

CONCURSO CUCHARA DE ORO ESPAÑA “PASTELERÍA”

MADRID - 2019

REGLAMENTO

“En todo pastelero late una mujer” Desde el inicio de los tiempos las mujeres han alimentado a la humanidad y han educado nuestro paladar a los distintos sabores.

Profesionales o amateurs, este trofeo ha sido creado en homenaje a todas las apasionadas de la pastelería.

ARTÍCULO 1: ORGANIZACIÓN

AVANT Global Business SL, es el organizador el trofeo de LA CUCHARA DE ORO ESPAÑA “Cocina y Pastelería” cuya selección tendrá lugar el lunes 21 de octubre 2019 en la escuela de cocina Le Cordon Bleu de Madrid y la final internacional el 18 de noviembre en Equiphotel Paris – Porte de Versailles, Francia.

ARTÍCULO 2: REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN E INSCRIPCIÓN AL CONCURSO.

- **2.1 Requisitos del participante:**
 - El concurso está reservado exclusivamente a mujeres.
 - Ser residente en España.
 - Ser mayor de edad y poseer un seguro de responsabilidad civil.
 - Se presenta 2 categorías en competición:
 - Categoría Amateur
 - Categoría profesional

- **2.2 Dossier de inscripción.**

Documentos necesarios para la inscripción al trofeo son:

Categoría “Profesional”.

1. Formulario de inscripción fechado y firmado.
2. Datos completos del empleador.
3. 1 CV completo, detallado y al día en el momento de la inscripción.
4. Nombre, apellidos y teléfono del Jefe de Obrador.
5. Nombre del postre.
6. Ficha técnica de ingredientes, cantidades y alergenicos.
7. Ficha técnica del proceso de elaboración.
8. Argumentación de la receta (25 líneas máximo)
9. Foto en alta resolución del postre, formato 10cmx15cm.

Categoría Amateur.

1. Formulario de inscripción fechado y firmado
2. 1 CV completo, detallado y al día en el momento de la inscripción
3. Nombre del postre.
4. Ficha técnica de ingredientes, cantidades y alérgenos.
5. Ficha técnica del proceso de elaboración.
6. Argumentación de la receta (25 líneas máximo)
7. Foto en alta resolución del postre, formato 10cmx15cm

ARTÍCULO 3: SELECCIÓN DE LOS CANDIDATOS.

- El Comité organizador se reunirá el 15 de septiembre 2019 con el fin de seleccionar los finalistas de cada categoría teniendo en cuenta la apreciación de cada dossier técnico.
- El 15 de septiembre a las 20:00 h será publicará en la página Web la lista de los 6 finalistas amateur y de los 6 finalistas Profesionales, así como de los suplentes amateurs y profesionales.
- El dossier se puede enviar por correo a AEMPAS, Calle Villamanin, 39 -Local, 28011 Madrid, el matasellos actuará como prueba fehaciente o por mail a asempas@cuilleredor.es.
- La fecha límite de envío del dossier será el 2 de septiembre 2019.
- Todo dossier incompleto será automáticamente descartado.
- La receta debe estar mecanografiada, detallada y explícita.
- La ficha técnica de ingredientes debe se precisa y la foto de presentación de buena calidad.

ARTÍCULO 4: DESARROLLO DE LA FINAL.

• 4.1 Vestimenta, duración del concurso, ingredientes y presentación

Cada candidata deberá de vestir uniforme completo, pudiendo llevar el nombre de su centro de trabajo en la chaquetilla. La organización facilitara gorro y delantal.

Dispondrá de 4:00 h para elaborar un postre emplatado.

Cada candidata tendrá que elaborar un postre para los 6 miembros del Jurado Degustación.

- El postre debe estar en sintonía con el tema seleccionado por el Comité Organizador
- Las frutas tienen que ser de temporada.
- Para todos los demás ingredientes, la elección de su origen es libre, siempre y cuando respeten el desarrollo sostenible.

Los platos de presentación quedan a cargo de nuestro Patrocinador Viejo Valle - Pura Sangre.

Al acabar la prueba, cada candidato deberá dejar su puesto de trabajo en las mismas condiciones como lo encontró en su inicio.

• 4.2 TEMA

El tema de selección España del Trofeo de la Cuillère d'Or Spain Pastelería es:

“EL DESARROLLO SOSTENIBLE SOL, TIERRA, VIDA”.

En el contexto del tema “Desarrollo Sostenible”, es primordial que el conjunto del contenido del plato sea comestible. y que se trabaje exclusivamente fruta de temporada.

Cada candidata tendrá que realizar de forma obligatoria una decoración comestible a base de caramelo o chocolate.

- **4.3 Sorteo de los puestos y orden de presentación.**

El sorteo del puesto de trabajo se efectuará el día del concurso a las 7:30 h. Su entrada en Obrador se realizará cada 10 minutos. Y por riguroso orden de sorteo.

La presentación de los platos se realizará en el mismo orden de entrada y con un intervalo de 15 minutos.

- **4.4 Material autorizado.**

Las candidatas están autorizadas a aportar y utilizar todo el material y pequeñas herramientas complementarias que consideren esenciales para el éxito de su receta hasta un límite de 1m3. Todo excedente será automáticamente rechazado por el Comité de Organización.

Un kit de “Pastelería” será puesto a disposición de cada candidato por nuestros Patrocinadores. El detalle del Kit será comunicado a cada finalista con antelación suficiente al concurso.

- **4.5 Materias primas.**

- Las materias primas utilizadas tendrán que ser comestibles en su totalidad. Los productos no alimentarios están terminantemente prohibidos. La siguiente materia prima es de uso obligatorio y será suministrado por los patrocinadores:

- Chocolate
 - A cargo de Cacao Barry Callebaut
- Manzana
- Uva
 - A cargo de Interfel
- Violeta
- Almendra

ARTÍCULO 5: JURADO Y PUNTUACIÓN

- **5.1 Jurado.**

- El jurado está compuesto por:

- 1 presidente
- 1 comisario
- 6 jurados “técnicos”
- 12 jurados “degustación”

Todos los miembros del jurado son profesionales reconocidos: Meilleurs Ouvriers de France, Chefs estrella Michelin, Profesores de escuelas de Cocina, Periodistas especializados, Presidentes de la Asociaciones Gastronómicas.

Las decisiones del jurado son inapelables. El Presidente del Jurado y la Fundadora del Concurso tienen todos los poderes para informar de cualquier problema.

- **5.2 Tabla de puntuación.**

Cada candidata será evaluada en base a los siguientes criterios:

- 1. Jurado técnico.**

Vestimenta profesional completa (obligatoria) y organización del puesto de trabajo	15 pts
Higiene en la preparación y manipulación de los alimentos	15 pts
Limpieza del puesto de trabajo	5 pts
Técnicas del trabajo	25 pts
Respeto del tema impuesto: Desarrollo sostenible, valorización de la materia prima, gestión de residuos	20 pts
Respeto de la ficha técnica	10 pts
Comportamiento de la candidata	10 pts
TOTAL,	100pts

- 2. Jurado degustación.**

Respeto al tema: El desarrollo sostenible	20 pts
Sabor, textura y aroma	30 pts
Presentación e innovación y originalidad de la receta	30 pts
TOTAL,	80 pts

- **5.3 Penalizaciones por retraso.**

Cada candidato recibirá una penalización de 5 puntos por minuto por retraso en el envío del plato al jurado.

ARTÍCULO 6: ATRIBUCIÓN DE LOS PREMIOS

Las decisiones del jurado son inapelables. En caso de empate el voto de los presidentes del jurado será decisivo.

La entrega de premios tendrá lugar el 21 de octubre a las 18:00 h en presencia de los miembros del jurado, del comité organizador, de las autoridades y de la prensa.

Cada candidato deberá presentarse a la entrega de premios con la vestimenta profesional completa sin ningún rasgo distintivo. La chaqueta para la ceremonia será entregada por la organización.

Un cocktail será servido tras ceremonia.

Premios atribuidos Selección Pastelería Cuchara de Oro España

Categoría Profesional

- Primer Premio:
 - Medalla de Oro y Diploma
 - Representar a España en la final Internacional de Paris en 2020.
 - Entrega del Primer Premio por parte del Patrocinador Premium
 - Cheque regalo de los diferentes Patrocinadores
 - Participar en los diferentes eventos de La Cuchara de Oro España
- Segundo Premio
 - Medalla de Plata y Diploma
 - Cheque regalo de los diferentes Patrocinadores
- Tercer Premio
 - Medalla de Bronce y Diploma
 - Cheque regalo de los diferentes Patrocinadores

Categoría Amateur

- Primer Premio:
 - Medalla de Oro y Diploma
 - Representar a España en la final Internacional de Paris en 2020.
 - Entrega del Primer Premio por parte del Patrocinador Premium
 - Cheque regalo de los diferentes Patrocinadores
- Segundo Premio
 - Medalla de Plata y Diploma
 - Cheque regalo de los diferentes Patrocinadores
- Tercer Premio
 - Medalla de Bronce y Diploma
 - Cheque regalo de los diferentes Patrocinadores

ARTÍCULO 7: RESPONSABILIDADES

El Comité Organizador declina cualquier responsabilidad de incidentes, accidentes o malversaciones cometidas directa o indirectamente por las candidatas

El Comité Organizador declina toda responsabilidad durante los diferentes desplazamientos ligados directa o indirectamente a la participación de las candidatas al concurso.

ARTÍCULO 8: TEMAS DIVERSOS

- **8.1 Atención a las candidatas.**

La Organización correrá con los gastos de desplazamiento desde la ciudad de origen, el alojamiento únicamente de las candidatas de fuera de Madrid, de la siguiente manera:

- Gastos de coche (gasolina, peaje, aparcamiento) - justificantes obligatorios.
- Tren / Avión con un máximo de 120 € por candidata.
- Alojamiento para la víspera y día del concurso.
- Traslados desde el hotel al concurso, del concurso al hotel y desde el hotel a la entrega de premios.
- Los acompañantes no se tendrán en cuenta.

- **8.2 Derecho a la imagen.**

Al participar en el concurso de La Cuchara de Oro España la candidata cede sin contraprestación alguna a AVANT Global Business el derecho a utilizar su imagen, su nombre, su receta, así como toda foto o video tomada en el marco del concurso.

Además, cada candidata tendrá que informar al comité organizador de la utilización mediática o publicitaria realizada por empresas diferentes a los patrocinadores oficiales u toda persona autorizada por la organización para una previa autorización.

**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN CONCURSO
CUCHARA DE ORO ESPAÑA PASTELERÍA – MADRID 2019**

Fecha tope de inscripción el 9 de septiembre de 2019 con el dossier completo

**CATEGORÍA AMATEUR – PROFESIONAL
(tache la opción incorrecta)**

Nombre: _____

Apellidos: _____

Fecha de Nacimiento: _____ Lugar: _____

Dirección Personal: _____

Nº: _____ Piso: _____ Escalera: _____ CP: _____

Población: _____ Provincia: _____

Tel: _____ Email: _____

PARA LA CATEGORÍA PROFESIONAL

Datos completos del establecimiento donde ejerce actualmente

Nombre, apellidos y teléfono del Jefe de Obrador

Doña, , con DNI número Declaro bajo por mi honor que los datos que se consignan en la documentación que acompaño a este formulario son ciertos en todos sus términos y acepto el reglamento del Concurso de La Cuchara de Oro España.

Y para que así conste, firmo la presente en (localidad y fecha) a de 2019

Firma

Nombre y apellidos

AVANT Global Business Sl. con domicilio en Valencia, C/Poeta Querol 3, 46003 Valencia, le comunica que los datos aportados serán objeto de tratamiento automatizado y pasarán a formar parte del fichero propiedad de AVANT Global Business Sl. inscrito en la Agencia de Protección de Datos. Estos datos podrán ser utilizados para realizarle comunicaciones relacionadas con nuestro objeto social. Asimismo, podrán cederse a terceros con el fin de publicitar el Concurso de La Cuchara de Oro España. De conformidad con el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de protección de datos de carácter personal, usted tiene derecho al acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus datos personales en nuestro fichero enviando un correo electrónico a marketing@lacuilleredor.es

CONCURSO CUCHARA DE ORO ESPAÑA PASTELERÍA – MADRID 2019 RECETAS Y DESCRIPCION

CATEGORÍA AMATEUR – PROFESIONAL (tache la opción incorrecta)

Nombre de la candidata: _____

Nombre del Postre: _____

Ficha técnica de ingredientes y cantidades:

CONCURSO CUCHARA DE ORO ESPAÑA PASTELERÍA – MADRID 2019
FICHA TÉCNICA DE PROGRESIÓN PASTELERÍA

CATEGORÍA: AMATEUR / PROFESIONAL
(tache la opción incorrecta)

Nombre de la Candidata: _____

Nombre del Postre: _____

Descripción del Proceso de elaboración:

CONCURSO CUCHARA DE ORO ESPAÑA PASTELERÍA – MADRID 2019

CATEGORÍA: AMATEUR / PROFESIONAL

(tachar la opción incorrecta)

Nombre de la Candidata: _____

Nombre del Postre: _____

Foto en alta resolución del postre, formato 10cmx15cm