

# I Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería

## - **Objetivos**

La Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería convoca la primera 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.

Los alumnos deberán estar matriculados en la escuela a la que representan o haber estado matriculados durante el curso 2015-2016.

Los participantes no deben superar los 22 años de edad en el momento de celebración del concurso (20 y 21 de febrero de 2017).

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 noviembre de 2016.

## - **Trabajos a realizar y tiempo de concurso**

Los participantes dispondrán de un total de **9 horas** para la elaboración y presentación de:

1. **Seis** piezas iguales de pasta choux (éclair o similar) rellenas y decoradas para la presentación, **tres** unidades más para la degustación del jurado y una última pieza cocida pero sin rellenar ni decorar. Peso máximo por pieza **120 gramos**.
2. **Seis** croissants sin relleno, ni decoración, sin glasear, para presentar, y **tres** piezas más para la degustación del jurado. Peso por pieza entre **45 y 90 gramos**.
3. **Dos** tartas iguales de chocolate con un mínimo de tres componentes diferentes. Peso unidad entre **600 y 900 gramos**.

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

Los participantes podrán utilizar sus propios moldes, utensilios y pequeña maquinaria para desarrollar su trabajo.

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.

- **Presentación de 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.

- **Sistema de puntuación**

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

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.

- **Lugar de celebración**

La I edición del **Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería** tendrá lugar en Madrid el día 20 y 21 de febrero de 2017, durante el transcurso del Salón Intersicop 2017.

Las Escuelas que presenten algún alumno al concurso, dispondrán de un pequeño stand desde el que podrán comunicar su oferta formativa y sus servicios al público visitante del salón.

- **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.