

**XI TROFEU LLUÍS SANTAPAU 2018 – MILLOR MESTRE XOCOLATER**  
**6 i 7 d'octubre del 2019**

**REGLAMENT**

1. El Campionat té com a objectiu incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers i xocolaters artesans de tota Espanya en matèria de bombons i xocolateria. El Campionat està organitzat pel Gremi i l'Escola de Pastisseria de Barcelona.
2. Poden participar tots els professionals de la pastisseria i xocolateria d'Espanya. Els candidats hauran de ser més grans de 20 anys en el moment de celebració del Campionat, i hauran d'acreditar una demostrada experiència en l'exercici de la professió.
3. El candidat haurà de realitzar el seu treball en solitari. L'Organització posarà un assistent a disposició de cada concursant.
4. Les proves es prolongaran durant un màxim de 12 hores.
5. Les proves estaran controlades per dos jurats. Un de treball i un altre de degustació i presentació. Cada jurat estarà compost per reconeguts professionals de la pastisseria i la xocolateria.
6. El tema de la competició serà MARVEL.
7. Valrhona, com a patrocinador, aportarà la xocolata necessària per al desenvolupament del concurs. Tots els participants hauran de realitzar les seves elaboracions amb les xocolates Valrhona aportades per l'Organització.
8. Els motllos i marcs utilitzats, així com els patrons, en cas de ser necessaris per a la figura artística, també han de procurar-se'ls els mateixos concursants.
9. Els estris i les matèries primeres no incloses en l'annex hauran de procurar-se-les els artesans que vestiran l'uniforme professional format per la jaqueta de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, cedida exclusivament per l'Organització per al Campionat, i pantalons negres no texans, davantal blanc i eslops negres que hauran d'aportar els concursants.
10. Els participants podran completar la seva presentació final amb els complementos que considerin oportuns (safates, presentacions finals, retolacions, etc.)
11. El dia del Campionat, el concursant haurà d'aportar un dossier on consti la idea del seu treball, les diferents receptes, així com la presentació del conjunt i tots els detalls que ajudin a la seva valoració. En el dossier també es pot incloure el perfil del concursant.



12. Les proves es desenvoluparan a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, Pl. Pons i Clerc, 2, de Barcelona, amb el següent horari:

- Diumenge, 6 d'octubre del 2019 de 10 a 14.30 hores i de 15.30 a 19.00 hores, i dilluns, 7 d'octubre del 2019 de 10 a 14 hores.

- L'hora de finalització, (7 d'octubre a les 14 hores), serà d'estricta compliment per a tots els participants. El Jurat valorarà parcialment els treballs que quedessin sense acabar, fent constar "sense acabar" en el full de qualificació.

13. Sorteig de taules i comprovació de dades:

- Diumenge 6 d'octubre, a les 9 hores.

14. Horaris de degustació per al jurat:

- Dilluns, 7 d'octubre a les 11.30 hores.

15. A causa de la disponibilitat d'espai podran participar un màxim de 8 concursants. A partir del 6 de setembre del 2019, data límit de recepció d'inscripcions, el Comitè Organitzador revisarà totes les candidatures presentades, i en cas que es superin les 8 inscripcions màximes previstes, es procedirà a escollir els candidats que millor s'ajustin al perfil del Campionat. La decisió del Comitè es comunicarà als interessats durant el 13 de setembre.

16. Les proves estaran controlades per dos jurats, un tècnic i un altre de degustació i presentació.

\* Jurat Tècnic, compost per quatre professionals designats per l'Organització.

\* Jurat de Degustació i Presentació, compost pels següents professionals:

- Un membre de l'entitat organitzadora, qui serà el President del Jurat.
- Dos reconeguts professionals pastissers.
- Un membre de la família Santapau.
- L'últim campió del Trofeu.
- Un representant de l'empresa patrocinadora.
- El secretari del Jurat, que no valorarà els treballs.

17. El jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar-ho necessari.

18. L'Organització ha previst els següents fulls de qualificació:

- Full de qualificació del Jurat Tècnic
- Full de qualificació del Jurat de Degustació i Presentació
- Full resum d'ambdós Jurats
- Full de qualificació final signada pel Secretari i el President



Les fulles de qualificació seran degudament emplenades i signades per cada membre del Jurat, lliurant-se aquestes al Secretari del Jurat, qui en presència del jurat, procedirà al recompte de les qualificacions i a emplenar la fulla de qualificació final. El Secretari les custodiarà fins a fer públic el veredict final. Els jurats es comprometen a no divulgar les puntuacions dels participants.

Una vegada proclamats els guanyadors, els membres del Jurat, podran sol·licitar còpia d'aquesta documentació, bé al Secretari del Jurat o posteriorment adreçant-se a l'Entitat Organitzadora.

19. La decisió del jurat serà inapel·lable. El Jurat queda dissolt en proclamar-se el resultat.

20. Criteris de puntuació

<b>JURAT DE DEGUSTACIÓ I PRESENTACIÓ</b>	<b>PUNTUACIÓ MÀXIMA</b>
BOMBONS OBLIGATORIS (Presentació)	10 punts
BOMBONS OBLIGATORIS (Degustació)	10 punts
BOMBÓ DE CREACIÓ PRÒPIA (Presentació)	10 punts
BOMBÓ DE CREACIÓ PRÒPIA (Degustació)	10 punts
PASTÍS (Presentació)	10 punts
PASTÍS (Degustació)	10 punts
PEÇA ARTÍSTICA (Tècnica)	10 punts
PEÇA ARTÍSTICA (Originalitat)	10 punts
POSTRES DE PLAT (Presentació)	10 punts
POSTRES DE PLAT (Degustació)	10 punts
PRESENTACIÓ FINAL DE LA TAULA	10 punts
<b>JURAT TÈCNIC</b>	<b>PUNTUACIÓ MÀXIMA</b>
ORGANITZACIÓ	10 punts
HIGIENE	10 punts
HABILITAT	10 punts
<b>PUNTUACIÓ MÀXIMA TOTAL</b>	<b>140 PUNTS</b>

21. L'atorgament dels premis serà el següent:

**Primer premi:** el Trofeu Lluís Santapau, un diploma acreditatiu i 2.000 euros en metàl·lic.

**Segon premi:** diploma acreditatiu i 1.000 euros en metàl·lic.

**Tercer premi:** diploma acreditatiu i 500 euros en metàl·lic.

El veredict del Jurat i el lliurament de premis tindran lloc dilluns 7 d'octubre a les 18.00 hores a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.



22. Totes les persones que vulguin inscriure's hauran d'enviar a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, Pl. Pons i Clerc, 2, 08003 de Barcelona, al costat del full d'inscripció, un currículum que expliqui la seva evolució professional amb fotos de peces o altres treballs que acreditin el seu domini de la matèria, així com una fotocòpia del carnet d'identitat, abans del 6 de setembre de 2019. S'acceptaran preinscripcions via telefònica (Tel. 93 268 78 77) o per correu electrònic a [admin@escoladepastisseria.cat](mailto:admin@escoladepastisseria.cat) sempre que el 6 de setembre la totalitat de la documentació sol·licitada estigui en poder de l'Organització.
23. El guanyador del Trofeu Lluís Santapau 2019, es compromet a impartir gratuïtament un curs de xocolata en l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona durant el curs escolar vigent.
24. Els tres primers classificats es comprometen a cedir les peces elaborades a l'Organització.
25. L'Organització es reserva el dret a modificar aquest reglament per causes de força major.
26. L'admissió de participants es trobarà subjecta a la disponibilitat de l'espai.
27. Els participants accepten aquest reglament en la seva inscripció.

## CARACTERÍSTIQUES DE LES ESPECIALITATS A DESENVOLUPAR

### UNA PEÇA ARTÍSTICA ÍNTEGRAMENT EN XOCOLATA

- Està totalment prohibida la utilització de materials no comestibles, excloent la base.
- El tema serà Marvel.
- No s'acceptarà l'ús de colorants que no siguin alimentaris i habituals en aquests treballs.

### CINC TIPUS DE BOMBONS OBLIGATORIS

- Cada candidat haurà d'elaborar 10 peces de cada tipus (+ 5 per realitzar la degustació).
- Un bombó de *praliné* o *gianduja*.
- Un bombó amb farcit de *ganache* de licor.
- Dos bombons de *ganache* de tall.
- Una trufa *boleada*.

Els farciments es podran portar ja preparats o es podran fer en el mateix lloc de la prova. El jurat valorarà especialment les qualitats gustatives, tècniques i de presentació. S'admeten serigrafies de decoració només en un tipus de bombó.

### UN BOMBÓ DE CREACIÓ PRÒPIA

- Cada candidat haurà d'elaborar 10 peces (+ 5 per realitzar la degustació).
- L'especialitat s'haurà d'elaborar íntegrament davant del Jurat de treball, farcit inclòs. Decoració lliure. No s'acceptaran serigrafies.
- El Jurat de degustació i presentació valorarà les qualitats tècniques i gustatives, l'originalitat i la creativitat.

### UN PASTÍS DE XOCOLATA D'UN DIÀMETRE DE 20/25 cm o FORMES DIVERSES EQUIVALENTS EN VOLUM

- El pastís podrà ser de qualsevol mena que vulgui el concursant.
- L'interior pot ser tipus Sacher o altres pans de pessic de xocolata. També s'admeten mousses i similars. Els farciments de xocolata poden combinar ganache de qualsevol gust. Si són mousses també poden combinar xocolata amb altres gustos.
- La coberta admet glacejats de xocolata de qualsevol mena.
- La decoració ha de ser també de xocolata.
- El concursant elaborarà un altre pastís exactament igual sense decorar per al Jurat de degustació.



## **UNES POSTRES DE PLAT**

- Haurà d'estar elaborat majoritàriament amb xocolata de qualsevol mena.
- Cada participant haurà de realitzar 3 plats idèntics en la categoria de postres emplatat, dos per a la degustació del jurat i un per a la presentació final.

## **ANNEX**

### **MATERIAL APORTAT PER L'ORGANITZACIÓ**

- Taules de treball i auxiliars. Taula d'exposició
- Armari conservador de bombons
- Batedors i estris bàsics
- Guitarres
- Atemperadores de sobretaula
- Atemperadores i banyadores
- Nata, mantega i sucre
- Frigorífic
- Congelador
- Set per pintar a pistola
- Material de neteja



**TROFEU LLUÍS SANTAPAU 2019 – MILLOR MESTRE XOCOLATER**  
**6 i 7 d'octubre de 2019**

**FULL D'INSCRIPCIÓ**

En/Na .....

Adreça ..... Núm ..... C.P.....

Població ..... Província ..... Pastisseria.....

Telèfon fix ..... Telèfon mòbil ..... DNI.....

Data de Naixement ..... Adreça electrònica .....

Sol·licita la participació en el **TROFEU LLUÍS SANTAPAU 2019**, i adjunta a aquest full d'inscripció, una fotocòpia del DNI i un currículum acompanyat d'una selecció de fotografies de treballs i peces elaborades fins a la data. El participant declara conèixer i acatar el reglament per concursar en el Trofeu Lluís Santapau 2019.

Signatura:

Data: