



XVIII CERTAMEN GASTRONÓMICO COMUNIDAD DE MADRID

CONCURSO PARA REPOSTEROS **PIEZA ARTÍSTICA Y POSTRE DE LIBRE ELECCIÓN CON** **INGREDIENTE RELEVANTE LA CERVEZA “MAHOU”**

Día 15 de mayo de 2011 (dentro del programa de San Isidro)

1. Pueden participar en el Concurso de reposteros de Madrid, todos los profesionales del sector de la Comunidad de Madrid.
2. Los concursantes iniciarán sus tareas de diez en diez minutos. El orden de participación lo determinará un sorteo previo efectuado por la organización, el día de la entrega de ropa en la asociación unos días antes del certamen.
3. Los participantes dispondrán de 5 horas para realizar los trabajos que presenten a concurso, siendo la presentación de los platos obligatoriamente en el turno que le hubiera correspondido en el sorteo.
4. El certamen está organizado para 10 participantes que serán seleccionados por un jurado previo que valorará originalidad, presentación y elaboración de las recetas y fotos de los platos presentados.
5. Cada concursante será acompañado en sus tareas por un ayudante.
6. La inscripción del concurso supone acatar, sin reparos, las bases del mismo.
7. La inscripción del concurso será de 60,00 € para el concursante y 60,00€ para el ayudante y la organización le incluye como miembro de la asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid durante este año. El asociado de ACYRE podrá participar sin cuota de inscripción.
8. ACYRE inscribirá y pondrá todos sus medios para que el ganador acuda a certámenes de nivel nacional e internacional.



BASES DEL CONCURSO PARA REPOSTEROS

1. El Concurso estará dividido en dos elaboraciones **UN POSTRE de repostería de libre elección que incluya como ingrediente relevante la cerveza “Mahou” en cualquiera de sus versiones y una PIEZA ARTÍSTICA de tema libre.**
2. Los ingredientes serán aportados por los participantes.
3. La base para la pieza será aportada por el participante con una superficie máxima de **un metro cuadrado**.
4. Se realizarán 7 raciones del postre, cuatro de ellas se emplatarán de forma individual y tres se colocarán dentro de la base de la pieza.
5. Todos los ingredientes usados tanto en la elaboración de la pieza como del postre deben de ser comestibles, en caso de no ser así el participante quedará descalificado del certamen.
6. Las bases de bizcocho así como el pastillaje se deben de llevar hechos haciendo el procedimiento ante el jurado técnico, si se usan estas preparaciones
7. La elaboración del postre y la pieza se limitará exclusivamente a los ingredientes que se especifiquen en la receta presentada a la organización, junto con la inscripción.
8. Todos los concursantes se verán obligados a traer herramientas, debiendo ir vestidos con el uniforme reglamentario: pantalón por cuenta del concursante. La organización facilitará gorro, chaquetilla, y delantal
9. Para concursar deberán enviar a la Organización la receta del postre con su título, ingredientes, cantidades, preparación y foto de los platos. El concursante tendrá que realizar los mismos platos que ha presentado en fotografía a la organización.
10. Todas las recetas enviadas serán preseleccionadas por un jurado formado al efecto. Este Jurado valorará calidad en las elaboraciones, originalidad y presentación. Eligiendo las 10 mejores para participar en el certamen.
11. El plazo límite para la presentación de recetas será el día 29 de abril de 2011.
12. Se realizará una reunión previa exclusivamente con todos los concursantes seleccionados, en día y hora que fije la Organización en la sede de la asociación. Donde se ultimarán los detalles y la entrega de ropa así como el sorteo de orden de participación.



PREMIOS CONCURSO DE REPOSTEROS

PRIMER PREMIO

2.000,00 euros, medalla de oro y diploma.

SEGUNDO PREMIO

1.000,00 euros, medalla de plata y diploma.

TERCER PREMIO

500,00 euros, medalla de bronce y diploma.

Los premios están sujetos a las retenciones aplicadas por la agencia tributaria



EL JURADO

1. El Jurado estará compuesto por personas de reconocido prestigio. A cada miembro del Jurado se le entregará una hoja de calificación en la que se puntuará de la siguiente forma:

* Calidad en la elaboración: se puntuará del 1 al 10.
* Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 10.
* En guisos y sabores: se puntuará del 1 al 20.
* En originalidad: se puntuará del 1 al 10.
* En limpieza y destreza del 1 al 10.

Uno de los miembros del Jurado puntuará con décimas, con el objeto de deshacer un posible empate, siendo éstas de 0 a 10. Cada miembro del Jurado puntuará individualmente y según su criterio.

2. Una vez que cada miembro del Jurado haya rellenado su hoja de calificación, sumada las puntuaciones y firmada, se la entregará al Presidente del mismo en sobre cerrado, pasándose a sumar las puntuaciones para obtener los resultados definitivos.

3. Todos los concursantes están obligados a aceptar estas Bases, siendo el fallo del Jurado inapelable.

4. Se realizará una reunión previa exclusivamente con todos los miembros del Jurado en día y hora que fijará la Organización del Certamen, en la sede de la asociación.

5. ACYRE SE RESERVA EL DERECHO DE PUBLICAR O CEDER A TERCEROS LAS RECETAS E IMÁGENES DEL CERTAMEN PARA SU DIFUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN, PATROCINADORES, COLABORADORES, ASOCIACIONES E INCLUSO UTILIZARLAS PARA LA PUBLICACIÓN DE LIBROS Y RECETARIOS.

Los resultados se darán a conocer en el acto de Clausura ofrecido en honor de los concursantes, al que estarán invitados los miembros del Jurado, así como la Prensa y Entidades de la Administración Pública y Empresas Patrocinadoras.

Concurso Organizado por:
ASOCIACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID
C/ Amor de Dios, 4
28014 Madrid
TLF.- (91) 360.17.80 -e-mail: acyre@acyre.com - www.acyre.com . es

AMOR DE DIOS, 4. 28014 MADRID

TEL. Y FAX 91 360 17 80 E-MAIL: acyre@acyre.com