



7<sup>o</sup>  
Concurso

MEJOR  
ESPECIALIDAD  
PASTELERA

**ANIS<sub>DEL</sub> MONO**



El Gremio de Pasterria de Barcelona (en adelante La Organizaci3n) organiza el concurso Mejor Especialidad Pastelera en colaboraci3n con Anís del Mono (en adelante El Patrocinador).

Anís del Mono apuesta por la repostería y te invita a participar en el 7º Premio de Anís del Mono a la Mejor Especialidad Pastelera con anís. El participante debe realizar una nueva especialidad pastelera que, como nuestro producto, tenga vocaci3n de llegar para quedarse. Una especialidad con ganas de perdurar y que tenga un inconfundible sabor a anís, que si con anís est1 bueno, con Anís del Mono estar1 mucho mejor.

Tal vez encontr1s inspiraci3n en sus diferentes formas de consumo. Anís del Mono es una bebida para el verano y para el invierno. Bien frío con hielo o a la manera francesa rebajado con agua helada, es un fant1stico refresco en días de calor. Es tambi3n el acompa1ante id3neo en las cenas de Navidad entre mantecados y turr3n. Combina muy bien con el chocolate y con los zumos cítricos.

## Bases del concurso

- El concurso está abierto a todos los estudiantes y profesionales de la repostería (pastelería y hostelería) de España. Los candidatos deben ser mayores de 18 años y deberán acreditar formación específica o experiencia profesional en el sector.
- El tema del concurso es la creación de una especialidad pastelera que debe contener obligatoria e inconfundiblemente Anís del Mono. A partir de esta premisa, la composición es totalmente libre.
- El concurso se dividirá en 2 fases:



### PRIMERA FASE:

- Todos los participantes deberán enviar la hoja de inscripción debidamente cumplimentada junto con la fotocopia del DNI, un breve CV que no deberá superar la página de extensión y la receta del postre propuesto junto con una fotografía ilustrativa (nítida y en jpg.) del mismo a la organización. Los datos consignados por los participantes son voluntariamente facilitados por el interesado autorizando a que los mismos sean incorporados a un fichero automatizado titularidad de La Organización con la finalidad de gestionar la presente promoción, por lo que serán destruidos una vez finalice la misma. El interesado podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de los mismos. El responsable de dicho fichero es Escola de Pastisseria del Gremi, con domicilio en C/ Pons i Clerc, 2, 08003 Barcelona.
- Se admitirá una única receta por concursante.
- La fecha límite de recepción de recetas es el 23 de Mayo de 2014.
- No se permitirá ningún cambio en la receta una vez presentada.
- El envío de las recetas deberá realizarse o bien por correo postal a Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Pons i Clerc,2 - 08003 Barcelona, Tel: 932 687 877), o bien por correo electrónico a [escola@pastisseria.cat](mailto:escola@pastisseria.cat). Tanto en el envío por correo postal como por correo electrónico deberá especificarse "7º Concurso Mejor Especialidad Pastelera Anís del Mono".

- La Organización realizará la preselección de las mejores recetas valorando criterios de composición, originalidad y presentación.
- El 30 de Mayo de 2014 se comunicará individualmente a la dirección de email proporcionada el pase a la final, además se harán públicas en las RRSS del patrocinador, Anís del Mono, las recetas preseleccionadas.
- La Organización se reserva el derecho de decidir el número de aspirantes merecedores de participar en la segunda fase, seleccionando un máximo de 8, que serán quienes pasen a la final del concurso.

### SEGUNDA FASE:

- Los aspirantes seleccionados para la final deberán presentar en directo la especialidad pastelera terminada en las instalaciones de la Escuela de Pastelería de Barcelona el martes 1 de Julio de 2014 las 11:30 y dispondrán, además, de cuarenta y cinco minutos extra para el montaje visual de la misma.
- Los seleccionados para la final, que sean de fuera de Barcelona, tendrán una subvención para gastos de desplazamiento, de hasta 300€.
- Los participantes deberán presentar la especialidad acabada, lista para la degustación del Jurado.
- Deberán traer una breve memoria explicativa de cómo han realizado la especialidad pastelera (ingredientes, cantidades, procedimiento...)
- Queda prohibida la utilización de materias no comestibles.
- Los participantes podrán completar su presentación final con los complementos que considere oportunos (bandejas, presentaciones finales, escaparate...)
- Se exigirá el uso de vestimenta profesional durante el transcurso de la prueba quedando prohibidas la exposición de marcas publicitarias ajenas al concurso, excepto la marca del patrocinador, Anís del Mono.





## *Jurado*

El Jurado estará formado por profesionales del sector, profesores de la escuela y representantes de Anís del Mono.

Los criterios de valoración de las creaciones serán los siguientes: **Degustación**  
**Técnica**  
**Presentación-estética**  
**Originalidad**

El jurado emitirá la votación de la siguiente manera: Atendiendo a estos criterios, en el caso de haber 8 finalistas, por ejemplo, se puntuará con un 8 al mejor, con un 7 al segundo y así progresivamente hasta 1.

El Jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto en caso de no concurrir los criterios de valoración de ninguno de los finalistas.

## *Premio*

Se establece un único ganador que será galardonado con un premio de 2.000€ y un diploma acreditativo. El mismo día de la fase final, el 1 de Julio a las 13:00 horas, se realizará la entrega oficial de premios en el mismo recinto.

El resto de los finalistas recibirá un premio de consolación.

## *Observaciones*

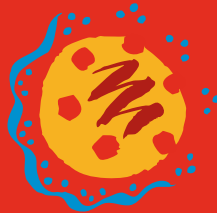
La propiedad de las recetas enviadas pasará a formar parte del Patrocinador.

La publicación de las fotografías tomadas durante la final del concurso quedan en propiedad del Patrocinador y no se podrá solicitar ninguna contraprestación a cambio.

El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en las presentes bases, por parte de cualquiera de los participantes, supondrá la inmediata descalificación del concurso.

La Organización se reserva el derecho de modificar cualquier aspecto relacionado con el concurso, así como cancelarlo en caso que las circunstancias lo exijan.

ORGANIZA:



**Gremi de  
Pastisseria**  
BARCELONA  
I PROVINCIA

COLABORA:



Disfruta de un consumo responsable. 35°