



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL CHOCOLATE
DE MADRID



REGLAMENTO del II Concurso Internacional del Bombón Artesano 2021

Organización

Este concurso está organizado conjuntamente por la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid – Pasteleros de Madrid (ASEMPAS), La Colonial de Eureka y el Salón Internacional del Chocolate de Madrid.

La inscripción deberá realizarse antes del día 20 de Octubre de 2021 y deben dirigirla a la siguiente dirección:

ASEMPAS: susana.asempas@gmail.com

Objetivos

- Promover la elaboración del bombón como una especialidad en la pastelería y repostería artesana y comunicar su importancia.
- Fomentar y divulgar a I+D+i y la sostenibilidad en el sector.
- Ante los consumidores abanderar las acciones para que se reconozca el valor de la pastelería artesanal, así como defender su prestigio y los beneficios que su elaboración artesanal tiene para la salud.
- Ser los máximos referentes en la defensa y promoción de la pastelería artesana en la Comunidad de Madrid, con capacidad de influencia y como impulsora de propuestas.

Lugar y fecha del Concurso

Tendrá lugar el viernes, día 12 de Noviembre de 2021, durante la celebración del SALON INTERNACIONAL DEL CHOCOLATE DE MADRID, que se celebrara los días 12 al 14 de Noviembre, en **La Galería de Cristal del Palacio de Cibeles**, situada en la Plaza de Cibeles, 1 de Madrid.



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL **CHOCOLATE**
DE **MADRID**




Pasteleros de Madrid
ASEMPAS
Calle Villamanín, 39
28011 Madrid

Participantes

- Podrán participar todos los profesionales del sector de pastelería, con residencia en España o fuera de ella.
- El número máximo de participantes en la final será de **10**.
- En caso de superar las 10 inscripciones, se hará una preselección con degustación por parte del comité organizador, el miércoles 10 de Noviembre de 2021, en las instalaciones del CENTRO GASTRONÓMICO DE MADRID situado en PLATEA, en la calle Goya, 5-7 de Madrid, en horario de 10.00h a 13:00h. Deberá de aportar 12 bombones de cada modalidad e iguales a los que se presentara a la final. Sera el comité organizador el que en función de la valoración de la degustación, nombre a los 10 participantes finalistas y los participantes que quedan en reserva, para cubrir cualquier cancelación o anulación de participación previamente seleccionado.
- En caso de cancelación o anulación de la participación del concursante, deberán comunicarlo antes del martes 2 de Noviembre de 2021.

Condiciones de participación

- El horario del concurso se establece de 10:00h a 14:00h, debiendo de permanecer el participante en el recinto ferial.
- Se establecen dos modalidades de concurso:

Bombón Encamisado y Bombón de Baño

En ambas modalidades de formato e ingredientes libre. Debiendo de aportar 36 unidades ya elaboradas e iguales por modalidad, 24 para la exposición y 12 para su degustación por parte del jurado.

El peso máximo por Bombón permitido es de 20 gramos, un peso mayor supone la eliminación.

Así mismo aportara un plato o bandeja para la exposición, no pudiendo llevar publicidad alguna.



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL CHOCOLATE
DE MADRID




Pasteleros de Madrid
ASEMPAS
Calle Villamanín, 39
28011 Madrid

Es obligatorio participar en ambas modalidades de concurso.

Horarios de recepción de los participantes.

- El horario de recepción es de 10:00h a 10:30h, y la exposición de los bombones presentadas al concurso correrá por parte de la organización. Quedando expuestos al jurado, autoridades, medios de comunicación y visitantes a la feria.
- Cada participante deberá de llevar y aportar obligatoriamente los platos o bandejas de Presentación y Exposición. El plato para la degustación del jurado será facilitado por la organización.
- Así mismo debe de aportar ficha técnica de la elaboración y ficha de alergenos según anexo.
- Es requisito que cada participante vaya debidamente uniformado con chaquetilla y pantalón, para la entrega de premios.

Sistema de evaluación

El jurado valorará:

Presentación, puntuado de 1 a 5.

Corte, puntuado de 1 a 5.

Textura, puntuado de 1 a 5.

Sabor, puntuado de 1 a 10.

Pudiendo obtener cada participante una puntuación máxima de 25 puntos por cada uno de los miembros del jurado.

Entre los miembros del jurado se nombrará a un Presidente del Jurado que obligatoriamente puntuara con decimales.

Los premios para cada Categoría

Primer Premio:

Diploma acreditativo como Primer Clasificado.

Cinco noches en el Hotel Balneario Mondariz (Pontevedra) para dos personas.

Regalos de los diferentes patrocinadores.



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL **CHOCOLATE**
DE **MADRID**



Segundo Premio:

- Diploma acreditativo como Segundo Clasificado.
- Regalos de los diferentes patrocinadores.

Tercer Premio:

- Diploma acreditativo como Tercer Clasificado.
- Regalos de los diferentes patrocinadores.

Aceptación del Reglamento

La participación en el concurso implica la entera aceptación del presente reglamento.

El incumplimiento de este reglamento supone la descalificación inmediata del concurso.

Reglamento y condiciones de reproducción y difusión de los trabajos.

- Los organizadores declinan toda responsabilidad concerniente a los daños o responsabilidades que se generen de la utilización, exposición y presentación de los trabajos.
- Las imágenes de los trabajos podrán ser utilizadas durante un periodo ilimitado en las webs de los organizadores y de los patrocinadores.
- El participante concede a los organizadores del concurso el derecho de exponer su trabajo.



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL **CHOCOLATE**
DE **MADRID**




Pasteleros de Madrid
ASEMPAS
Calle Villamanín, 39
28011 Madrid

HOJA INSCRIPCIÓN
II Concurso Internacional del Bombón Artesano 2021

Nombre: _____

Apellidos: _____

Fecha de Nacimiento: _____ Lugar: _____

Dirección Personal: _____

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

Población: _____ Provincia: _____ País: _____

Tel: _____ Email: _____

ACREDITACION PROFESIONAL

Datos completos del establecimiento donde ejerce actualmente:

Don/Doña, _____, con DNI, o PASAPORTE número _____, Declaro 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 **II CONCURSO INTERNACIONAL DEL BOMBON ARTESANO 2021**.

Y para que así conste, firmo la presente en (localidad y fecha) _____ a _____ de 2021

Firma
Nombre y apellidos



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL CHOCOLATE
DE MADRID



II Concurso Internacional del Bombón Artesano 2021

Nombre del participante: _____

Nombre del Bombón: _____

Ficha técnica de ingredientes:

Relación de alergenos:

b



SALÓN
INTERNACIONAL
DEL CHOCOLATE
DE MADRID




Pasteleros de Madrid
ASEMPAS
Calle Villamanín, 39
28011 Madrid

Nombre del Bombón: _____

Descripción del Proceso de elaboración: