

Copa de España de Pastelería – CEP '09

Reglamento para los participantes de la Copa Nacional de Pastelería 09

Premios Livanía Pastelería en Technifira
Vilafranca del Penedès (Barcelona), Octubre 2009

BASES

1. La competición tiene como objetivo seleccionar a los dos mejores pasteleros para que opten al título Premios Livanía en España. Únicamente acceder a la final 10 de los candidatos. Los títulos se repartirán en base a dos modalidades: 5 participantes en el apartado de azúcar y 5 en el de chocolate.
2. El encuentro tendrá lugar en la localidad de Vilafranca del Penedés (Barcelona), en el marco de la exposición Technifira 09, el día 26 de Octubre de 2009. Los concursantes deberán presentarse el día anterior con el fin de iniciar la competición a las 10'00 horas.
3. La fecha límite para entregar las inscripciones es el próximo 25 de agosto, y deberán dirigirse al correo electrónico premioslivania@technifira.com, acompañadas de toda la documentación solicitada.
4. El comité organizador seleccionará, entre todos los inscritos, a cinco aspirantes para cada una de las modalidades propuestas: azúcar y chocolate.
5. A todos los participantes en la Copa de España de Pastelería se les obsequiará con una inscripción gratuita de un año a la Fundación Livanía, gozando de todas las ventajas que ello comporta, como, por ejemplo, participar de las actividades del Club Livanía Copa del Mundo.
6. Los premios a percibir por parte de aquellos que sean ganadores de la competición serán los siguientes :

1er Clasificado en Azúcar..... 3.000 €

1er Clasificado en Chocolate..... 3.000 €

(Todos los concursantes obtendrán un galardón y el diploma correspondiente)

7. También se entregarán otros premios paralelos, repartidos de la siguiente forma: Los clasificados recibirán un lote de productos para utilizar en pastelería, junto a dos libros recetarios de Doble, integrado por recetas ideadas por los mejores pasteleros del mundo.
8. Los candidatos en la modalidad de azúcar deberán preparar:
 - a. Una pieza artística de presentación en azúcar, cuyas 2/3 partes estén confeccionadas en azúcar con cocción (tirado, colado, soplado...). Base 60 x 40 cm y altura máxima de 120 cm.
 - b. Una tarta de chocolate, para ocho personas, para presentación y otra idéntica para degustación del jurado.
9. Los candidatos en la modalidad de chocolate deberán preparar:
 - a. Una pieza artística de presentación en chocolate. Base 60 x 40 cm y altura máxima de 120 cm.
 - b. Un postre en plato para presentación y otros ocho idénticos para degustación del jurado.
10. Los participantes dispondrán de un total de 6 horas para la realización de los mencionados trabajos.
11. La no realización de todos los trabajos supondrá la descalificación del candidato.
12. Los participantes contribuirán con aquellas materias primas necesarias para desarrollar los trabajos, así como todo el menaje y utillaje.
13. Los participantes podrán aportar los bizcochos y bases horneadas, así como el caramelo sin colorear y la base de helado.
14. Los participantes que deseen utilizar pastillaje lo podrán aportar seco y pulido, pero sin montar ni pintar.
15. Queda totalmente excluida la utilización de materias no comestibles.
16. Los participantes deberán llevar su utillaje de mano (cuchillos, paletinas, moldes...). La organización aportará el equipo recogido en el Anexo 1.
17. Cada participante dispondrá de una mesa de 200 x 100 cm (aproximadamente) cubierta con un mantel para la presentación de sus creaciones.

18. Cada participante aportará los complementos decorativos y telas que considere oportunas, quedando prohibidos cualquier telón de fondo, luces o efectos musicales.
19. Varios comisarios velarán por el perfecto desarrollo de toda la prueba. Antes del inicio de la competición, acompañados por el presidente del jurado, inspeccionarán el material aportado por los participantes y destruirán los elementos que no se ajusten a las bases de este reglamento.
20. Para que no exista dudas sobre el proceso de valoración y puntuación, el jurado estará acompañado por un notario durante la deliberación.
21. El jurado degustará todas las especialidades y examinará la presentación y el trabajo siguiendo los siguientes criterios:

Presentación:

- | | |
|----------------|------------|
| - Realización | 25 puntos. |
| - Originalidad | 15 puntos. |

Degustación Tarta de Chocolate:

- | | |
|-----------|-----------|
| - Sabor | 20 puntos |
| - Textura | 10 puntos |
| - Corte | 10 puntos |

Degustación Postre:

- | | |
|---------------|-----------|
| - Sabor | 20 puntos |
| - Combinación | 10 puntos |
| - Textura | 10 puntos |

Trabajo:

- | | |
|--------------------|-----------|
| - Actitud técnica | 20 puntos |
| - Orden | 10 puntos |
| - Limpieza/Higiene | 10 puntos |

22. El presidente del jurado podrá utilizar decimales para evitar empates.
23. Los comisarios de la competición informarán al jurado sobre las infracciones registradas durante el desarrollo de la prueba.
24. La organización se reserva el derecho a variar el contenido de este reglamento.

25. Los gastos de alojamiento de 1 noche corren a cargo de la organización, mientras que los gastos de desplazamiento serán sufragados por los participantes.

26. Los interesados en participar deberán enviar a la organización o vía e-mail: premioslivania@technifira.com o bien insertado en un CD o DVD a la siguiente dirección :

- o Contorni Caoland, SL.
Referencia: Copa Nacional de Pastelería.
Pol. Ind. Domenys II. C. Riera de Llitrà, 6-16.
08720 Vilafranca del Penedès. Barcelona

- "Curriculum vitae"
- Fotografía y documentación sobre algunos trabajos realizados
- Presentación del trabajo a elaborar en el marco de la competición, acompañada de una explicación del porqué se presenta dicho trabajo y a ser posible fotografías del mismo.

27. Aceptación de las bases. Reserva de derechos.

La participación en el concurso implica para todos los concursantes inscritos la plena aceptación sin condiciones del presente reglamento.

Los inscritos también aceptan la difusión de la lista de los participantes y de las elaboraciones por ellos propuestas en el material promocional, cartelera, programas, websites, acciones de comunicación y toda otra iniciativa mediática, antes, durante y después del certamen.

El comité organizador se reserva los derechos de difusión de las recetas y de las imágenes de los concursantes, la contención de las elaboraciones presentadas a concurso, y la exposición de los mismos en cualquier medio de difusión. Las recetas podrán ser publicadas en recetarios, catálogos, folletos o afiches. Los concursantes ceden todos los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas y sus nombres, siempre que su mención haga referencia al concurso, al establecimiento o bien al pastelero.

Asimismo, los seleccionados deberán realizar dos demostraciones anuales por un periodo de dos años, para la promoción de las marcas o de la competición, hasta que se cuente con los seleccionados en la siguiente edición de la competición.

ANEXO 1.
Equipos aportados por la organización:

Maquinaria conjunta: Congelador-Ultracongelador/Horno de pisos, mantecadora para helados, Atemperador de cobertura, Frigorífico

Maquinaria para cada participante:

Horno microondas, Batidora-Montadora de sobremesa, Cocina eléctrica, Carro para bandejas, Bandejas, Mesas de trabajo

Lugar de Celebración

Technifira 2009 / Contorni Caoland ,sl
Palacio Ferial / Zona Deportiva
08720 Vilafranca del Penedès / Barcelona

Inscripciones o consultas

Contorni Caoland, sl
Poligon Industrial Domenys 2
C/ Riera de Llitrà, 6 - 16
08720 Vilafranca del Penedès
tel . 0034 / 93 819 9260
fax. 0034 / 93 819 9261
email . premioslivania@technifira.com