



## **CERTAMEN LA MEJOR TORRIJA DE RESTAURACIÓN ASOCIACIÓN COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID (ACYRE MADRID)**

**FECHA:** LUNES, 7 DE ABRIL DE 2025

**HORA:** de 09.00 a 11.00 horas

**UBICACIÓN:** IFEMA Madrid. Av. del Partenón, 5. Barajas (28042)  
Salón Gourmets. Escenario Comunidad de Madrid - 4A50 (Pabellón 4)

En el certamen “La mejor torrija de restauración” organizado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (En adelante, “ACYRE Madrid”) se elegirá la mejor torrija de restauración en dos modalidades:

- 1. Torrija de corte tradicional:** pudiendo ser éstas de leche, vino o almíbar. Es obligatorio la utilización de dos productos M Producto certificado de Madrid, siendo opcional la utilización de vinos de la D.O. Vinos de Madrid.
- 2. Torrija de corte innovador:** de formato e ingredientes libres. Es obligatorio la utilización de dos productos M Producto certificado de Madrid, siendo opcional la utilización de vinos de la D.O. Vinos de Madrid.

Para conocer los productos M certificado de Madrid puedes visitar la web <http://www.mproductocertificado.es>  
Encuentras las bodegas adscritas a la D.O. Vinos de Madrid en <https://vinosdemadrid.es/>

**ES IMPRESCINDIBLE LLEVAR EL DÍA DEL CERTAMEN EL ENVASE DE LOS PRODUCTOS  
CERTIFICADOS UTILIZADOS EN LA RECETA.**

### **BASES DEL CERTAMEN**

El certamen será organizado por 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 certamen “La mejor torrija de restauración” todos los profesionales del sector de cocina de Madrid (solo un participante, no pueden ir ayudantes) que tengan un establecimiento abierto al público (restaurante, hotel, cafetería, pastelería, servicios de *delivery* ...) y donde sea posible la compra de la torrija por parte del público interesado.
2. Los participantes del certamen serán seleccionados previamente 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 02 de abril de 2025, a las 23:59h.**
4. Los aspirantes deberán enviar ficha técnica y foto de su elaboración al email **asociados@acyre.com** dentro del plazo previsto en el punto anterior.
5. La ficha técnica —preferiblemente confeccionada utilizando el modelo que se adjunta— y foto de su elaboración incluirá, al menos, la siguiente información:
  - a. Nombre del establecimiento y del cocinero/repostero.
  - b. Foto de la receta.
  - c. Ingredientes con las cantidades.
  - d. Elaboración.

#### **EN CASO DE NO CUMPLIR ESTOS REQUISITOS TENDRÁN UNA PENALIZACIÓN**

6. El día del certamen, las torrijas se llevarán preelaboradas y el participante (no se puede llevar ayudante) tendrá veinte minutos para terminar la elaboración y emplatado de seis torrijas por la categoría a la que se presente: una para su exposición y cinco para la degustación por parte del jurado.
7. Cada participante deberá llevar y aportar obligatoriamente los platos de degustación para el jurado y de presentación y exposición de su torrija. La presentación del plato ante el jurado debe ser igual al de la exposición.

### **NORMAS GENERALES DEL FUNCIONAMIENTO**

El horario definitivo de llegada el día 07 de abril se confirmará a los participantes.

La entrada de cada concursante a cocinas será con los turnos establecidos por la dirección por riguroso orden de inscripción.

La presentación de la torrija 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.

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.

### **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 participante del certamen, bajo pena de descalificación.
3. En la preparación de la torrija, todos los ingredientes han de ser comestibles, en caso contrario serán descalificados.
4. Cualquier elaboración que no incluya los dos productos “M certificado de Madrid” obligatorios supondrá la descalificación automática.



5. La inscripción en el certamen supone la aceptación de las normas y bases del certamen “La mejor torrija de restauración” por parte de los participantes.
6. Todos los concursantes se harán cargo de traer sus herramientas, así como maquinaria especial, debiendo ir vestidos con el uniforme reglamentario: pantalón, chaquetilla (NO puede ser chaquetilla de Acyre Madrid), delantal sin peto y zapatos reglamentarios, todo por cuenta del participante.
7. 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.
8. 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.
9. Los participantes, a tal efecto, deberán tener contratado y en vigor el seguro de responsabilidad civil correspondiente.
10. El jurado de cata estará compuesto por personalidades destacadas del mundo de la gastronomía. Será el encargado de degustar los platos del certamen.
11. El jurado técnico de ACYRE Madrid velará por el cumplimiento de las bases.

## **LEGALIDAD**

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

Al efecto de asegurar y garantizar el correcto desarrollo del certamen, 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 de 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 del sector gastronómico y formarán parte del equipo de jurado de cata y el equipo de jurado técnico. Habrá un presidente por cada uno de los dos jurados.

A cada miembro del jurado se le entregará una hoja de calificación en la que deberán puntuar cada elaboración según los criterios indicados:



Jurado de cata (corte tradicional):

|  |
|--|
| * Calidad en la elaboración: se puntuará del 1 al 20.  |
| * Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 20. |
| * Sabores: se puntuará del 1 al 40.                    |

Jurado de cata (corte innovador):

|  |
|--|
| * Calidad en la elaboración: se puntuará del 1 al 20.  |
| * 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:

|                                      |
|--------------------------------------|
| * Destreza: 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.

2. Una vez que cada miembro del jurado haya rellenado su hoja de calificación, sumadas las puntuaciones y firmada, se la entregará al presidente del mismo en sobre cerrado. Cuando el presidente tenga todas las hojas de calificación, se sumarán 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 participantes, 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  
(ACYRE Madrid)

C/ Huertas, 43  
28014, Madrid  
Teléfono 913 601 780  
Email: [acyre@acyre.com](mailto:acyre@acyre.com)  
Web: [www.acyre.com](http://www.acyre.com)