



## **CONCURSO 'LA MEJOR TARTA DE QUESO DE LA COMUNIDAD DE MADRID'**

**LUNES 24 DE JULIO DE 2023 DE 10.30 A 12.30 HORAS**

**CENTRO GASTRONÓMICO DE MADRID situado en PLATEA, en la calle Goya,5-7 de Madrid**

En el concurso se elegirá la mejor tarta de queso de Madrid. Será obligatorio la utilización de productos M Producto certificado, la marca que garantiza el origen y la calidad de los alimentos de Madrid (lácteos, miel, huevos).

### **BASES DEL CERTAMEN**

El concurso lo organiza la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (En adelante, "ACYRE 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 CONCURSO DE LA MEJOR TARTA DE QUESO DE LA COMUNIDAD DE MADRID todos los profesionales del sector de hostelería de Madrid que tengan establecimiento abierto al público.
- 2.- Los participantes deberán enviar la receta en la que será obligatorio utilizar mínimo un queso M Producto certificado, indicando el "tipo de queso" utilizado, y otro ingrediente también obligatorio, que lleve el sello de la M producto certificado (lácteos, huevos.....).
- 3.- El plazo límite para presentar la solicitud de inscripción es el lunes 17 de julio de 2023. Los participantes deberán enviar ficha técnica y foto de su elaboración al email: [asociados@acyre.com](mailto:asociados@acyre.com).

De todas las inscripciones de aspirantes recibidas en tiempo y forma, ACYRE Madrid seleccionará a los participantes definitivos atendiendo al número de puestos en cocina y al orden de entrega de la inscripción.

- 4.- El día del concurso, la tarta de queso se llevará elaborada y el participante tendrá 10 minutos para terminar su presentación y emplatado de 8 porciones, una para su exposición y el resto para la degustación por parte del jurado.
- 5.- Cada participante deberá llevar y aportar obligatoriamente los platos de degustación para el Jurado y de Presentación y Exposición de su tarta de queso. Todos los ingredientes utilizados han de ser comestibles, en caso contrario serán descalificados.

## 6.- Normas generales del funcionamiento:

El horario de llegada el día 24 de julio será a las 10.00 horas.

La entrada de cada concursante será con los turnos establecidos por la dirección por riguroso orden de sorteo. La presentación de la tarta de queso será por el mismo orden de entrada.

## OTRAS CUESTIONES

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

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

3.- La inscripción en el concurso supone la aceptación de las normas y bases del CONCURSO A LA MEJOR TARTA DE QUESO DE LA COMUNIDAD DE MADRID por parte de los participantes.

4.- Todos los concursantes se harán cargo de traer sus herramientas, así como maquinaria especial y los platos donde van a presentar las raciones de tarta de queso, debiendo ir vestidos con el uniforme reglamentario: pantalón, chaquetilla y zapatos reglamentarios por cuenta del concursante.

5.- Los participantes serán responsables en exclusiva de cualesquiera supuestos de contaminación o intoxicación alimentarias, u otros supuestos asimilados, excluyendo expresamente a ACYRE de cualquier tipo de responsabilidad derivada de dichos sucesos.

6.- Los participantes, a tal efecto, deberán tener contratado y en vigor el seguro de responsabilidad civil correspondiente.

## LEGALIDAD

- El presente concurso se regirá 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 concurso 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 (compuesto por personalidades destacadas del mundo de la gastronomía y será el encargado de degustar los platos del concurso) y el equipo de jurado técnico (compuesto por cocineros, reposteros y miembros del comité asesor de ACYRE Madrid vigilarán por el cumplimiento de las bases).

A cada miembro del Jurado se le entregará una hoja de calificación en la que se puntuará de la siguiente forma:

### JURADO DE CATA

- \* 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.

### JURADO TÉCNICO

- \* En limpieza: se puntuará del 1 al 20.
- \* En destreza: se puntuará del 1 al 20.

Un miembro 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.- 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.

ASOCIACIÓN 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)