



## **CERTAMEN TORRIJAS DE RESTAURACIÓN ASOCIACIÓN COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID**

MARTES 16 DE MARZO DE 2021 DE 9,00 A 12,00 HORAS EN EL CENTRO GASTRONÓMICO DE MADRID situado en PLATEA, en la calle Goya,5-7 de Madrid.

El certamen constará de una preselección de 5 participantes sobre las inscripciones recibidas y se elegirá la mejor torrija de restauración en las dos modalidades:

**1.-Torrija de corte tradicional:** pudiendo ser éstas de leche, vino o almíbar. Se valorará la utilización de productos M Producto certificado de Madrid y vinos D.O.Vinos de Madrid (leche, miel, huevos, vinos.....)

**2.-Torrija de corte innovador:** de formato e ingredientes libre. Se valorará la utilización de productos M Producto certificado de Madrid y vinos D.O. Vinos de Madrid (leche, miel, huevos, vinos.....)

### **BASES DEL CERTAMEN:**

El concurso será organizado ASOCIACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID

El comité de competición estará formado por miembros de la junta directiva de ACYRE Madrid y miembros de su comité asesor. El comité de competición velará por el buen desarrollo del certamen y el cumplimiento de las presentes bases.

1. Podrán participar en EL CERTAMEN DE TORRIJAS DE RESTAURACIÓN todos los profesionales del sector de hostelería de Madrid asociados a ACYRE Madrid.

2. El certamen contará con la participación de 5 participantes seleccionados por el comité de competición de ACYRE Madrid, en cada una de las modalidades.

3.- **El plazo límite para presentar la solicitud de inscripción es el día 9 de MARZO de 2021.** Los participantes deberán enviar ficha técnica y foto de su elaboración al e.mail: [acyre@acyre.com](mailto:acyre@acyre.com)

4. El día de la final las torrijas se llevarán pre-elaboradas y el participante tendrá 30 minutos para terminar su elaboración y emplatado. Presentará 6 torrijas por la categoría a la que se presente, una para su exposición y cinco para la degustación por parte del jurado.

5. Cada participante deberá de llevar y aportar obligatoriamente los platos de degustación para el Jurado y de Presentación para la exposición de su Torrija.

6.- Normas generales del funcionamiento:

Para cumplir la medidas sanitarias con respecto al COVID-19 y respetar la seguridad de participantes y organizadores, el horario de llegada le será comunicado por la organización.

Únicamente acudirán al CIG de la Comunidad de Madrid los cinco finalistas, sin acompañantes, designados por la organización a la hora indicada según su categoría.

Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos serán examinados por los jueces antes de comenzar la competición.

La puntuación final se establecerá una vez finalizada la inspección de la cocina en la que se han elaborado las torrijas para valorar los puestos de trabajo.

7.-A los participantes se les hará entrega de un lote de productos M producto certificado, la marca que garantiza el origen y calidad de los Alimentos de Madrid: huevos, leche, miel, mantequilla, vino D.O. Vinos de Madrid,...

**PREMIOS:**

Los ganadores recibirán diploma acreditativo de ser:

- ➔ Mejor torrija tradicional de Restauración de la Comunidad de Madrid
- ➔ Mejor torrija innovadora de Restauración de la Comunidad de Madrid

**OTRAS CUESTIONES**

1.-Informar de la receta de la torrija a cualquier persona física o jurídica externa a la organización ACYRE MADRID, supondrá descalificación automática.

2.-La torrija presentada deberá ser creada por el propio chef del concurso, bajo pena de descalificación.

3.-En la preparación de la torrija todos los ingredientes han de ser comestibles, en caso contrario serán descalificados.

4.- La inscripción en el concurso supone la aceptación de las normas y bases del CERTAMEN DE TORRIJA DE RESTAURACIÓN por parte de los participantes.

5.- Todos los concursantes se harán cargo de traer sus herramientas, así como maquinaria especial, debiendo ir vestidos con el uniforme reglamentario: pantalón, chaquetilla, delantal sin peto y zapatos reglamentarios por cuenta del concursante.

Jurado de cata: compuesto por personalidades destacadas del mundo de la gastronomía y será el encargado de degustar los platos del concurso.

Jurado técnico: compuesto por cocineros y reposteros de ACYRE Madrid vigilarán por el cumplimiento de las bases.

## 7.- LEGALIDAD:

El presente certamen se registrará y desarrollará por las presentes bases y reglamento.

Al efecto de asegurar y garantizar el correcto desarrollo del Campeonato, se ha creado un Comité Organizador responsable formado por miembros de la Junta directiva de ACYRE MADRID y su Comité Asesor.

Si durante el transcurso del certamen se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador las estudiará y solventará en tiempo y forma.

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación en el presente Reglamento. Asimismo, se reserva el derecho a cancelar el Certamen si las condiciones lo exigieran. En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización de cualquier tipo de responsabilidad.

## EL JURADO

1. El Jurado estará compuesto por personas de reconocido prestigio y formarán parte del equipo de jurado de cata y el equipo de jurado técnico. 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 20.
* Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 20.
* En sabores: se puntuará del 1 al 40.
* En originalidad: se puntuará del 1 al 20. (Solo para innovadora)
* En limpieza y destreza del 1 al 20.

Los miembros del Jurado puntuarán 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 cumplimentado 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.

5. ACYRE MADRID 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 de la prueba final 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 Prensa, Entidades de la Administración Pública y Empresas Patrocinadoras.

**El concurso puede ser pospuesto si llegada la fecha las restricciones sanitarias no recomiendan o prohíben su celebración.**

ASOCIACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID  
C/ Huertas, 43  
28014 Madrid  
TLF.- (91) 360.17.80 –  
E-mail: [acyre@acyre.com](mailto:acyre@acyre.com)  
[www.acyre.com](http://www.acyre.com)