



VII CAMPEONATO ARGENTINO DE MAESTROS PASTELEROS

PRESENTACIÓN OFICIAL

Edición 2017

El Campeonato Nacional tendrá lugar en FITHEP Expoalimentaria Latinoamericana 2017 en el Centro Costa Salguero, Ciudad de Buenos Aires, en el mes de Junio de 2017.

El Campeonato Nacional de Pastelería Artesanal está organizado por la Cámara de Confiterías perteneciente a la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés de Buenos Aires y la Federación Trabajadores Pasteleros, Servicios Rápidos, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros. Miembros de la Cámara de confiterías y de la Federación de Pasteleros conforman el Comité Organizador, que tendrán la facultad de planificar y ejecutar todo lo concerniente al desarrollo de la competencia. El mismo seleccionará los cinco jurados encargados de evaluar que serán profesionales con amplia trayectoria a nivel nacional e internacional.

El Campeonato tiene como finalidad principal el crecimiento a nivel profesional de los Maestros Pasteleros Argentinos, además de constituirse en una instancia de intercambio de conocimientos y tendencias entre los participantes.



REQUISITOS

Los requisitos para participar de este campeonato son los siguientes:

- Están invitados a participar todos los Maestros Pasteleros Argentinos nativos o por adopción, que puedan acreditar una amplia trayectoria profesional en el sector.
- Los Maestros Pasteleros que hayan obtenido el primer puesto en el campeonato anterior, no podrán participar en la edición siguiente.
- La participación será, indefectiblemente, en equipos formados por 2 (dos) integrantes titulares y un suplente (que deberá estar inscripto previamente). El miembro suplente participará sólo por motivos de fuerza mayor o accidente de alguno de los integrantes y siempre con la debida autorización del Comité Organizador. En caso contrario, no podrá ingresar al sector de competencia.
- Se realizará una inscripción con el fin de comprometer la asistencia de los participantes a la competencia con fecha límite 03/04/17. Cada miembro deberá completar la ficha de presentación, que deberá ser solicitada al siguiente mail: campeonatopasteleria@pasteleros.org.ar o presentarse personalmente en la Escuela de Pastelería Profesional S.T.P.S.R.C.P.H.Y A., sita en Av. Corrientes 4367, Cdad. Autónoma de Bs. As.
- Los equipos deberán presentar las recetas de los productos a elaborar indicando los gramajes, los procedimientos y las materias primas a utilizar, vía correo electrónico a: campeonatopasteleria@pasteleros.org.ar; 20 (veinte) días antes de la competencia. El formato de las mismas será enviado por mail a los equipos participantes. El día de la competencia, los organizadores del evento serán los encargados de llevar la información entregada por cada equipo participante. Si surgiera algún cambio o modificación en las recetas, los procedimientos, etc., se deberá notificar por escrito al Comité Organizador. Quedará prohibida toda documentación ajena a la entregada vía mail por parte de los participantes (carpetas de presentación).
- Quedará bajo la responsabilidad de los organizadores la verificación, evaluación y selección de las solicitudes. Si se llegara a comprobar la falta de veracidad en alguno de los datos aportados, el candidato quedará automáticamente descalificado.
- Una vez aceptada la inscripción y 45 (cuarenta y cinco) días antes de la fecha fijada para el inicio de la competencia, el Comité evaluador confirmará los equipos seleccionados para la misma. En caso de que los equipos inscriptos superen los 8 (ocho) *boxes* disponibles, dicho comité realizaría una preselección de los competidores, mediante una demostración de sus habilidades.
- En el momento en que los participantes confirmen su voluntad de participar, darán por aceptadas todas las condiciones del reglamento general.



REGLAMENTO

- Las diferentes obras realizadas en el marco de la competición serán examinadas por separado y deberán ser preparadas para ser sometidas a la apreciación del Jurado.
- Cada equipo seleccionará un tema, el mismo será de libre elección. Todos los trabajos deberán estar centrados en resaltar el tema elegido.
- Los participantes podrán disponer de las diferentes materias primas, equipamientos y utensilios indicados en los Anexos II y III del presente Reglamento.
- Los utensilios y las materias primas que no figuren en el anexo deberán ser aportados directamente por los concursantes. (La organización no se hace responsable por la pérdida o rotura de utensilios personales).
- Las mesas destinadas para la presentación tendrán las siguientes dimensiones: 200 cm. de largo y 100 cm. de ancho.
- La superficie de la mesa debe ser arreglada por los equipos participantes. Los accesorios de presentación como, por ejemplo, las bandejas (de metal o cristal) o los elementos complementarios, deberán ser provistos por los participantes.
- Todas las mesas estarán cubiertas, entre la plancha de la mesa y el suelo, por un mantel uniforme.
- La Organización proveerá a los concursantes platos blancos (ver medidas en Anexo) para la presentación de todos los productos, para la degustación del jurado. La misma podrá ser utilizada para la mesa final, si algún equipo la requiere.
- Los organizadores se reservan el derecho de otorgar espacios para publicidad y sponsors.
- Los equipos participantes no pueden exhibir publicidad por cuenta propia.
- Los organizadores se reservan el derecho de publicar fotografías y/o películas sobre las obras realizadas y personas.
- Los organizadores se reservan el derecho de pronunciar la anulación del Campeonato.
- Cualquier aspecto no contemplado en el presente Reglamento será resuelto por el Comité Organizador sin apelación.



Campeonato Nacional de
Pastelería Artesanal



PRODUCTOS A ELABORAR

1) Postre de chocolate:

Deberán presentar 3 (tres) postres de chocolate de un peso de 1 Kg. a 1,300 Kg. (con la decoración incluida), como máximo cada uno (sin contemplar la vajilla), de los cuales uno (1) serán para el jurado, uno (1) para la presentación del Buffet y otro para la degustación del jurado de prensa. Para el postre de chocolate, contaremos con un distinguido Jurado Prensa, de los distintos medios de comunicación, los cuales harán una mención especial al mejor Postre de Chocolate, según los siguientes criterios: presentación, textura y sabor. Las decoraciones del mismo deberán realizarse con chocolate y el motivo de éstas deberá estar relacionado con la escultura de chocolate. Además, este postre deberá estar integrado en la pieza artística de chocolate.

2) Bombones de chocolate:

Deberán presentar 3 (tres) variedades de bombones: de corte, de molde y libre. La cantidad a elaborar será de 18 (dieciocho) unidades de cada variedad. Al Jurado se le presentará uno de cada variedad, y los restantes serán para la presentación final.

3) Postre al plato:

Deberán presentar 10 (diez) postres a base de productos o materias primas regionales, de los cuales 6 (seis) serán para el Jurado y el resto para la presentación del Buffet. El postre debe pesar entre 80 y 100 grs.-

4) Una pieza artística de chocolate o azúcar

- **Pieza artística de chocolate:**

La altura máxima de la misma deberá ser de 1,25 m, la base no podrá ser superior a 60 cm x 40 cm y la altura de la misma no podrá superar los 20 cm. Además, en la obra se deberá incorporar el postre de chocolate. Para su evaluación se tendrán en cuenta las técnicas de tallado y/o moldeado. Esta pieza deberá ser totalmente comestible, prohibiéndose la utilización de soportes que no cumplan con este requisito.

- **Pieza artística de azúcar:**

La creación de azúcar debe estar compuesta por las siguientes técnicas 20% de pastillaje, 30% volcado, 25 % soplado y 25% estirado (Ej. cintas, flores, etc.). Al montar el buffet, esta pieza deberá incluir el postre de chocolate cuyo motivo tendrá que estar en relación con la temática de la misma y, además, las decoraciones de la obra deberán realizarse en azúcar. Las medidas indicadas para la pieza de chocolate también deberán respetarse en la elaboración de la obra artística de azúcar.