



Asociación Empresarial
Hotelera de Madrid

AEHM
Calle Marqués de Cubas, 25
28014 Madrid



ACYRE
Calle Huertas, 43
28014 Madrid

REGLAMENTO del
III Concurso de la Comunidad de Madrid
“LAS MEJORES TORRIJAS DE 2019”

Organización

Este concurso está organizado conjuntamente por la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid - Pasteleros de Madrid (ASEMPAS), la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM) y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE MADRID) y con la coordinación de Proyectos y Soluciones a La Carta.

La inscripción deberá realizarse antes del día 15 de Marzo de 2019 y deben dirigirla a la siguiente dirección:

ASEMPAS: susana.asempas@gmail.com

AEHM: pablo@aehm.es

ACYRE: acyre@acyre.com

indicando los siguientes datos: Nombre y apellidos, datos del local: pastelería, hotel y restaurante, dirección de correo electrónico y teléfono de contacto o cumplimentando la inscripción habilitada en www.asempas.com, www.aehm.es y www.acyremadrid.com, indicando la categoría a la o las categorías de inscripción.

Objetivos

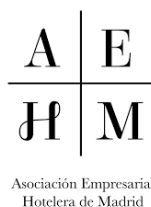
- Promover la pastelería y repostería artesana y comunicar su importancia
- Fomentar y divulgar a I+D+i y la sostenibilidad en el sector.
- Ante los consumidores abanderar las acciones para que se reconozca el valor de la pastelería artesanal frente a la industrial, así como defender su prestigio y los 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, y de la repostería en la hostelería, con capacidad de influencia y como impulsora de propuestas.

Lugar y fecha del Concurso

Tendrá lugar el miércoles, día 27 de Marzo de 2019, en las instalaciones del CENTRO GASTRONÓMICO DE MADRID situado en PLATEA, en la calle Goya,5-7 de Madrid.

Participantes

- Podrán participar todos los profesionales del sector de pastelería pertenecientes a la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid, Pasteleros de Madrid (ASEMPAS), Reposteros incluidos en la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM) y Cocineros y Reposteros pertenecientes a la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE MADRID)



AEHM
Calle Marqués de Cubas, 25
28014 Madrid



ACYRE
Calle Huertas, 43
28014 Madrid

- Así mismo podrán participar profesionales no pertenecientes a estas asociaciones, previa inscripción y abono de la cuota correspondiente, que se tendrá que formalizar junto con la inscripción al concurso en cada asociación.
- El número máximo de participantes será de 10 y el número mínimo de participación se establece en 5.

Los participantes por el sector Artesano de Pastelería:

10 participantes para la categoría de torrija tradicional.

10 participantes para la categoría torrija de innovación.

10 participantes para la categoría torrija sin gluten.

Los participantes por el sector de Reposteros, Pasteleros de Hotel

10 participantes para la torrija tradicional o de innovación.

Los participantes por el sector de Cocineros y Reposteros.

10 participantes para la torrija tradicional o de innovación.

10 participantes para la categoría torrija de innovación.

- En caso de superar el número máximo de inscripciones, se hará una preselección por parte de las organizaciones, el viernes 22 de marzo.
- En caso de cancelación o anulación de la participación del concursante, deberán comunicarlo el lunes 25 de marzo.

Condiciones de participación

- Se establecen tres grupos y cuatro categorías de concurso:

Grupo Profesional de Pastelería Artesana

Categoría I Torrija de corte tradicional: el peso oscilará entre 80 y 220 gramos, pudiendo ser éstas de leche, vino o almíbar. La base de pan podrá estar azucarada y con grasa añadida. Sólo se podrá utilizar en esta categoría: leche de vaca, miel, vino, limón, naranja, azúcar, canela, vainilla y nata.

Categoría II Torrija de corte innovador: el peso oscilará entre 80 y 220 gramos, de formato e ingredientes libre.

Categoría III Torrija sin Gluten: el peso oscilará entre 80 y 220 gramos.

Grupo Profesional Pasteleros y Reposteros de Hotel

Categoría IV Torrija: el peso oscilará entre 80 y 220 gramos.

Grupo Profesional Cocineros y Reposteros

Categoría V Torrija: el peso oscilará entre 80 y 220 gramos.

Categoría VI Torrija de corte innovador: el peso oscilará entre 80 y 220 gramos, de formato e ingredientes libre.

- El horario de recepción y participación será detallado en anexo a este reglamento, así como el orden de participación.



ASEMPAS
Calle Villamanín, 39
28011 Madrid



Asociación Empresarial
Hotelera de Madrid

AEHM
Calle Marqués de Cubas, 25
28014 Madrid



ACYRE
Calle Huertas, 43
28014 Madrid

- Cada participante dispondrá de 30 minutos para preparar y elaborar 5 torrijas por la categoría a la que se presente, una para su exposición y cuatro para la degustación por parte del jurado.
- Cada participante deberá de llevar y aportar obligatoriamente los platos de degustación para el Jurado y de Presentación y Exposición de su Torrija.
- Así mismo debe de aportar ficha técnica de la elaboración en formato DIN A6.
- Es requisito que cada participante vaya debidamente uniformado con chaquetilla y pantalón, pudiendo utilizar delantal.

Sistema de evaluación

El jurado valorará **Limpieza/Organización en el trabajo, Presentación, Aspecto, Textura, y Sabor**, puntuando de 1 a 5 en cada apartado, pudiendo obtener cada participante una puntuación máxima de 25 puntos por cada uno de los cuatro miembros del jurado. La **Limpieza/Organización en el trabajo será valorado por un jurado técnico**.

Todos aquellos participantes que, tras la evaluación de sus trabajos por parte del Jurado, obtengan 65 puntos sobre 100 del total de los puntos, recibirán el **Certificado de Reconocimiento** por elaborar “LAS MEJORES TORRIJAS DE 2019 EN MADRID”.

Los premios

Todos los participantes en cada categoría recibirán el diploma acreditativo con la puntuación final obtenida.

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.

Anexo. 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.