



DOSIER MMAPE-2026

CARLES MAMPEL MMAPE-1999
MARCOS DIAZ MMAPE-2022

1. DEFINICIÓN Y OBJETIVOS

MMAPE 2026

-El Campeonato al Mejor Maestro Artesano Pastelero de España (MMAPE) es una competición profesional que convoca y organiza la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP).

-Los principales objetivos de este campeonato son:

-Promocionar la figura de maestro pastelero artesano.

-Potenciar la profesionalización del oficio, dar más visibilidad a la pastelería nacional.

-Contribuir a su reconocimiento y prestigio social.

-Podrá formar parte como jurado en futuras ediciones y concursos, aportando su compromiso y profesionalidad.

-La filosofía del Campeonato del Mejor Maestro Pastelero Artesano MMAPE no es la de proclamar a un ganador o único ganador. Esta competición tiene como principal función la de evaluar la capacitación profesional y las habilidades gastronómicas y artísticas de los pasteleros que se postulan como candidatos. Y en su caso para reconocer y otorgar el título de Mejor Maestro Artesano de España a aquel o aquellos que superen las diferentes pruebas previstas y alcancen la nota global exigida, mínimo del 80% de la puntuación total.

2. CÓMO PARTICIPAR EN EL MMAPE 2026, REQUISITOS Y CLASIFICACIÓN

2.1 REQUISITOS

-Pueden participar en el MMAPE todos aquellos pasteleros mayores de edad y de nacionalidad española, o con residencia permanente en España, con una experiencia profesional en el sector de al menos 4 años, debidamente acreditada y avalada en su curriculum.

-Los candidatos participarán a título personal, con total independencia de su lugar de residencia (localidad, provincia, comunidad autónoma o país) y de trabajo (establecimientos de pastelería, panadería, restauración, hotelería, escuelas, etc.).

-Para convertirse en candidatos, los interesados deberán enviar un dossier de su candidatura, vía mail a las direcciones de correo electrónico mmape2026@gmail.com y a ceeap@ceeap.es (a ambos correos) con el siguiente contenido:

- *Datos personales, nombre y apellidos, lugar de residencia, ocupación laboral actual.
- *Explicación detallada de su formación y trayectoria profesional.
- *Explicación personal de su motivación para participar en el MMAPE 2026.
- *Álbum profesional con fotografías de calidad suficiente de varias creaciones propias (piezas artísticas, tartas, bombones, postres, etc....), con sus respectivas descripciones por escrito.

2.2 SELECCIÓN DE CANDIDATOS FINALISTAS:

-Un jurado nombrado a tal efecto se encargará de estudiar todos los dossiers de las candidaturas recibidos dentro del plazo propuesto, (enero 2026) y a partir de ellos, seleccionará a los candidatos que finalmente participaran en el MMAPE 2026.

-En este proceso de selección, el jurado valorará su trayectoria profesional, y la calidad y variedad de los trabajos presentados en el dossier de candidatura, por lo que se recomienda a los interesados incluir un número suficiente de creaciones propias mediante fotografías de calidad suficiente, y formulaciones de las mismas.

-Se comunicará a los participantes con suficiente antelación al campeonato la validación de su candidatura.

3. CELEBRACIÓN DEL MMAPE 2026. LUGAR Y HORARIOS

-El MMAPE 2026 se celebrará en Valencia (Gastronoma) (fecha por determinar)

Horarios del campeonato:

- ... Primer Día: De 8:00 AM a 19:00 PM

- ...Segundo Día: De 8:00 AM a 17:00 PM

-Los candidatos deberán presentarse en el lugar del Campeonato el día (a determinar) víspera del concurso a la hora convenida (...) a fin de descargar su material, que se realizará bajo el control de los Comisarios y presidente del jurado, para participar en el sorteo de los boxes de trabajo y pequeño briefing. Se realizará una primera revisión de Material y materias primas que serán inspeccionadas por los comisarios y/o miembros del jurado designados. La segunda inspección se realizará 1 hora antes aprox. de que empiece el campeonato, de 07:00 a 07:30h.

4. ORGANIZACIÓN DEL CAMPEONATO

4.1 MATERIAL, EQUIPAMIENTO, MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS

-La Organización dispondrá las instalaciones y equipamientos anteriormente designados para el desarrollo del campeonato. Se informará con anterioridad de toda la maquinaria, hornos, frío, etc. disponibles en el campeonato.

-La organización, y mediante pedido con anterioridad (indicando gr o kg necesarios) suministrará a los participantes los ingredientes procedentes de las firmas patrocinadoras del Campeonato.

-Los candidatos podrán aportar sus propias materias primas básicas, sin marcas visibles, ya pesadas y envasadas, pero sin mezclar entre sí o previamente elaboradas.

-Los candidatos deberán aportar sus útiles y herramientas necesarias, placas de inducción, kitchen aid, moldes, carros y bandejas de todo tipo, pistolas para chocolate, microondas, lámparas para azúcar...etc.), así como materiales no comestibles para la presentación (platos, bandejas, peanas...). La pistola de cola o silicona está prohibida.

-La Organización estará a disposición de los candidatos para atender cualquier petición y resolver las dudas que puedan surgir sobre lo expuesto en este apartado de materias primas permitidas y maquinaria disponible (se celebrarán reuniones online para resolver dudas, durante el año de preparación).

-La organización se reserva el derecho a modificar este reglamento por causas de fuerza mayor, comunicando fehacientemente cualquier modificación a cada candidato.

4.2 VESTUARIO

-Los candidatos vestirán ropa de trabajo profesional: pantalón, chaquetilla, gorro y delantal, sin publicidad, sin anagramas, logos o nombre de escuelas o empresas, etc., salvo que la Organización aporte otro vestuario oficial que podría incluir logotipos de patrocinadores.

5. EL TEMA

-El Campeonato del Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2026, propone que el tema sea LIBRE, por tanto, es el participante quien deberá escoger su propio tema y adecuar todos los trabajos, especialmente los relacionados con la estética, decoración y presentación, a esa temática se valora la conjunción del tema escogido con las diferentes elaboraciones y pruebas.

6. LAS PRUEBAS

-Cada participante deberá remitir por correo electrónico previo a la competición, un dossier completo de todo su trabajo y recetas del campeonato (se indicará fecha con antelación), a: mmape2026@gmail.com

Asimismo, el primer día de campeonato cada candidato entregará un dossier completo de todo el trabajo y recetas del campeonato, en versión impresa a cada miembro del jurado.

En caso de entregar las recetas fuera de plazo, el jurado será informado de ello y aplicará la penalización correspondiente.

-Como ya se ha apuntado, el campeonato debe evaluar la capacitación profesional del candidato y sus habilidades gastronómicas y artísticas en las principales labores que conforman el oficio pastelero: pastelería, chocolatería y las habilidades artísticas y decorativas.

-Para cubrir todas estas facetas, los candidatos deberán preparar en directo y dentro del tiempo estipulado

- *1 pieza artística de azúcar o chocolate, o mixta (azúcar y chocolate).
- * 3 tartas de chocolate con relleno de fruta.
- * 3 tartas tipo sablée.
- * 4 variedades de petit-fours dulces, 2 frescos y 2 secos.
- * 1 postre de restaurante.
- * 1 especialidad Española (POLVORÓN).

6.1 LA PIEZA ARTÍSTICA

Los candidatos deberán realizar una pieza artística que se expondrá en la presentación final del buffet junto con todos los trabajos realizados durante la competición. Cada candidato elegirá entre el chocolate y el azúcar para la confección de esta pieza artística o ambos conjuntos.

Pieza artística de azúcar:

-Compuesta en su totalidad por azúcar trabajado en sus diferentes vertientes y técnicas: soplado, estirado, colado, pastillaje etc.

-El pastillaje no podrá superar el 30% y se podrá aportar hecho y seco, en blanco sin pintar, aunque se volverá a realizar in situ sin secado.

- Se presentará sobre una base o peana aportada por el candidato, si así lo desea.
- El participante podrá aportar el caramelo cocido y coloreado sin satinar o sin colar en molde o forma. Ningún tipo de pieza será admitida que no sea realizada durante la competición, aparte del ya comentado pastillaje.
- La pieza tendrá unas medidas de 60x60 cm máximo y altura libre.

Pieza artística de chocolate:

- Compuesta íntegramente por chocolate, es obligatorio utilizar diferentes vertientes y técnicas; molde (no más del 40%), esculpido, patronaje, etc. Se presentará sobre una base o peana aportada por el candidato.
- Estará prohibido el uso de chocolate plástico, salvo en el caso de que sea un elemento decorativo, no pudiendo superar un 5% de la pieza, y debiendo formularse y realizarse en el ciclo del campeonato.
- La pieza tendrá unas medidas de 60x60 cm y altura libre.

Pieza mixta:

- Compuesta por ambos ingredientes, chocolate y caramelo, utilizando las técnicas y normativas escritas en los párrafos anteriores.
- Se presentará sobre una base o peana aportada por el candidato.

6.2 TARTA DE CHOCOLATE Y FRUTA

- Cada candidato debe elaborar una tarta de chocolate con algún tipo de fruta en su relleno. El chocolate a emplear será el de la marca patrocinadora, que también será facilitado a los concursantes previamente para realizar sus pruebas.
- Cantidad: 3 tartas idénticas para 8 personas. Una se destinará a la presentación al Jurado y posterior degustación, otra para integrar el montaje o bufet final de presentación y otra para la organización-EXPOSICIÓN.
- Composición: La tarta debe tener un sabor equilibrado entre chocolatero (contenido mínimo del 60%) y con presencia de algún tipo de fruta en su interior (contenido mínimo del 30%) ya sea como ingrediente en una crema, mousse, gelificado, etc.
- peso: La tarta debe estar entre 800 gr y 1.000 gr de peso.

-Formato y dimensiones: El candidato tiene absoluta libertad para decidir el formato y las dimensiones de su tarta. Podrá utilizar el tipo de molde o elemento similar que considere oportuno, así como los elementos decorativos que desee.

-Todos los elementos de la tarta se elaborarán íntegramente durante el campeonato.

6.3 ESPECIALIDAD NACIONAL: POLVORÓN

-Composición presentación y formato: La composición, y formato del polvorón es libre, si bien se respetará el peso determinado entre 20-30 gramos unidad.

-Se valorará el aporte creativo, respeto a la tradición y la presentación.

-Cantidad: Se deberán preparar un total de 25 unidades, 1 para cada miembro del jurado para la degustación, 10 para la presentación y el resto para la Organización.

6.4 PETITS FOURS DULCES:

-Cada candidato deberá elaborar durante el campeonato 4 variedades de petits fours dulces (2 secos con durabilidad de 10 días y 2 frescos con durabilidad de 48 h).

- Cantidad: Se elaborarán un total de 4 variedades (15 piezas de cada), 1 para cada jurado para la degustación, 6 de cada variedad para la presentación y el resto para la organización (presentadas a la vez al jurado de la siguiente forma: los dos frescos de una vez y juntos, los dos secos de una vez y juntos).

-Peso máximo: 25 gr (incluida la decoración si la hubiese).

-Relleno: El candidato tiene absoluta libertad para decidir la composición, ingredientes y sabor o sabores de cada pieza.

-Decoraciones: El candidato podrá decorar sus petits fours como crea oportuno siempre respetando el peso máximo por unidad y realizando todo durante el campeonato.

6.5 POSTRE DE RESTAURANTE

-Cada candidato deberá elaborar durante el campeonato una creación pensada para ser servida en un restaurante, de forma y composición libre, con un mínimo de tres texturas.

-Cantidad: por determinar (aproximadamente 8), 1 para cada miembro del jurado para la degustación, y el resto para la Organización.

6.6 TARTA TIPO SABLÉE

-Se elaborarán 2 tartas dentro de un diámetro máximo de 25 cm y mínimo de 18 cm. La tarta puede ser de la forma que se desee, siempre y cuando este dentro del diámetro establecido (una será para presentación sin degustación y otra para el bufete). Además, se elaborarán 8 unidades de la misma composición en formato individual, presentadas al jurado para su valoración y degustación.

-Tarta de base con masa del tipo MASAS ARENISCAS sin gluten en toda su composición.

-La tarta no necesitará de frío para su transporte o conservación.

-La composición es libre.

6.7 EL BUFFET DE PRESENTACIÓN FINAL

-El candidato deberá montar un bufet o presentación final libre, en la que se expongan todos los trabajos requeridos y realizados durante el campeonato. Para ello, la Organización dispondrá mesas vestidas iguales para todos los participantes.

-Medidas de la mesa: mínimo 0.80x1.80 m; máximo 1x2 m. Se confirmarán las medidas exactas.

7. EL JURADO

-El Jurado del **MMAPE 2026** estará formado por profesionales de la pastelería de reconocido prestigio, seleccionados y convocados por la Organización del campeonato. Todos serán, siempre que sea posible, ganadores del MMAPE de ediciones anteriores.

- Uno de los miembros del jurado actuará como presidente, teniendo la máxima capacidad de decisión en todo lo concerniente al campeonato y siempre buscando el máximo consenso con el resto de jueces, organización y comisarios.

-El veredicto del Jurado se hará público en directo al término del Campeonato y es inapelable.

8. LOS RESULTADOS

- 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 Pastelero de España.
- A priori, todos los candidatos pueden alcanzar la nota exigida y convertirse en MMAPE, pero también puede ocurrir que ninguno lo consiga, quedando desierto el título/s correspondiente
- Las decisiones del Jurado serán inapelables.

9. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PUNTUACIÓN

9.1 Criterios de evaluación

- Trabajo: Los comisarios evaluarán la higiene, el respeto al horario, la buena predisposición, el orden y la organización dentro de cada box.
- Degustación: Los jurados valorarán cada elaboración en su conjunto, sabores, composición, texturas, formato, decoración, presentación, técnica, complejidad e innovación.
- Pieza artística: Los jurados valorarán las técnicas utilizadas, creatividad y sentido artístico de cada pieza. La pieza artística será evaluada por el jurado una vez haya sido expuesta en el bufet de presentación.
- Buffet: Los jurados valorarán la armonía del montaje y la plasmación del tema elegido por el participante. El atrezo no puntúa ni se puntuará, es mero apoyo para las elaboraciones del buffet, y aporte de espectáculo al público asistente, pero no influirá en la puntuación.

9.2 Tabla de puntuación

PRUEBAS A PUNTUAR	Puntuación	Coeficiente	Total
<u>Trabajo, limpieza, organización</u>	10	3	30
Pieza Artística de Azúcar/Chocolate	10	5	50
<u>Tarta de chocolate y fruta</u> • Aspecto visual, corte, decoración... • Propiedades organolépticas, sabores, texturas, creatividad e innovación...	10 10	2 3	20 30
TARTA TIPO SABLÉE • Aspecto visual, presentación, decoración. • Propiedades organolépticas, sabor, textura, creatividad e innovación	10 10	2 3	20 30
<u>Especialidad Española: (POLVORON)</u> • Aspecto visual, formato, montaje, creatividad e innovación • Propiedades organolépticas, sabor, texturas.	10 10	2 3	20 30
<u>Petits Fours</u> • Aspecto visual, presentación, decoración • Propiedades organolépticas, sabor, texturas...	10 10	2 3	20 30
<u>Postre de Restaurante</u> • Aspecto visual, presentación, decoración • Sabor, texturas...	10 10	2 3	20 30
<u>Buffet</u> • Armonía, respeto al tema	10	3	30
PUNTUACION MAXIMA TOTAL			360
80 % PUNTUACION MINIMA PARA ALCANZAR TITULO			288

9.3 Suma de las puntuaciones

- Los jurados puntuarán cada prueba de forma individual y entregarán su hoja de puntuación de forma definitiva tras finalizar la degustación de cada prueba, quedando custodiada por la persona encargada de la suma de las votaciones.
No podrá volver a puntuarse una pieza que haya sido puntuada con anterioridad.
- El Jurado puntuará cada una de las pruebas en función de la tabla de puntuación (Punto 9.2).
- Se otorgará un premio a la elaboración mejor puntuada en cada una de las pruebas y **un premio con mención especial a la elaboración de "Especialidad Española"**.
- 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 hubiera.
- El Jurado no valorará los trabajos que quedasen sin terminar haciéndolo constar así en la hoja de calificación.
- 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.

10. PROGRAMA MMAPE

Sábado

DEGUSTACIÓN DÍA 1º	HORARIOS
	8:00 AM / 18:45 PM
Degustación-valoración Especialidad Española (polvorón)	16:00 PM
Degustación-valoración Tartaletas sablée	17:00 PM
Finalización primera jornada del campeonato	19:15 PM

Domingo

DEGUSTACION DIA 2º	HORARIOS
	8.00 AM / 18:00 PM
Tarta de chocolate y fruta	11:00 AM
Postre de Restaurante	12:00 AM
Petits Fours	13:00 PM
Valoración del bufet y fin del Campeonato	17:00 PM
Entrega de Premios	18:00 PM



FICHA DE INSCRIPCIÓN

Trayectoria Profesional:

[illegible]

Firma:

Fecha / /

E-mail: mmape2026@gmail.com - Tel: 963 61 38 22