



CAMPEONATO ACYRE MADRID

XXXI CERTAMEN GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE MADRID

CONCURSO PARA REPOSTEROS PROFESIONALES

El 10 de junio de 2024 se celebrará el concurso para reposteros profesionales de la Comunidad de Madrid, coincidiendo con la final de la Liga de Cocina de ACYRE MADRID.

El certamen constará de 1 eliminatoria, en la que será elegido el mejor repostero de la Comunidad de Madrid y representará a la Comunidad de Madrid en el Campeonato de España.

BASES DEL CERTAMEN

1.- ORGANIZACIÓN

El certamen será organizado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid y se desarrollará en la CPIFP Escuela De Hostelería Y Turismo Simone Ortega.

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.

Asimismo, el Comité designará al Jurado técnico que permanecerá en cocinas durante todo el transcurso del certamen para velar por el cumplimiento de las presentes bases durante la competición.

2.- PARTICIPANTES E INSCRIPCIÓN

El certamen está destinado a todos los profesionales del sector. La convocatoria para inscripciones finalizará el **próximo VIERNES 31 de MAYO de 2024**.

Los reposteros que quieran participar en el certamen deberán contactar con ACYRE MADRID en el email: **asociados@acyre.com** y teléfono de contacto **91 360 17 80**.

El Comité de competición seleccionará a las parejas de reposteros y ayudantes según sus propios criterios de afinidad con el certamen.

En la solicitud de inscripción, los participantes (repostero y ayudante) deberán presentar un Currículum Vitae así como trabajos anteriores a destacar, así como su talla de chaquetilla y cualquier otra información que considere relevante a fin de ser seleccionado por el Comité.

3.- FORMATO DE LA CONVOCATORIA Y REUNIÓN PREVIA

La reunión previa tendrá lugar en las instalaciones de ACYRE en la calle Huertas 43, 28014 Madrid, y ya se informará del día y la hora.

Los participantes deberán elaborar:

- Un postre de restaurante que debe tener como obligatorio: un mínimo de 5 texturas diferentes. El cual debe estar elaborado con una de las variedades de miel de Madrid Miel y como mínimo con un queso fresco de Albe (requesón, queso latino o queso crema). Se elaborarán 8 raciones (7 para el jurado y 1 para foto y exposición).

- Elaboración de 1 éclair en cuya elaboración intervenga chocolate premium 76% de chocolate Maikhel en la masa y/o en el relleno. La medida del éclair debe ser de 10 cm. El número de éclairs ha elaborar será de 8 unidades.

Es obligatorio la utilización de Fresón “Cultivamos lo bueno” de Alcampo como fruta de temporada, mínimo en uno de los dos platos. Es decir en el postre o en el éclair. Pudiéndose utilizar en ambas elaboraciones.

Los participantes dispondrán de 4 horas para la elaboración, presentando a las 3 horas el éclair y a las 4 horas el postre.

4.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO

- La entrada de cada pareja de concursantes a cocinas será con los turnos establecidos por el Comité por riguroso orden de sorteo. La presentación de los platos será por el mismo orden de entrada.

- Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos serán examinados por los jueces antes de comenzar la competición. Queda terminantemente prohibido llevar cualquier otro tipo de elaboración o preelaboración (será motivo de descalificación).

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

- La vajilla es de libre elección por los participantes.

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

- Cada participante deberá ir acompañado por un ayudante.

- La inscripción en el concurso supone la aceptación de las presentes normas y bases de **LA LIGA ACYRE MADRID** por parte de los participantes.

- La inscripción de **LA LIGA ACYRE MADRID para el concurso de repostería** será gratuita.

- Todos los concursantes y sus ayudantes se harán cargo de traer sus herramientas, así como maquinaria especial, debiendo ir vestidos con el uniforme reglamentario: gorro y chaquetilla por cuenta de la organización.
- Los participantes declaran ser conocedores, y por tanto responsables de su estricto cumplimiento de toda la normativa relativa a higiene, manipulación y asimilados en materia de alimentos.
- 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.
- Los participantes, a tal efecto, deberán tener contratado y en vigor el seguro de responsabilidad civil correspondiente.

5.- JURADO

El Jurado, seleccionado por ACYRE y su Comité de competición, estará compuesto por profesionales vinculados al sector hostelero en todas sus modalidades y en dos categorías:

- ✓ Jurado de cata: degustará los platos del concurso. Cada Jurado de Cata elegirá un presidente para su representación durante la jornada y el recuento de votos.

* Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 20.
* Sabores: se puntuará del 1 al 40.
* Originalidad: se puntuará del 1 al 20.

- ✓ Jurado técnico: controlará la elaboración en cocina, boxes, para puntuar la forma de trabajo de los participantes. Cada Jurado Técnico elegirá un presidente para su representación durante la jornada y el recuento de votos.

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 y destreza: se puntuará del 1 al 20.
* Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 20.
* Limpieza: se puntuará 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.

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

6.- PREMIO

El campeón del certamen recibirá un premio de 2.000€ en metálico y representará a la Comunidad de Madrid en el próximo Campeonato de España de repostería. Al importe del premio le serán aplicados los porcentajes fiscales procedentes.

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.

7.- LEGALIDAD

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

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.

8.- OTROS MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN

- En caso de informar de la receta de los platos que se presenten a cualquier persona externa a la organización **ACYRE MADRID**.
- Cualquier comunicación externa deberá ser autorizada y contar con la imagen del concurso y con la chaquetilla entregada por la organización.
- Los platos presentados en el menú deberán ser originales creados por el propio chef del concurso.

9.- DERECHOS DE IMAGEN

ACYRE se reserva el derecho de publicar o ceder a terceros las recetas e imágenes del certamen para su difusión en medios de comunicación, patrocinadores, colaboradores, asociaciones e incluso utilizarlas para la publicación de libros y recetarios.

Concurso Organizado por:

ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID

C/ Huertas, 43

28014 Madrid

TLF.- 91.360.17.80 -e-mail: acyre@acyre.com - www.acyre.com