



CONCURSO 'LA MEJOR YEMA DE AUTOR'

FECHA: Martes 13 de octubre de 2026

HORARIO: 09:00 - 12:00h

UBICACIÓN: Escuela Municipal de Hostelería y Alimentación de Madrid

(Mercado Santa Eugenia. C/ Virgen de las Viñas, 16 1ª Planta. Villa de Vallecas. 28031 Madrid)

La tradición y la creatividad se dan la mano en el concurso **«La mejor yema de autor»**, una iniciativa de **ACYRE Madrid y Santa Teresa Gourmet** que busca poner en valor uno de los dulces más emblemáticos de la repostería española desde una mirada contemporánea.

En este concurso, todos los participantes parten de una misma base: el plastón de yema, elaborado y proporcionado por la organización. A partir de este ingrediente común, cada cocinero o repostero deberá desarrollar su propia propuesta, aportando el resto de ingredientes, la receta, la técnica y la presentación que considere necesarios para crear una **yema única y personal**.

El reto consiste, por tanto, en **reinterpretar la yema desde la creatividad y la identidad propia de cada profesional**, demostrando cómo, a partir de una misma materia prima, pueden surgir elaboraciones completamente diferentes.

El concurso premiará especialmente la originalidad, el equilibrio de sabores, la técnica, la textura, la presentación y la capacidad de cada participante para **convertir una elaboración tradicional, la Yema de Santa Teresa, en una auténtica yema de autor**.

BASES DEL CERTAMEN

El concurso lo organiza la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (en adelante, "ACYRE Madrid") y Santa Teresa Gourmet.

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 «**La mejor yema de autor**» todos los profesionales del sector de cocina de España (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 degustar la Yema de autor por parte del público interesado.
2. Los participantes del certamen serán seleccionados previamente por el comité de competición de ACYRE Madrid.
3. El ganador recibirá un premio en metálico de 500,00€, una visita a la fábrica y un pack regalo con productos exclusivos de la empresa Santa Teresa Gourmet.
4. **El plazo límite para presentar la solicitud de inscripción y propuesta de receta (sin fotografía) es el jueves 24 septiembre de 2026, a las 23:59 horas.**
5. **El día 28 de septiembre se comunicará quienes son los finalistas seleccionados (máximo 10).**
6. Recibirán el 29 de septiembre en su establecimiento 200 gramos de plastón aportado por Santa Teresa Gourmet.
7. El día **6 de octubre** los aspirantes seleccionados como finalistas deberán enviar la **receta/ficha técnica** en Word (preferiblemente utilizando el modelo que se adjunta) y **fotografía** de su elaboración al email: asociados@acyre.com .

En la receta aparecerá y será utilizado obligatoriamente el plastón facilitado por la organización. La receta incluirá, al menos, la siguiente información:

- Nombre del establecimiento y del cocinero/repostero.
- Foto de la receta
- Ingredientes con las cantidades
- Elaboración
- Presentación

EN CASO DE NO CUMPLIR ESTOS REQUISITOS TENDRÁN UNA PENALIZACIÓN

8. El día del concurso, la yema de autor se llevará elaborada y el participante tendrá 10 minutos para terminar su presentación y emplatado de 12 yemas. Una de ellas es para su exposición y el resto para degustación por parte del jurado.
9. Cada participante deberá llevar y aportar obligatoriamente los platos de degustación (seis) para el jurado y de exposición de su yema de autor. La presentación del plato ante el jurado debe ser igual al de la exposición.

NORMATIVA Y FUNCIONAMIENTO

El horario de llegada el día 13 de octubre se confirmará a los seleccionados.

El comité organizador seleccionará los finalistas de todas las recetas presentadas para participar en la final del 13 de octubre.

La entrada de cada concursante será con los turnos establecidos por la dirección. La presentación de la yema de autor 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 yema de autor a cualquier persona física o jurídica externa a la organización del concurso, supondrá descalificación automática.
2. La yema de autor presentada deberá ser creada por el propio chef del concurso, bajo pena de descalificación.
3. En la preparación de yema de autor todos los ingredientes han de ser comestibles, en caso contrario serán descalificados.
4. Cualquier elaboración que no incluya el plastón facilitado por la organización supondrá la descalificación automática.
5. La inscripción en el concurso supone la aceptación de las normas y bases del concurso 'La mejor Yema de autor' 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 y zapatos reglamentarios por cuenta del concursante.
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 concurso 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 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.

1. ACYRE Madrid y Santa Teresa Gourmet se reserva el derecho de publicar o ceder a terceros las recetas de imágenes del certamen para su difusión en los medios de comunicación, patrocinadores, colaboradores, asociaciones e incluso utilizarlas para la publicación de libros y recetarios.
2. **El ganador podrá dar a degustar la Yema de autor en su restaurante siempre y cuando utilice el plastón de Santa Teresa Gourmet.**
3. **Santa Teresa Gourmet se reserva el derecho de desarrollo y venta de la Yema de Autor ganadora bajo el nombre del cocinero o repostero ganador.**

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 deberán puntuar según los criterios indicados:

Jurado de cata:

* Calidad en la elaboración: se puntuará del 1 al 10.
* Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 10.
* Originalidad: se puntuará del 1 al 10.
* Sabores: se puntuará del 1 al 20.

Jurado técnico:

* Destreza: se puntuará del 1 al 10.
* Limpieza: se puntuará del 1 al 10.

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 a la organización. Cuando estén 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.

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

Calle Huertas, 43 (28014) Madrid

Teléfono: 913 601 780

email: acyre@acyre.com

www.acyre.com