

# CONCURSO “BAKERY & PASTRY DELUXE”

## Bases del Concurso

### I. Objetivo general

---

- Contribuir en el desarrollo de la panadería y pastelería en el Perú propiciandoo una plataforma de identificación de nuevos talentos en esta área.

### II. Objetivos específicos

---

- Contribuir con la generación de espacios de identificación del talento peruano en el rubro de la panadería y pastelería.
- Identificar y promover el talento de jóvenes panaderos y pasteleros que desean forjar y desarrollar con éxito y disciplina su carrera técnico profesional.

### III. Calendario

---

El cronograma del concurso es el siguiente:

|   |  |
|---|--|
| Recepción de Fichas de Inscripción PAN/PAST | : Del 2 al 16 de septiembre              |
| Evaluación de recetas                       | : martes 17 y miércoles 18 de septiembre |
| Resultados Semi - finalistas                | : jueves 19 de septiembre                |
| Taller Practico 01 (eliminadorio)           | : sábado 21 de septiembre                |
| Taller Práctico 02 (eliminadorio)           | : sábado 05 de octubre                   |
| Resultados finalistas                       | : sábado 05 de octubre                   |
| <b>Gran Final Panadería</b>                 | : viernes 11 de octubre                  |
| <b>Gran Final Pastelería</b>                | : sábado 12 de octubre                   |

### IV. Auspiciadores

---

- Gastromaq
- Grupo Nova

### IV. Requisitos de los participantes

---

El concurso admite la participación en base a los siguientes requisitos:

1. EDAD: al momento de su inscripción (26 y 27 de agosto del 2019) los participantes deberán tener, como máximo, 23 años.
2. CONOCIMIENTOS PREVIOS:
  - a. **BAKERY DELUXE**: conocimiento de pre fermentos, uso y dosificación de elementos distintos como: ajíes, tomates, papas nativas, especia, etc. Técnicas de masa base, aplicación de técnicas y diseños en la presentación del producto.

- b. **PASTRY DELUXE:** nuevas tendencias en pastelería, uso y dosificación de elementos como frutas y chocolate, aplicación de insertos (rellenos y texturas), uso de moldes de silicona. Diseño y temas libres.

## V. De la Inscripción y presentación de formularios

---

- Para inscribirse en el concurso, los participantes deberán presentar correctamente llenado el formulario de Ficha de Inscripción. La inscripción es gratuita.
- Los formularios de Fichas de Inscripción serán recibidos vía correo, en las fechas indicadas en el calendario del Concurso.
- El correo al cual dirigirse será: [concursosdeluxe@gmail.com](mailto:concursosdeluxe@gmail.com)
- En el envío vía correo,
  - (a) Colocar en el ASUNTO, la categoría a la cual se dirige:
    - Concurso “BAKERY DELUXE”
    - Concurso “PASTRY DELUXE”
  - (b) En el contenido del correo mencionar:
    - Nombres y Apellidos completos
    - Teléfono de contacto
- Después de la última fecha no se aceptará formularios de inscripción.

## VI. De la presentación de recetas - Categorías

---

### **CONCURSANTES “BAKERY DELUXE”**

Para la presentación de recetas deberá tomarse en consideración lo siguiente:

**CATEGORÍA PAN NUTRICIONAL:** Pan elaborado con cereales y/o semillas para proporcionar un complemento de vitaminas, minerales y otros micronutrientes. Se debe emplear una dosis máxima de 10 gramos por kilo de masa.

La producción debe ser 5 kg de masa, presentados en 3 formas diferentes (pesos y formas a elección del candidato). Este pan debe estar acompañado con un texto de balance nutricional, se calificará por su composición.

### **CONCURSANTES “PASTRY DELUXE”**

Para la presentación de recetas deberán tomarse en consideración lo siguiente:

#### **CATEGORÍA POSTRE AL PLATO:**

- ✓ Cantidad: 5 postres
- ✓ El postre debe integrar el CHOCOLATE y/o FRUTAS.
- ✓ Peso del postre: (80 gr – 100 gr decorado)
- ✓ Postre individual (no porcionado)
- ✓ Diseño del emplatado libre
- ✓ Plato de presentación: circular plano, color blanco

En general:

- No se devolverá la documentación recibida en el marco del presente concurso.
- Los participantes aceptan la publicación y difusión de sus recetas, respetando la autoría.
- Todas las recetas que hayan pasado la evaluación serán semifinalistas y pasarán a los Talleres Prácticos 01 y 02 siendo al final de la jornada de este último Taller Práctico la

publicación de los finalistas que participarán de la Gran Final a desarrollarse en la Feria GASTROMAQ 2019 – Lima.

- Al momento de la presentación, el participante deberá tener memorizados los ingredientes, preparación y los detalles más resaltantes de su receta.
- Los participantes son responsables de la buena conservación de sus productos, así como la inocuidad de los mismos, el orden y limpieza de su área de exposición.
- El participante deberá ir completamente uniformado, cuidando especialmente la limpieza del uniforme, camisaco manga larga pulcro y planchado, la limpieza personal es muy importante: bien afeitado, cabello recogido, y bien peinado. Evitar además excesivo maquillaje, el uso de cadenas, anillos, pulseras etc.
- El participante debe documentarse bien del tema, debe tener conocimiento de aspectos como: historia, influencia y procedencia de los insumos, técnicas utilizadas, posibles variaciones, valor nutricional.

## **VII. Gran Final y premiación**

---

Los finalistas deberán presentarse al lugar donde se realizará la Gran Final el cual se publicará conjuntamente con la relación de finalistas.

Los días previos, los finalistas recibirán una capacitación para fortalecer su presentación en el evento final.

En la Gran Final, los seleccionados deberán llevar sus respectivas recetas, y sus enceres necesarios para la presentación de su producto en el concurso. Se les indicará el tiempo con el que podrán contar para la preparación de sus productos. El jurado realizará la tarea de revisión de cada estación de concurso durante la jornada. El jurado podrá hacer algunas preguntas a los participantes y así comenzar la calificación de los criterios de evaluación.

Los finalistas serán evaluados según los siguientes criterios de calificación observados en el Anexo 01.

## **IX. Jurado Calificador**

---

El jurado calificador estará conformado por especialistas del rubro. Ellos calificarán las recetas en base a los criterios de evaluación y calificación consignadas en las presentes Bases, actuando con imparcialidad, objetividad y plena igualdad en el trato a todos los participantes.