

## VIII ESPAISUCREthebestdessert23 BASES DEL CONCURSO

### PRESELECCIÓN

1. Se seleccionarán 6 finalistas y se entregarán 3 premios:
  - Premio ESPAISUCREthebestdessert23, que otorgará el jurado al mejor pastelero de restaurante escogido entre los seis finalistas (suma de Premio Valrhona + Premio Sosa)
  - Premio VALRHONA al mejor postre de restaurante con chocolate.
  - Premio SOSA al mejor postre de restaurante creativo.
2. Los aspirantes deberán presentar las recetas de las siguientes categorías:
  - Premio VALRHONA al mejor postre de restaurante con chocolate. El chocolate deberá estar presente en alguna de las elaboraciones del postre presentado, utilizando obligatoriamente chocolate Valrhona, variedad *Komuntu* 80%.
  - Premio SOSA al mejor postre de restaurante creativo.
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 (Postre Valrhona y Postre Sosa). Sólo una receta de cada categoría optará a la final.
5. Los aspirantes deberán presentar la FICHA entregada por la organización, cumplimentada y con la/s receta/s de su/s plato/s, indicando en su encabezamiento el enunciado de cada postre (Premio VALRHONA al mejor postre de chocolate o Premio SOSA al mejor postre creativo).
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. Solicitar la FICHA PARA CONCURSAR a [espaisucethebestdessert@espaisucure.com](mailto:espaisucethebestdessert@espaisucure.com)
8. No será permitido ningún cambio en las recetas, una vez presentados la ficha y el CV
9. La fecha límite de PRESENTACIÓN DE RECETAS será el 17 de octubre, dándose a conocer los FINALISTAS el 20 de octubre.
10. Existe un único sistema de INSCRIPCIÓN al concurso (entrega de fichas), vía email: [espaisucethebestdessert@espaisucure.com](mailto:espaisucethebestdessert@espaisucure.com)  
Imprescindible especificar en el asunto del e-mail: Receta ESPAISUCREthebestdessert23
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. El concurso se realizará el día 6 de noviembre 2023 en el Fòrum Gastronòmic 2023 - recinto Fira de Barcelona.
2. Los aspirantes dispondrán de un máximo de 5 horas para la realización de la prueba.
3. Los aspirantes podrán aportar cualquier elaboración en la que su realización demore más de 5 horas, previa autorización de la organización.
4. Queda totalmente prohibida la utilización de materias primas no comestibles.
5. 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 finalistas.
6. Los concursantes podrán aportar su propia vajilla. Si el aspirante lo solicita, la organización proporcionará una vajilla estándar (plato llano blanco, plato hondo blanco).
7. 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 criterios de:
  - Sabor
  - Técnica
  - Estética
  - Orden y Limpieza
5. El jurado utilizará decimales para evitar empates.
6. En ningún caso se 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 Espaisucré.

## 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.
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 ESPAISUCRÉthebestdessert23 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 pone a disposición de los aspirantes un e-mail para cualquier duda que se presente: [espaisucrethebestdessert@espaisucre.com](mailto:espaisucrethebestdessert@espaisucre.com)

## JURADO VIII EDICIÓN

El jurado está formado por prestigiosos profesionales del sector.

- |     |                    |                         |
|-----|--------------------|-------------------------|
| 1.  | MARTIN BERASATEGUI | @martinberasategui      |
| 2.  | JORDI BUTRÓN       | @jordibutron.espaisucre |
| 3.  | JOSÉ CARLOS CAPEL  | @jccapel                |
| 4.  | YANN DUYTSCHÉ      | @yann_duytsche          |
| 5.  | LUCÍA FREITAS      | @lutafona               |
| 6.  | MIQUEL GUARRO      | @miquelguarro           |
| 7.  | JULIA PÉREZ        | @juliaplozano           |
| 8.  | PHILIPPE REGOL     | @philipperegolnadal     |
| 9.  | JORDI ROCA         | @jordirocasan           |
| 10. | ERIC VERBAUWHEDE   | @ericverbauwhede        |

### PREMIO ESPAISUCREthebestdessert23 al mejor pastelero de restaurante (premio SOSA + premio VALRHONA)

- Escultura ESPAISUCREthebestdessert23
- Una plaza personal e intransferible para el Curso Anual Pastelería de Restaurante ESPAISUCRE 23/24 valorada en 10.000€.
- Una plaza personal e intransferible para realizar un stage de 3 meses, junto al pastelero Jordi Roca del Celler de Can Roca en Girona \*\*\* Michelin
- Máquinas Mycook Horeca + Rowzer Plus de Taurus. TAURUS
- Conjunto de ropa profesional de MAS UNIFORMES
- Reportaje fotográfico en DULCYPAS, revista puntera del sector editada por GRUPO VILBO

### Premio SOSA al mejor postre CREATIVO

- Cheque regalo de 2000€ canjeable por productos SOSA.
- Curso de pastelería creativa, impartido por Carles Mampel (2024) por cortesía de ELLE&VIRE
- Conjunto de ropa profesional de MAS UNIFORMES
- Reportaje fotográfico en DULCYPAS, revista puntera del sector editada por GRUPO VILBO

### Premio VALRHONA al mejor postre CHOCOLATE

- Curso VALRHONA en su prestigiosa escuela de Barcelona - 2024.
- Cheque regalo de 1000€ canjeable por productos SOSA
- Conjunto de ropa profesional de MAS UNIFORMES
- Reportaje fotográfico en DULCYPAS, revista puntera del sector editada por GRUPO VILBO

## PREMIO PIERRE GAGNAIRE

La organización entrega cada año el premio Pierre Gagnaire al profesional del mundo gastronómico que haya contribuido con su trayectoria, trabajo y esfuerzo al desarrollo de la pastelería.

La persona homenajeada en la VIII edición del ESPAISUCREthebestdessert23 será:

Sr. MARTÍN BERASATEGUI

[www.martinberasategui.com](http://www.martinberasategui.com)

@martinberasategui