



## **REGLAMENTO DEL CAMPEONATO AL MEJOR MAESTRO ARTESANO CHOCOLATERO DE ESPAÑA (M.M.A.C.E) 2025**

### **1. GENERALIDADES**

**1.1.** El campeonato tiene como objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los chocolateros artesanos en materia de bombonería y chocolatería, y dar a conocer su trabajo al público. El campeonato está organizado por la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería, en adelante CEEAP.

**1.2.** Pueden participar todos los profesionales del estado español con demostrada experiencia.

**1.3.** Los candidatos tendrán que ser mayores de 18 años.

**1.4.** El candidato deberá realizar su trabajo en solitario. La organización pondrá a su disposición un ayudante.

**1.5.** El campeonato tendrá una duración de 20 horas, repartidas en 2 jornadas:

La **1ª jornada** tendrá una duración de 12 horas, empezando a las 7:00 AM y finalizando a las 19:00 PM.

La **2ª jornada** tendrá una duración de 8 horas, empezando a las 7:00 AM y finalizando a las 15:00 PM.

**1.6.** El tema de la competición será libre.

#### **1.7. Inscripciones:**

Las inscripciones se efectuarán mediante la ficha de inscripción (Anexo 1). Los interesados deberán cumplimentar y firmar la hoja de inscripción, comprometiéndose a la veracidad de sus datos. Y deberán enviarla antes del día 2 de setiembre de 2024 a la dirección de correo electrónico: [ceeap@ceeap.es](mailto:ceeap@ceeap.es)

#### **1.8. Dossier de pre-selección:**

Junto a las inscripciones, los candidatos tendrán que entregar un pequeño dossier de su trabajo en el mundo del chocolate con la siguiente información:

- Datos personales, nombre y apellidos, lugar de residencia y ocupación laboral actual.
- Explicación detallada de su formación y trayectoria profesional.

- Explicación personal de su motivación para participar en el **MMACE 2025**.
- Álbum de fotografías de **buena calidad gráfica** de las siguientes creaciones:

- Pieza/as artística de chocolate.
- Pieza/as comerciales de chocolate.
- Bombones de molde 2 unidades
- Bombones de corte 2 unidades
- Fotos de productos de chocolate que consideren de interés para el jurado, como turrónes, snacks, grageas, cremas untables, tabletas, etc.

Junto a las imágenes, también deberán adjuntarse las recetas de las elaboraciones que aparezcan en las mismas, para que el jurado pueda hacer una valoración lo más ajustada posible de sus habilidades como chocolateros.

Los dosieres deberán ser enviados antes del día 2 de septiembre de 2024 al correo electrónico [ceeap@ceeap.es](mailto:ceeap@ceeap.es).

### 1.9. Selección de candidatos finalistas

El jurado nombrado a tal efecto, se encargará de estudiar todos los dosiers de los candidatos recibidos dentro del plazo propuesto y, a partir de ellos, seleccionará a los **8 candidatos** que finalmente participarán en el **MMACE 2025**. El día 9 de septiembre se comunicará a los interesados si han sido o no seleccionados para participar en la competición.

La organización se reserva el derecho de celebrar el **MMACE 2025** con un número inferior a los **8 candidatos** antes mencionados, bien por causas de fuerza mayor, o bien en caso de que los precandidatos, a través de los dosieres enviados, no demuestren un nivel mínimo exigido según el criterio del jurado.

## 2. LAS PRUEBAS

### SNACK / PRODUCTO DE IMPULSO CREATIVO DE CHOCOLATE **12 puntos**

- Esta prueba será totalmente libre, a criterio de cada uno de los candidatos.
- Se entiende como snack / producto de impulso todo tipo de barritas de chocolate, barritas energéticas, grageas, rocas, piruletas, sablés bañadas en chocolate con algún tipo de relleno o un bombón de tamaño superior a 20 gr, por poner algunos ejemplos.
- El chocolate debe ser el protagonista del snack.
- La vida útil del producto debe ser de 2 meses como mínimo, por ese motivo se tomarán muestras para analizar la AW.
- La precristalización del chocolate que se use para elaborar el snack, tendrá que ser a mano sin ayuda de ninguna tecnología.
- El bañado del snack, si existiera, tendrá que ser manual.
- La precristalización de las pinturas base manteca de cacao, en el caso de que se usen para el pintado, sea del tipo que sea, tendrá que ser a mano y sin ayuda de ninguna tecnología.
- El peso debe ser como máximo de 80 gr.

- Si el producto tiene la entidad suficiente como para presentarse de forma individual, por ejemplo un bombón más grande de 20 gr o una barrita energética, se pedirán un total de 8 snacks, 3 unidades para la degustación del jurado, y 5 unidades para la presentación en el buffet.
- Por el contrario, si el snack necesita de un bote de cristal o similar para su presentación, como las grageas o rocas, se pedirán un total de 7 botes, de una capacidad de 225 ml aproximadamente. 2 botes serán para la degustación del jurado y 5 botes para la presentación en el buffet.
- El producto se presentará al jurado sin ningún tipo de packaging. En el caso de botes o similares, sin pegatinas ni elementos de ningún tipo. Estos elementos decorativos, si existiesen, se podrán presentar en el buffet final de presentación.

### **BOMBONES BASE GANACHE DE CORTE 10 puntos**

- 20 bombones en total, 15 unidades para el buffet más 5 unidades para la degustación del jurado.
- El relleno tiene que ser 100% base ganache. Puede constar de varias capas.
- Las medidas del bombón son libres, pero el peso no debe sobrepasar los 15 gr por unidad.
- Tienen que cortarse a guitarra.
- Se bañarán con cobertura negra del porcentaje de cacao deseado.
- El bañado tendrá que ser a mano, y la precristalización del chocolate también tendrá que ser manual ***sin ayuda de ninguna tecnología. Concretamente precristalizando el chocolate encima del granito.***
- Se presentará al jurado sin ningún tipo de packaging.

### **BOMBONES BASE PRALINÉ DE CORTE 10 puntos**

- 20 bombones en total, 15 unidades para el buffet más 5 unidades para la degustación del jurado.
- El relleno tendrá que ser base grasa, 100% de praliné y puede constar de varias capas. También podrá contener inclusiones, si se desea.
- Las medidas del bombón son libres, pero el peso no debe sobrepasar los 15 gr por unidad.
- Tendrán que cortarse a guitarra.
- Se bañarán con cobertura de leche del porcentaje de cacao deseado.
- Tanto el bañado como la precristalización del chocolate serán manuales.
- Se presentará al jurado sin ningún tipo de packaging.

### **BOMBONES DE MOLDE 10 puntos**

- 20 bombones en total, 15 unidades para el buffet más 5 unidades para la degustación del jurado.
- El relleno o rellenos del bombón serán totalmente libres: ganache, praliné u otra tipología de rellenos.

- El tipo de molde y formato será totalmente libre, pero el peso no debe sobrepasar los 15 gr por unidad.
- Se podrán usar colorantes liposolubles base manteca de cacao, si el candidato lo cree oportuno.
- La precristalización de las pinturas base manteca de cacao, en el caso de que se usen para el pintado del molde, y la precristalización del chocolate para encamisar el molde, tendrán que ser a mano sin ayuda de ninguna tecnología.
- Se podrá usar cualquier tipo de chocolate para encamisar el molde.
- Se presentará al jurado sin ningún tipo de packaging.

#### **TRUFA CREATIVA BASE GANACHE DE CHOCOLATE 12 puntos**

- 20 trufas en total, 15 unidades para el buffet más 5 unidades para la degustación del jurado.
- El relleno principal tendrá que ser 100% base ganache. Y, si se desea, podrá tener algún otro relleno complementario no necesariamente base ganache.
- El peso de las trufas no deberá superar los 20 gr por unidad.
- La forma de la trufa será totalmente libre y no está permitido usar cápsulas de chocolate ya fabricadas para rellenar, ni moldes de chocolate previamente encamisados bajo ningún concepto.
- El bañado de las trufas y la precristalización del chocolate tendrá que ser a mano sin ayuda de ninguna tecnología.
- Se puede usar cualquier tipo de chocolate para el baño de la trufa.
- La trufa, una vez bañada en chocolate, podrá ser rebozada con cualquier ingrediente en polvo, o cualquier ingrediente que tenga una granulometría no superior a la de un granillo de chocolate comercial, por ejemplo. Siempre y cuando ese rebozado aguante la humedad de forma estable a temperatura ambiente.
- Se presentará al jurado sin ningún tipo de packaging.

#### **TURRÓN DE CHOCOLATE 15 puntos**

- Un total de 8 turrónes, 3 unidades para la degustación del jurado, y 5 unidades para la presentación en el buffet.
- El concepto de turrón de chocolate deberá verse reflejado claramente en el producto final.
- Se puede utilizar más de una tipología de relleno.
- La vida útil del producto debe ser de 2 meses como mínimo, por ese motivo se tomarán muestras para analizar la AW.
- El peso del turrón debe ser como mínimo de 180 gr, y como máximo de 225 gr.
- Se podrán usar colorantes liposolubles base manteca de cacao.
- La precristalización de las pinturas base manteca de cacao, en el caso que se usen, y la precristalización del chocolate para encamisar el molde o para el bañado, tendrá que ser a mano sin ayuda de ninguna tecnología.
- Se podrá usar cualquier tipo de chocolate para encamisar el molde o bañar el turrón.
- El turrón se presentará al jurado sin ningún tipo de packaging.

**CREMA UNTABLE DE CHOCOLATE/CACAO 12 puntos**

- Se pedirán un total de 8 tarros de cristal de crema untable de una capacidad de 225 ml, que equivale a un peso aproximado de entre 365 y 385 gr una vez llenos, sumando la tapa y el tarro.
- Los 3 tarros de cristal para la degustación del jurado se presentarán sin ningún tipo de etiqueta, serigrafía o packaging.
- Los 5 tarros de cristal para la presentación del buffet sí podrán exhibir alguna etiqueta o serigrafía en el propio tarro y/o tapa, si el candidato lo cree oportuno.
- Se valorará la untabilidad de la crema y será degustada por el jurado de forma directa y encima de una rebanada de pan, aportada por la organización.
- La vida útil del producto debe ser de 2 meses como mínimo, por ese motivo se tomarán muestras para analizar la AW.
- La receta podrá ser base agua, es decir tipo ganache, o base grasa tipo praliné.
- El sabor de chocolate o cacao debe verse perfectamente reflejado en la degustación del producto.

**TABLETA DE CHOCOLATE NEGRO 12 puntos**

- Se prepararán un total de 8 tabletas de chocolate de un peso de entre 90 y 150 gr.
- Las 8 tabletas serán presentadas al jurado sin packaging, para poder comprobar visualmente su brillo y la buena cristalización del chocolate.
- De las 8 tabletas solo 3 de ellas serán degustadas por el jurado.
- Las 5 tabletas restantes para la presentación del buffet podrán presentarse con algún tipo de packaging si el candidato lo cree oportuno, a excepción de dos de ellas, que tendrá que presentarse sin packaging.
- La tableta deberá ser maciza y podrá llevar alguna inclusión si se desea.
- La vida útil del producto debe ser de 2 meses como mínimo, por ese motivo se tomarán muestras para analizar la AW.
- Es obligatorio que el chocolate de la tableta sea negro y de un porcentaje de cacao de entre el 65% y el 70%.
- No se podrá pintar la tableta ni el molde utilizado antes de encamisar. Se busca con ello poner en valor el brillo del chocolate y el saber hacer a la hora del moldeado de este producto.
- La precristalización del chocolate tendrá que ser a mano ***sin ayuda de ninguna tecnología. Concretamente precristalizando el chocolate encima del granito.***

**PIEZA COMERCIAL DE CHOCOLATE 20 puntos**

- Las dimensiones de la pieza no deben sobrepasar las siguientes medidas: 20 cm x 20 cm y una altura de 25 cm.
- La pieza deberá realizarse 100% con chocolate no macizo, y se podrá usar cualquier tipo.
- Estará permitido el uso de moldes.

- Estará permitido el uso de chocolate plástico, siempre que la receta se haga durante la competición.
- Se podrán usar colorantes liposolubles base manteca de cacao, si el candidato lo cree oportuno.
- Se podrán usar pinturas de chocolate con manteca de cacao, si el candidato lo cree oportuno.
- Se valorará que sea una pieza claramente comercial.
- La precristalización de las pinturas base manteca de cacao, en el caso que se usen para el pintado de la pieza comercial, tendrán que ser precristalizadas a mano sin ayuda de ninguna tecnología.
- En esta prueba se podrá utilizar el chocolate precristalizado que proporcionarán las máquinas atemperadoras que aportará la organización, en chocolate blanco, con leche y negro.

### **PIEZA ARTÍSTICA DE CHOCOLATE 28 puntos**

- Las dimensiones de la pieza no deberán sobrepasar las siguientes medidas: 60 cm x 60 cm y una altura de 100 cm.
- La pieza deberá realizarse 100% con chocolate y se podrá usar cualquier tipo.
- Estará permitido el uso de moldes.
- Estará permitido usar chocolate plástico siempre que la receta se haga durante la competición.
- Se podrán usar colorantes liposolubles base manteca de cacao, si el candidato lo cree oportuno.
- Se podrán usar pinturas de chocolate con manteca de cacao, si el candidato lo cree oportuno.
- Se valorará que sea una pieza artística creativa, con combinación de técnicas y con un buen equilibrio entre estética, elegancia y diseño.
- Se tendrán que utilizar, de forma obligatoria, como mínimo tres técnicas de las que se enumeran a continuación, sin que ninguna de ellas destaque de forma importante sobre las otras, pudiendo usarse todas ellas al mismo tiempo:
  - Patronaje
  - Moldeado
  - Chocolate plástico
  - Chocolate barro
  - Serigrafía (pre-impresa sin chocolate) y/o técnica de chablon
- El pintado (mate, satinado y/o brillo) y el pintado en terciopelo se valorarán pero no se considerarán como técnicas dentro de las anteriormente descritas.
- La precristalización de las pinturas base manteca de cacao, en el caso que se utilizasen para el pintado de la pieza artística, tendrán que ser precristalizadas a mano sin ayuda de ninguna tecnología.
- En esta prueba se podrá utilizar el chocolate precristalizado que proporcionarán las máquinas atemperadoras que aportará la organización, en chocolate blanco, con leche y negro.

**PRESENTACIÓN DEL BUFFET 5 puntos**

- Las medidas de la mesa de presentación para el buffet serán de 184 cm de largo por 74 cm de ancho y 76 cm de altura. *(Estas medidas serán 100% confirmadas por la organización una vez las inscripciones se hayan cerrado).*
- Esta mesa estará situada delante del box a partir del segundo día de competición.
- Los candidatos podrán traer ropa para vestir la mesa, si lo creen oportuno, y sus propias peanas para la presentación de los productos.
- En el buffet se deberán presentar todos los productos anteriormente descritos en cada una de las pruebas.
- El buffet debe ser eminentemente chocolatero, y así debe apreciarse, con el chocolate como protagonista principal.
- Una vez finalizado el trabajo y en el momento en el que el jurado acuda para evaluarlo, el candidato deberá hacer una exposición oral de 5 minutos como máximo explicando su buffet.

**HABILIDADES EN EL TRABAJO 10 puntos**

- En esta prueba se evaluarán las capacidades del candidato respecto a todas las pruebas anteriores, desde el prisma del trabajo, la ejecución, las habilidades, la capacidad de reacción ante los imprevistos y el oficio.

**MANEJO Y DESTREZA DEL CHOCOLATE 10 puntos**

- En esta prueba se evaluarán las capacidades del candidato respecto a todas las pruebas anteriores, centrándose exclusivamente en las habilidades y destreza con el chocolate, precristalización, mantenimiento, técnica de aplicación y conocimiento profundo del mismo.

**LIMPIEZA DEL CANDIDATO 10 puntos**

- En esta prueba se evaluarán las capacidades del candidato durante todo el campeonato respecto a su limpieza en cuanto a chaquetilla, delantal, manos, trabajo con guantes y todo lo referente a una presencia profesional elegante, limpia y cuidada.

**LIMPIEZA GENERAL Y ORDEN DEL BOX 10 puntos**

- En esta prueba se evaluarán las capacidades del candidato durante todo el campeonato respecto a la limpieza y orden de su box, mesa y zona de trabajo.

La distribución de la puntuación se realizará de acuerdo con la siguiente tabla:

<b>PRUEBAS A PUNTUAR</b>	<b>PUNTUACIÓN MÁXIMA</b>
Snack / Producto de impulso creativo de chocolate	12 puntos
Bombones base ganache de corte	10 puntos
Bombones base praliné de corte	10 puntos
Bombones de molde	10 puntos
Trufa creativa base ganache de chocolate	12 puntos
Turrón de chocolate	15 puntos
Crema untable de chocolate	12 puntos
Tableta de chocolate negro	12 puntos
Pieza comercial de chocolate	20 puntos
Pieza artística de chocolate	28 puntos
Presentación del buffet	5 puntos
Habilidades en el trabajo	10 puntos
Manejo y destreza en el chocolate	10 puntos
Limpieza del candidato	10 puntos
Limpieza y orden del box del candidato	10 puntos
<b>PUNTUACIÓN MÁXIMA TOTAL</b>	<b>186 PUNTOS</b>
<b>80% PUNTUACIÓN MÍNIMA PARA ALCANZAR EL TÍTULO</b>	<b>148 PUNTOS</b>

**HORARIOS DEGUSTACIÓN Y PRESENTACIÓN**

El campeonato se desarrollará en la feria GASTRÓNOMA, que se celebrará en Valencia durante el mes noviembre del año 2025.

Las fechas exactas se comunicarán a los candidatos aproximadamente un año antes del concurso, una vez Feria de Valencia haga público el calendario de eventos 2025.

**Día 1º de campeonato: de 7:00 AM a 19:00 PM.**

**Día 2º de campeonato: de 7:00 AM a 15:00 PM.**

<b>DEGUSTACIÓN DÍA 1º DE CAMPEONATO</b>	<b>HORARIOS 7:00 AM / 19:00 PM</b>
Tableta de chocolate negro	17:00 PM
Snack / Producto de impulso creativo de chocolate	18.00 PM

<b>DEGUSTACIÓN Y PRESENTACIÓN DÍA 2º DE CAMPEONATO</b>	<b>HORARIOS 7:00 AM / 15:00 PM</b>
Crema unttable de chocolate	8:00 AM
Bombones de molde	9:00 AM
Bombones base praliné de corte	10:00 AM
Bombones base ganache de corte	11:00 AM
Trufa creativa de chocolate	12:00 AM
Turrón de chocolate	13:00 PM
Pieza comercial de chocolate	15:00 PM
Pieza artística de chocolate	15:00 PM
<b>Presentación del buffet final</b>	15:00 PM
<b>Proclamación de los resultados</b>	17:00 PM

### 3. LA ORGANIZACIÓN

**3.1.** La organización pondrá a disposición de cada participante un box con una mesa y la maquinaria necesaria, que se detallará una vez se cierren las inscripciones.

**3.2.** El día anterior al inicio de la competición, en el mismo recinto donde se celebrará el campeonato, se llevará a cabo **una reunión a las 16:00 PM**, con la participación de candidatos, jurados, comisarios y organización, para ofrecer toda la información necesaria referente a la descarga de material, sorteo de boxes y funcionamiento de la competición. A las **18:30 PM** empezará la descarga de material en los boxes asignados por parte de los candidatos.

**3.3.** Queda prohibida la descarga de ingredientes o materiales para el campeonato por parte de los participantes durante los días de competición. Todo deberá ser descargado el día anterior al comienzo de la misma.

**3.4.** La organización se reserva el derecho a modificar este reglamento por causas de fuerza mayor, comunicando fehacientemente cualquier modificación a cada candidato y/o entidad que lo represente.

**3.5.** No está permitido y queda terminantemente prohibido llevar ningún tipo de receta/elaboración preparada con antelación al concurso. Todo debe elaborarse in situ. Y así procederán los jurados en las revisiones del material, pudiendo aplicar penalizaciones al respecto, con excepción de los pralinés, pinturas de chocolate, frutos secos caramelizados y fruta confitada.

**3.6.** De todas las pruebas del campeonato, solo en la pieza artística y en la pieza comercial, estará permitido utilizar el chocolate precristalizado de las máquinas atemperadoras que pondrá la organización a disposición de los candidatos en los boxes de trabajo.

### 4. LOS CANDIDATOS

**4.1.** Cada candidato podrá utilizar las materias primas que desee, siendo él mismo quien las aporte, entendiendo que dichas materias serán nobles y de primera calidad. Todos los ingredientes podrán traerse previamente pesados.

**4.2.** El candidato deberá aportar maquinaria, material, herramientas, utillaje, moldes, carros y todo lo necesario para concursar, aparte de la maquinaria que aporte la organización.

**4.3.** Cada candidato tendrá que llevar consigo el mantel para cubrir la mesa de presentación del buffet si lo cree oportuno, así como las peanas y resto de material para la presentación de todos los productos en el buffet final.

**4.4.** Cada candidato tendrá que enviar de forma obligatoria todas las recetas del campeonato 15 días antes de la celebración de éste, al e-mail [ceeap@ceeap.es](mailto:ceeap@ceeap.es) . Las recetas tendrán que presentarse en dos formatos concretos:

1. La receta de cada prueba, de forma individual en formato PDF. La organización entregará a cada candidato una plantilla de receta como modelo, para que sea cumplimentada y usada como documento base para todas las recetas que se presenten, siendo obligatorio su uso y respetando la información que se pide en ella.
2. Cada candidato, al mismo tiempo, entregará un dossier completo de todo el trabajo y recetas del campeonato, en versión totalmente libre. En caso de entregar las recetas fuera de plazo, el jurado será informado de ello.

**4.5.** Todo el material para la presentación de las pruebas, peanas, bandejas o cualquier otro material que el candidato considere oportuno utilizar, tendrá que ser aportado por el propio candidato.

**4.6.** Los candidatos tendrán que informar con 30 días de anterioridad a la fecha de inicio del campeonato, sobre la cantidad y tipología de chocolate (blanco, leche o negro), lo más aproximada posible, que necesitarán para la realización de las piezas artísticas y comerciales, al e-mail [ceeap@ceeap.es](mailto:ceeap@ceeap.es).

**4.7.** Cada concursante deberá llevar 2 chaquetillas blancas, una para cada jornada del concurso, sin ningún tipo de publicidad, pantalones negros de trabajo y calzado negro de trabajo adecuado para alimentación, así como el número de delantales negros y con peto que crea oportuno, para dar una imagen pulcra, limpia y profesional durante todo el campeonato.

## 5. EL JURADO

**5.1.** Las pruebas serán controladas por siete miembros del jurado (Presidente más seis vocales), que evaluarán el trabajo de cada uno de los participantes. Todos ellos ganadores con anterioridad del **MMACE** o **MMAPE**.

Alejandro Montes	<b>MMACE 2007</b>
Raúl Bernal	<b>MMACE 2023</b>
Pol Marginedas	<b>MMACE 2023</b>
Carles Mampel	<b>MMAPE 1999</b>
David Bertrán	<b>MMACE 2002</b>
Pablo Iglesias	<b>MMACE 2006</b>
Josep Maria Ribé	<b>MMACE 2005 (Presidente del Jurado)</b>

La organización se reserva el derecho de cambiar el jurado/os, por causas de fuerza mayor, o por cualquier motivo que impida a dicho jurado/os, llevar a cabo su rol dentro de la competición con normalidad, y sin conflicto de intereses para las partes, por parentesco, o por relación laboral/empresarial de cualquier tipología con alguno/os de los candidatos. Tomando de este modo un nuevo rol dentro de la competición, puramente organizativo y logístico, sin derecho a voto.

- 5.2. Los jurados puntuarán cada prueba de forma individual y personal.
- 5.3. El jurado puntuará cada una de las pruebas en función de la tabla de puntuación. (P8)
- 5.4. La puntuación final será la suma de todas las notas otorgadas por cada jurado en cada una de las pruebas, a la que habrá que restar las penalizaciones si las hubiese.
- 5.5. El jurado no valorará los trabajos que quedasen sin terminar haciéndolo constar así en la hoja de calificación.
- 5.6. El jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto en caso de considerarlo necesario.
- 5.7. El veredicto del Jurado se hará público en directo al término del campeonato a las 17:00 pm en la misma zona donde se celebren el campeonato.
- 5.8. El jurado podrá establecer las penalizaciones oportunas en caso de incumplimiento o vulneración del reglamento, pudiendo incluso llegar a la descalificación total en casos de máxima gravedad.

## 6. LOS RESULTADOS

- 6.1. Todos aquellos candidatos que, tras la evaluación de sus trabajos por parte del jurado, **obtengan un 80% o más del total de los puntos en juego, recibirán el título de Mejor Maestro Artesano Chocolatero de España 2025 (MMACE 2025).**
- 6.2. A priori, todos los candidatos pueden alcanzar la nota exigida y convertirse en **MMACE**, pero también puede ocurrir que ninguno lo consiga, quedando desierto el título/s correspondiente a la edición del año 2025.

Todos los candidatos, recibirán diploma acreditativo por su participación.

**Los candidatos aceptan este reglamento en su inscripción.**

