

THE BEST DESSERT

BASES DEL CONCURSO

Las bases de las 5 ediciones del concurso han sido las siguientes, pudiendo sufrir variaciones en las próximas convocatorias.

PRESELECCIÓN

1. Se seleccionarán 6 finalistas (máximo).

En esta V edición (última realizada), se entregaron 2 premios:

Premio TheBestDessert-Espaisucre al mejor pastelero de restaurante 2019.

Premio que otorgará el jurado al mejor pastelero de restaurante escogido entre los seis finalistas.

Premio Valrhona al mejor postre de restaurante de chocolate.

2. Los aspirantes deberán presentar las recetas de las siguientes elaboraciones:

Postre de restaurante (tema libre).

Postre de restaurante Valrhona (el chocolate deberá estar presente en alguna de las elaboraciones del postre).

3. Las propuestas presentadas serán de tema absolutamente libre, respetando la cláusula exigida en el postre de restaurante Valrhona y no podrán estar activas en la carta de ningún restaurante.

4. Los aspirantes podrán presentar un máximo de 3 recetas por categoría, sólo una receta de cada categoría optará a la final.

5. Los aspirantes deberán presentar la ficha entregada por la organización previamente cumplimentada, con la/s receta/s de su/s plato/s, indicando en su encabezamiento el enunciado de cada postre (postre tema libre o postre Valrhona).

6. Las fichas deberán ir acompañadas de dos fotografías nítidas de cada plato en formato JPG, con un análisis lo más detallado posible (idea de su creación, filosofía, notas de cata, conclusiones...) y del currículum del aspirante con una fotografía carnet actual.

7. La ficha para concursar hay que solicitarla rellenando la plantilla del apartado INSCRIPCIÓN.

8. No será permitido ningún cambio en las recetas una vez presentadas la ficha y el currículum.

9. La fecha límite de presentación de recetas será... (pendiente de especificar).

10. Existirán tres sistemas de entrega de la/s ficha/s:

Correo postal

Escuela Espaisucre.
Ref. V TheBestDessert .
C/Sant Pere més alt, 72, 08003, Barcelona / Spain

Entrega en mano

En la misma dirección anteriormente citada de Lunes a Viernes de 9 a 15h.

Vía e-mail

thebestdessert-espaisucre@espaisucre.com
Imprescindible especificar en el asunto del e-mail: Receta V TheBestDessert-Espaisucre

11. La organización se reservará el derecho de decidir el número de aspirantes merecedores de participar en la gran final; se seleccionarán un máximo de seis.

CONCURSO

1. Los aspirantes dispondrán de un máximo de 5 horas para la realización de la prueba.
2. La organización pondrá a disposición de los aspirantes las materias primas reseñadas en el listado que se entrega a los interesados.
3. Los aspirantes podrán aportar aquellas materias primas no recogidas en el listado citado anteriormente, previa autorización de la organización.
4. Los aspirantes podrán aportar cualquier elaboración en la que su realización demore más de 5 horas, previa autorización de la organización.
5. Queda totalmente prohibida la utilización de materias primas no comestibles.
6. Los aspirantes deberán aportar su utillaje de mano (cuchillos, batidores, moldes, mandolinas, etc.). La organización aportará el equipo pesado, recogido en el listado que se entregará a los interesados.
7. Los concursantes podrán aportar su propia vajilla. Si el aspirante lo solicita, la organización proporcionará una vajilla estándar (plato llano blanco, plato hondo blanco).
8. Los comisarios, profesionales del sector designados por la organización, serán los responsables de puntuar el orden, la organización y la limpieza en el trabajo. Informarán en todo momento al jurado del transcurso de la prueba y velarán por el perfecto desarrollo de ésta. Antes del inicio de las pruebas, los comisarios inspeccionarán el material aportado por los aspirantes y retirarán los elementos que no se ajusten a las bases de este reglamento.

DELIBERACIÓN DEL JURADO

1. El jurado estará formado por destacados profesionales del sector (pasteleros, cocineros y prensa especializada).
2. El orden de presentación de los concursantes se realizará por sorteo el mismo día del evento. El resto de los horarios y detalles específicos sobre el desarrollo de la final, les serán informados con suficiente anterioridad por la organización.
3. En ningún caso el jurado conocerá la identidad de la persona que presenta el plato que se está degustando. La degustación será totalmente anónima.
4. El jurado degustará los postres de restaurante y los examinará bajo los siguientes criterios:
 - Sabor
 - Técnicas
 - Integración de los sabores
 - Montaje
 - Estética
 - Concepto / hilo conductor (datos especificados en la ficha presentada)
 - Orden y organización en el trabajo
 - Limpieza
5. El jurado utilizará decimales para evitar empates.
6. En ningún caso el jurado contemplará la opción de dar dos premios de la misma categoría.
7. En caso de discrepancia sobre cualquier aspecto relacionado con el concurso o por circunstancias no contempladas en el presente, la decisión final sobre los mismos será la que tomen de común acuerdo el jurado y la organización, en este caso Espaisucre.

VARIOS

1. La indumentaria de los aspirantes será chaquetilla/filipina y delantal proporcionados por la organización.
2. Queda totalmente prohibida la exposición de ninguna marca publicitaria en la indumentaria del aspirante que no sean los patrocinadores del concurso.
3. La mera presentación de las fichas y recetas, implica la aceptación por parte de los participantes de todas y cada una de las normas establecidas en el presente reglamento, en especial la obligación por parte de todos los candidatos y especialmente de los ganadores, de permanecer a disposición de la organización, debiendo asistir como invitados a las reuniones de cierre y entrega de premios.

ESPASUCRÉ

4. Asimismo aceptan que a los efectos publicitarios relacionados con el concurso, la organización, en su carácter de empresa organizadora del concurso, tiene pleno derecho a la presentación, publicación y difusión de todas las recetas presentadas, así como la publicación y uso de la imagen de los participantes y/o de las imágenes obtenidas durante la realización de la final, sin derecho a remuneración alguna a su favor.
5. Los ganadores permanecerán a fines publicitarios y promocionales vinculados al concurso, contractualmente ligados a la organización por un periodo de 3 años, asumiendo el compromiso de permitir que sus datos personales, imágenes y voces, sean difundidos como constancia de su premio en los medios y formas que la organización disponga, sin derecho a compensación alguna fuera de los premios obtenidos.
6. La organización se reserva el derecho de hacer publicidad con la/s imagen/es de los participantes y/o de la/s receta/s y/o el/los plato/s presentado/s.
7. Todos los derechos de todas las recetas presentadas quedarán en propiedad de la organización.
8. Los aspirantes aceptan el contenido de este reglamento con su misma inscripción.
9. El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los aspirantes, acarreará la inmediata descalificación del mismo.
10. Los premios que reciban los ganadores por su participación en el concurso, no son canjeables por su valor en efectivo, ni pueden transferirse a terceros.
11. La organización se reserva el derecho a modificar cualquier aspecto relacionado con el presente concurso, así como cancelarlo en caso de que las circunstancias lo exijan.
12. Los aspirantes que en ediciones anteriores hayan obtenido el premio TheBestDessert-Espaisucre, no podrán participar en una nueva edición.
13. No se admitirán las recetas de ningún empleado de Espaisucre ni de ninguno de sus alumnos de la promoción en curso en las fechas de presentación de fichas.
14. No se admitirán las recetas de ningún empleado o demostrador de las empresas patrocinadoras.
15. El coste de la inscripción será gratuito.
16. La organización pondrá a disposición de los aspirantes un e-mail para cualquier duda que se presente: thebestdessert-espaisucre@espaisucre.com

JURADO V EDICIÓN

El jurado de las cinco anteriores ediciones siempre ha estado formado por prestigiosos profesionales del sector. Aquí os presento el fantástico jurado de la V edición (2019) que evidentemente sufrirá alteraciones en las siguientes convocatorias.

Albert Adrià - <https://elbarri.com>
Pau Arenós - <https://www.elperiodico.com>
Jordi Butrón - <http://www.espaisucre.com>
José Carlos Capel - <https://elpais.com>
Jordi Cruz - <https://abacbarcelona.com>
René Frank - <http://coda-berlin.com>
Cristina Jolonch - <https://www.lavanguardia.com>
Julia Pérez - <https://www.gastroactitud.com>
Philippe Regol - <https://observaciongastronomica.com>
Jordi Roca - <https://cellercanroca.com>
Xano Saguer - <http://www.espaisucre.com>

PREMIO V TheBestDessert-Espaisucre al mejor pastelero de restaurante 2019

Estos son los premios otorgados en la V edición siendo no vinculantes para las siguientes convocatorias

Escultura TheBestDessert-Espaisucre

Una plaza (personal e intransferible) para el curso anual de postres de restaurante Espaisucre o su valor equivalente en otros cursos Espaisucre

Una plaza (personal e intransferible) para realizar un stage de un mes de duración junto al pastelero Jordi Roca del Restaurante El Celler de Can Roca en Girona *** Michelin

Foto portada + reportaje de 20 páginas del trabajo del ganador en la revista Pastry Revolution, publicación de mayor difusión en español de pastelería y cocina dulce

Gran lote de productos de la marca Sosa

Gran lote de libros gastronómicos

Máquina kMix de Kenwood

ESPAISUCRÉ

PREMIO Valrhona al mejor postre de restaurante de chocolate 2019

Estos son los premios otorgados en la V edición siendo no vinculantes para las siguientes convocatorias

Curso Valrhona en l'École Valrhona durante el 2020 (a concretar)

Reportaje del trabajo del ganador en la revista Pastry Revolution, publicación de mayor difusión en español de pastelería y cocina dulce

Gran lote de productos Sosa

Gran lote de libros gastronómicos

Máquina kMix de Kenwood

PREMIO PIERRE GAGNAIRE

La organización entregará cada año el premio-homenaje Pierre Gagnaire al profesional que haya contribuido con su trayectoria, trabajo y esfuerzo al desarrollo de la pastelería.

La persona homenajeada en la V edición TheBestDessert-Espaisucre 2019 fue:

Sr. Albert Adrià - <https://elbarri.com>