso.

- El jurado estará compuesto por profesionales de reconocido prestigio y por el ganador de la edición anterior.

- Entre los miembros del jurado uno será nombrado presidente del mismo antes del inicio del campeonato.
- El presidente del jurado distribuirá a sus miembros para que siempre haya una representación del mismo en el obrador durante la celebración del campeonato.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

La III edición del **Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería** tendrá lugar en Madrid los días 22 y 23 de febrero de 2021, durante el transcurso del Salón Intersicop 2021.

PREMIOS

El participante clasificado en primera posición recibirá la Medalla de Oro del **Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería**. Y la escuela a la que pertenece recibirá una placa conmemorativa.

El participante clasificado en segunda posición recibirá la Medalla de Plata del **Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería**. Y la escuela a la que pertenece recibirá una placa conmemorativa.

El participante clasificado en tercera posición recibirá la Medalla de Bronce del **Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería**. Y la escuela a la que pertenece recibirá una placa conmemorativa.

Los tres primeros clasificados recibirán además obsequios de las empresas patrocinadoras o colaboradoras.