



# II CONCURSO JÓVENES PASTELEROS DELITÉ

## CONCURSO

Back Europ España organiza a nivel nacional el **II Concurso Jóvenes Pasteleros Delité** para estudiantes de escuelas de hostelería, pastelería y repostería. La duración del concurso será desde el día 1 de noviembre de 2018 hasta el 8 de marzo de 2019, día en el cual tendrá lugar la final en Fegreppa.

Los participantes deberán realizar una elaboración libre de repostería con el tema **"FUERA DE ESTE MUNDO"** utilizando **dos productos de la gama Delité**.

Además, durante la final deberán realizar una segunda elaboración, consistente en un **PASTEL TAKE AWAY**.

► **Se valorará la originalidad de la elaboración.**

## EN QUÉ PUEDE AYUDARTE EL CONCURSO

En la I Edición del Concurso se consiguió una importante repercusión mediática tanto en televisiones como en medios escritos y digitales. Los ganadores además obtuvieron un importante impulso en sus respectivas trayectorias profesionales gracias al Concurso. Uno de los componentes del jurado 2019, Marc Balaguer, Ganador I edición Concurso Jóvenes Pasteleros, es actualmente director técnico de Soc Chef, donde empezó a

trabajar tras disfrutar del curso en ICS París con importantes chefs pasteleros de fama internacional.

## INSCRIPCIÓN

- Las inscripciones para el **II Concurso Jóvenes Pasteleros Delité** son gratuitas y se realizarán a través de nuestra página web: [concursojovenespasteleros.com](http://concursojovenespasteleros.com)
- Podrán participar de manera individual:
  - Estudiantes de escuelas o de centros de hostelería, pastelería o repostería de todo el territorio nacional.
  - Que sean mayores de edad y nacidos a partir del 1 de enero de 1983.
  - Que se encuentren matriculados y cursando durante el presente año académico 2018/19 un ciclo formativo de grado medio o nivel formativo equivalente
  - Que acrediten su condición de estudiantes presentando la matrícula oficial del centro del curso actual.
- Los interesados en participar deberán rellenar todos los datos del formulario de inscripción de la [web](#) y enviar su elaboración, proporcionando la siguiente información por receta:
  - Nombre de tu creación
  - Foto de la receta
  - Texto descriptivo de la receta
  - Foto del participante
  - Matricula escuela

► **Recibirás una confirmación si tu inscripción ha sido aceptada.**

## TEMA DEL CONCURSO "FUERA DE ESTE MUNDO"

- Cada participante presentará una receta\* de creación propia inspirado en el tema propuesto.

*\*Una receta por persona*

- El participante deberá indicar un breve texto explicando la elaboración.

## FASES DEL CONCURSO Y REGLAMENTO

### 1ª FASE.

#### Comienzo:

01 noviembre 2018

#### Envío de recetas:

Hasta 12 febrero 2019

#### Comunicación finalistas y premio People's Choice:

19 febrero 2019

### 2ª FASE.

Final 08 de marzo de 2019 en Fegreppa (Valencia)





## II CONCURSO JÓVENES PASTELEROS DELITÉ

### 1ª FASE.

Los participantes deberán enviar una receta inspirada en el tema **“FUERA DE ESTE MUNDO”** utilizando dos de los productos de la gama Delité; uno será **Cobertura 64% (Chocdelit 64%)** y el otro producto a elegir entre la amplia gama de productos **Delité**. (<http://www.delitebe.com/productos>).

• El plazo para el envío de las recetas a nuestra web será desde el 1 de noviembre hasta el 12 febrero 2019.

Además de la receta, se deberán adjuntar fotografías de la elaboración y comentarios de las técnicas utilizadas y la fuente de inspiración

• Las elaboraciones serán publicadas en nuestra web y página de Facebook. Habrá un premio **People's Choice** para la receta que en Facebook obtenga más “me gustas” (desde 1 noviembre 2018 hasta las 12:00h de 19 febrero 2019), consistente en un **Lote de Productos de Delité**. El nº de votaciones serán tomadas en cuenta por el jurado.

• Nuestro jurado seleccionará un total de **10 elaboraciones que pasarán a la fase final**, la cual tendrá lugar el 8 de marzo 2019. Para la preselección de los concursantes el jurado tendrá en cuenta la creatividad, así como innovación, la presentación y el número de votaciones recibidas por cada una de

las elaboraciones a través de nuestra página de Facebook.

• **La comunicación de los finalistas tendrá lugar el 19 febrero 2019**, comunicándose por teléfono y correo electrónico. Ese mismo día se hará pública la lista de los finalistas en nuestra web y redes sociales.

• El jurado estará constituido por 4 importantes personalidades del mundo de la pastelería:

#### ► **Marc Balaguer.**

Ganador I Edición Concurso Jóvenes Pasteleros Delité. Actual Director técnico en Soc Chef y Subcampeón del mundo de heladería 2018.

#### ► **Miguel Señorís.**

Reputado pastelero, Subcampeón del mundo de heladería 2018 y formador de futuros chefs pasteleros.

#### ► **Dani Álvarez.**

Miembro Relais Desserts y embajador de Cacao Barry, autor de Sweet Devotion, miembro del jurado del programa Bake Off (talent show de repostería amateur que será presentado por Jesús Vázquez en Cuatro)

#### ► **David Sánchez de la Blanca.**

Pastelero de formación y socio de Back Europ España.

### 2ª FASE · FINAL.

Los concursantes preseleccionados pasarán a la final que tendrá lugar en Fegreppa, Valencia, el día 8 de marzo de 2019, donde prepararán 2 elaboraciones y las someterán a las votaciones *in situ* de nuestro jurado, consistentes en:

1. La elaboración presentada con la que se ha llegado a la final.

2. Una elaboración que consistirá en un **PASTEL TAKE AWAY:**

• El jurado quisiera verte desdibujar las líneas entre la pastelería clásica y los postres de restaurante: están buscando un híbrido entre pastelería y un postre de restaurante, concepto de aperitivo de comida callejera que requiere preparación o acabado instantáneo y se consume sobre la marcha. Esto significa: recién hecho, con texturas delicadas, frescas y acabadas, para el consumo en la calle. Un pastel viajero.

• El pastel deberá de constar de al menos 3 texturas diferentes.

• Incluir al menos uno de los chocolates de Delité.

• Tener un sabor a chocolate explícito y a pasta de turrón. Además el concursante podrá utilizar ingredientes a su elección.

• Servidos como pasteles individuales: 9 piezas para la degustación + 1 pieza para la foto.





## II CONCURSO JÓVENES PASTELEROS DELITÉ

- Los pasteles Take Away no tendrán restricciones en la forma o dimensiones.
- Peso por pastel individual: entre 70 hasta 100 gramos).
- Se valorará la originalidad de la elaboración.

### OTRAS CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA PARA LA FINAL.

- Delité pondrá a disposición de los finalistas las siguientes materias primas:  
**Chocdelit 64% y otra a elegir por el finalista de entre la gama de productos Delité**, el finalista tendrá que comunicar que cantidad de Chocdelit 64% y qué producto de su elección necesitará para la elaboración antes del día 25 de febrero de 2019, para que lo tenga a su disposición para la final.
- Los finalistas deberán traer el resto de las materias primas que consideren necesarias para la realización de su elaboración.
- Los finalistas deberán enviar antes del día de la final una relación de todas las materias primas que vayan a utilizar detalladas en pesos y medidas.
- Todo el material que traiga el finalista deberá estar etiquetado con su nombre. El horario de entrega del mismo se les comunicará oportunamente.

- No está permitido llevar ninguna preparación y/o base avanzada.
- El Comité Organizador no se hace responsable de ningún equipamiento extraviado o dañado durante el periodo de la competición (preparación y competición).
- Los finalistas deberán presentarse el día de 8 de marzo de 2019 a las 08:30 AM en Fegreppa, sede de la final.
- Cada finalista deberá traer cualquier otro utensilio, pequeño utillaje o material que considere necesario para la elaboración de su receta.
- La lista de equipos, utensilios, batería de cocina y/o materiales proporcionados por Delité se publicará en: [concursojovenespasteleros.com](http://concursojovenespasteleros.com)
- El finalista tendrá un tiempo máximo de 4 horas para la elaboración de las dos recetas. Si el finalista no lo acaba en el tiempo máximo estipulado será descalificado.
- Los finalistas deberán llevar uniforme completo blanco sin mencionar el nombre de la escuela donde estudian.
- Delité facilitará un delantal de color negro a todos los finalistas que deberán llevar puesto.
- La adjudicación de los espacios

de trabajo y la hora para cada degustación se determinarán por sorteo.

- Todas las elaboraciones deberán ser realizadas por los candidatos de forma personal e individual durante el concurso. Sólo se podrá ayudar a los finalistas en la carga y descarga de material y con el transporte de las elaboraciones una vez realizadas.
- Si el reglamento del concurso no se respeta, el jurado puede decidir descalificar la creación de la puntuación final del finalista.
- La decisión del jurado es definitiva e irrevocable. No se aceptará ningún debate ni oposición sobre la puntuación.
- El Comité Organizador puede cambiar o adaptar las reglas, modificar o anular el concurso en todo momento si fuera necesario, y se compromete a notificarlo a los participantes inmediatamente.
- El Comité Organizador declina toda responsabilidad en caso de errores de impresión, ortografía u otra índole.
- Los finalistas deberán tomar en cuenta las buenas prácticas de manipulación de alimentos, para su evaluación y desempeño.
- El jurado dará a conocer el ganador del concurso a la finalización del acto.





# II CONCURSO JÓVENES PASTELEROS DELITÉ

- Al final del concurso, los espacios de trabajo deben quedar totalmente limpios y el material personal debe retirarse. En caso de no respetar esta condición, el jurado puede penalizar al candidato y restar puntos.
- En ningún caso Delité costeará los gastos derivados del desplazamiento a Fegreppa, sede de la final.

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Lo que buscamos:

- Explorar sabores y texturas
- El jurado premiará las ideas creativas y los conceptos nuevos con puntos de bonificación.
- Se valorará las habilidades y capacidades técnicas de los candidatos, así como su creatividad en el arte de trabajar el chocolate.
- El jurado, como ya señalamos en el anterior punto, estará formado por pasteleros, gastrónomos, investigadores y/o personas de reconocido prestigio en el campo de la pastelería.
- Cada jurado tendrá una ficha de evaluación para cada participante y la calificación final será el promedio de las calificaciones individuales.

► Los criterios que se utilizarán son los siguientes:

### • DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PRODUCTO.

El concursante deberá explicar la historia u origen del postre, el uso de los ingredientes, técnicas y sistemas de trabajo, se valorará la destreza y habilidades en la elaboración del producto

**Puntuación máxima: 2 puntos.**

• **TÉCNICAS.** Se calificará la creatividad del participante para utilizar el ingrediente principal, las técnicas clásicas o modernas, manejo de temperaturas, puntos de cocción y conocimiento de los productos, la limpieza y orden

**Puntuación máxima: 5 puntos.**

• **SABOR.** Se dará importancia al predominio del sabor, textura y aroma de los productos principales al final del plato.

**Puntuación máxima: 5 puntos.**

• **PRESENTACIÓN.** Se calificará la creatividad e innovación, sentido estético, la temperatura de servicio y el ingenio en la presentación, decoración y acabado final del producto.

**Puntuación máxima: 5 puntos.**

## PREMIOS

### Primer premio:

El premio consistirá en:

- Premio en metálico de 1000€
  - 3 días de cursos con un equipo de técnicos de I+D (chefs internacionales) en la academia Soc Chef durante el año 2019, incluyendo los siguientes cursos:
    - Curso de técnicas molecular
    - Curso nitrógeno líquido
    - Curso Alimentación sana
- Todos los gastos pagados.

+Un lote de productos Delité valorado en 200€ para la escuela del ganador.

### Segundo premio:

El segundo incluye:

- Premio en metálico de 500€
- Un curso en la Chocolate Academy de Vic, impartido por un chef de la Academy. Noches de hotel incluidas.

### People's Choice:

- Un lote de productos Delité.

### Finalistas:

- Todos los finalistas recibirán 1 pack de utillaje profesional para pastelería y repostería.

## CONDICIONES GENERALES

- Al participar en el **II Concurso Jóvenes Pasteleros Delité**, cada participante autoriza automáticamente al Comité Organizador, Delité y Back Europ España, a la publicación de su nombre y fotografías.





# II CONCURSO JÓVENES PASTELEROS DELITÉ

- El Comité Organizador respeta la confidencialidad de la información contenida en los formularios de inscripción y éstas no serán publicadas ni cedidas a terceros.
- Todas las recetas y fotografías relativas al II Concurso Jóvenes Pasteleros Delité podrán ser utilizadas para fines de publicación comercial por la prensa, el Comité Organizador y las marcas organizadoras Delité y Back Europ España sin límite ni restricción en el tiempo.
- El Comité Organizador hará todo lo que esté en su mano para garantizar que, en caso de una publicación, el nombre del creador de la receta se mencione en el artículo relacionado con la fotografía. Cada participante renuncia a los derechos de la propiedad intelectual relativos a estas publicaciones.
- Todo lo anterior significa que el participante acepta explícitamente que una o varias publicaciones sobre su participación puedan ser difundidas por el Comité Organizador.
- El participante se presta a colaborar sin percibir compensación económica por ello. Los premios no se pueden intercambiar por dinero ni por cualquier otro bien. Al participar en el II Concurso Jóvenes Pasteleros Delité, el participante acepta la integridad de las reglas actuales del concurso.
- La presentación de la hoja de inscripción implica la aceptación de las bases por parte de los participantes.
- La organización se reserva el derecho a modificar el reglamento por causas de fuerza mayor, así como cancelarlo en caso las circunstancias que así lo exijan.
- Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso. Estas quedan en propiedad de la organización y no podrán solicitar remuneración por su utilización con fines promocionales del concurso o cualquier otro fin.
- El ganador se compromete a participar de todas las oportunidades de difusión que la organización estime conveniente durante y después del evento.
- El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento por parte de cualquier participante supondrá la inmediata descalificación del concurso.
- Aquellas recetas que no cumplan con los requisitos establecidos en las bases del concurso, no serán tenidas en cuenta.

## Comité Organizador

II Concurso Jóvenes Pasteleros Delité está organizado por Back Europ España SL con el apoyo de la marca Delité.

Se puede contactar con el Comité Organizador en la siguiente dirección:

**BACK EUROP ESPAÑA, SL**

P.I. Masía d'Espí. C/Gibraltar, 20

46930 Quart de Poblet

Valencia

[info@concursojovenespasteleros.com](mailto:info@concursojovenespasteleros.com)

[marketing@delitebe.com](mailto:marketing@delitebe.com)

