

El Mundial del Arte Dulce.

«El 1º doble mixto de la repostería»

Organizado por la Asociación del Mundial del Arte Dulce



**«Un concurso excepcional
que reúne por primera vez a
equipos mixtos que emanan de los mejores profesionales
del mundo entero en torno a los oficios del Arte Dulce».**

⇒ Objetivos del concurso:

- ✓ Fomentar el trabajo de los equipos mixtos.
- ✓ Facultar a los Pasteleros, Confiteros, Chocolateros, Pasteleros de Restauración, Heladeros... expresar su creatividad a nivel internacional en el marco de una gran libertad artística (*tema libre*).
- ✓ Acoplar los perfumes y exaltar el gusto.
- ✓ Estimular la investigación y la ingeniosidad con el fin de aunar el Arte y los Sabores.
- ✓ Valorizar el talento de los profesionales Pasteleros, Confiteros, Chocolateros, Pasteleros de Restauración, Glaciares... del mundo entero.

DESCRIPCIÓN DEL CONCURSO:

Nombre	El Mundial del Arte Dulce.
Edición	1 ^a
Fecha de la final	29, 30 y 31 de marzo de 2008
Lugar	Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE <i>(durante el salón EUROPAIN)</i>
Organizador	L'association du Mondial des Arts Sucrés (La asociación del Mundial del Arte Dulce)
Candidatos potenciales	Profesionales del arte dulce (pasteleros, chocolateros, confiteros, pasteleros de restauración, heladeros...). 12 Equipos <u>MIXTOS obligatorios</u> <u>(caballero/señora)</u> de 2 candidatos.
Inscripción	Véase Reglamento.
Final	Pruebas prácticas en 20 horas según un tema libre elegido por cada equipo. Las realizaciones se harán in situ: <ul style="list-style-type: none"> - 1 Soporte en figurilla de alcorza - 1 pieza de azúcar - Pastelitos frescos - Tartitas individuales - 1 postre en recipiente - 1 dulce - Bocaditos de chocolate - 1 Pieza de chocolate y figurilla de alcorza - 1 Postre en el plato
Premio	Dotación financiera en el podio + trofeo + medallas.
Contacto	Association du Mondial des Arts Sucrés ZI des Cettons 78570 CHANTELOUP LES VIGNES - France Telf.: + 33 (1) 39 22 22 39/Fax: +33 (1) 39 70 92 02 www.dgf.fr

REGLAMENTO DEL CONCURSO:

- **Artículo 1** **L'association du Mondial des Arts Sucrés** organiza la 1ª edición de un concurso gastronómico mixto denominado:

EL MUNDIAL DEL ARTE DULCE

- *«El 1º doble mixto de la repostería»*

- **Artículo 2** **Composición de los equipos:**

Cada país seleccionado deberá presentar a un **equipo mixto obligatorio** (caballero/señora) de 2 personas. Un equipo de 2 suplentes (1 caballero+ 1 señora) podrá ser aceptado, pero los gastos ocasionados para la final correrán por su cuenta.

¡Si uno de los miembros del equipo no se presentara en el momento del concurso, y si no hubiera suplentes para asegurar el carácter mixto del equipo, entonces el país no podrá ser representado y se desclasificará al equipo!

- **Artículo 3** **Selección de los equipos candidatos:**

Están admitidos a presentarse 12 países como máximo.

*** EN FRANCIA:**

- La selección se hará previa presentación de un press book profesional de los equipos de 2 candidatos. Todos los aspirantes inscritos en el «**MONDIAL DES ARTS SUCRES 2008**» deberán enviar antes del:

31 de agosto de 2007 un press book muy bien presentado con fotografías de sus distintas realizaciones (Piezas de azúcar, Piezas de chocolate, Dulces,... etc) + 1 carta de motivación y los CV de cada miembro del equipo.

Los expedientes se enviarán a:

**Association Mondial des Arts Sucrés /DGF
ZI des Cettons
78570 CHANTELOUP LES VIGNES - France**

Un jurado compuesto de profesionales de la repostería, confitería, chocolatería, examinará cada expediente, con el fin de seleccionar al equipo que representará FRANCIA en las pruebas finales.

¡Los miembros de los equipos deberán ser obligatoriamente de nacionalidad Francesa (o del BENELUX Francés)!

Quedan excluidos de esta competición los Mejores Obreros de Francia y los Campeones del Mundo.

El jurado se reserva el derecho de entrevistarse con los equipos.

La decisión del jurado será inapelable.

*** EN EL EXTRANJERO:**

- El censo de los participantes extranjeros se hará por los distribuidores DGF internacionales, delegados de la Asociación del Mundial del Arte Dulce (ya sea por expediente, ya sea por la organización de pruebas eliminatorias).

La selección de los 11 equipos para la final la llevará a cabo la Asociación del Mundial del Arte Dulce.

Los miembros de los equipos deben ser obligatoriamente de la nacionalidad del país representado (a excepción de los coaches).

Los Mejores Obreros de Francia y los Campeones del Mundo que trabajan en el extranjero quedan excluidos de la competición.

Toda candidatura está sujeta a la aceptación total, íntegra y sin reserva del presente Reglamento.

- **Artículo 4 Fechas que deben retenerse:**

La final Internacional tendrá lugar en **2008** en el transcurso del salón EUROPAIN en PARÍS.

Del 29 de Marzo al 2 de abril de 2008
En el Parque de Exposiciones de París Nord VILLEPINTE

- **Artículo 5 El tiempo de trabajo:**

La duración de las pruebas se distribuye del siguiente modo, incluida la presentación del bufet.
¡Ya sea 20 horas de trabajo!

1 hora antes del principio de las pruebas, los comisarios efectuarán un control.

1º día el sábado	29 de marzo de 2008	13h00/18h00 (5 horas de trabajo)
2º día el domingo	30 de marzo de 2008	9h00/17h00 (8 horas de trabajo)
3º día el lunes	31 de marzo de 2008	6h30/13h30 (7 horas de trabajo)

La deliberación del jurado y la entrega de los premios se harán el lunes 31 de marzo a las 16 horas.

- **Artículo 6 El jurado:**

Las realizaciones se someterán a la valoración de 2 jurados:
(2 jurados por equipo, lo que representa 24 jurados: 1 jurado de trabajo y 1 jurado de degustación.)
Cada país en competición debe venir con sus 2 jurados, personal procedente de los oficios de boca y de la nacionalidad del país que representa.

Un jurado internacional compuesto de 24 profesionales de los oficios de boca, procederá a la degustación y a la evaluación estricta de la imaginación y competencias de cada equipo.
El jurado apreciará no sólo las calidades técnicas, estéticas, gustativas, sino también la creatividad, la originalidad, así como el buen desarrollo de las pruebas y la organización entre ambos jugadores.

¡Las decisiones del jurado serán inapelables!

El jurado de trabajo efectuará un control 1h antes del principio del concurso (a las 12h00 el sábado 29 de marzo), sobre el buen cumplimiento del reglamento.
Los comisarios de vigilancia controlarán el buen desarrollo de las pruebas.
El lunes por la tarde: notación y entrega de los premios por los jurados.

Se nombrará a un Presidente del jurado para supervisar el buen desarrollo de la notación de las pruebas; será designado por la Asociación del Mundial del Arte Dulce, será neutro y no tomará parte en el juicio de las pruebas.

- Artículo 7 *Lista de las realizaciones que se harán in situ:*

Tema general libre.

- **1 Soporte en figurilla de alcorza**
- **1 pieza de azúcar**
- **Pastelitos frescos** (*degustación*)
- **Tartitas individuales** (*degustación*)
- **1 postre en recipiente** (*degustación*)
- **1 dulce** (*degustación*)
- **Bocaditos de chocolate** (*degustación*)
- **1 Pieza de chocolate y figurilla de alcorza**
- **1 Postre en el plato** (*degustación*)

- Artículo 8 *Detalles de las realizaciones que se harán durante el concurso:*

✓ **1 Pieza de azúcar:** (a realizar in situ)

- Altura del zócalo limitada a 4cm como máximo
- Dimensiones y formas libres, (no alimentario autorizado).

Sólo las técnicas de azúcar cocida, azúcar comprimida y azúcar escarchada están autorizadas (la figurilla de alcorza no está autorizada en la pieza de azúcar), el azúcar comprimido y el azúcar escarchado pueden traerse, sabiendo que el jurado tendrá en cuenta la importancia del trabajo realizado in situ.

La pieza de azúcar servirá como soporte para el dulce.

Todo debe ser alimentario, no se autoriza para la realización de esta pieza ningún armazón que no sea alimentario.

✓ **1 Dulce:** *Degustación el lunes 31 de Marzo de 10h00 a 12h00 (cada 10 mn)*

- Dimensiones y formas libres con un peso incluido entre 1kg y 1,200kg.
- Perfume en el que predomine el **praliné**. Acabado libre.
- **Dulces en 3 ejemplares decorados** de manera idéntica (1 para la presentación, 1 para la degustación y 1 para la fotografía).

No está autorizado ningún producto terminado, solamente pueden traerse los productos de acabado (glaseados, cremas para cubrir, acabados terciopelo...).

La pieza de azúcar servirá para presentar el dulce.

✓ **Pastelitos frescos:** *Degustación el domingo 30 de Marzo de 15h00 a 17h00 (cada 10 mn)*

3 especies de pastelitos: 1 de chocolate, 1 de frutas y 1 libre.

Cantidad: **24** pastelitos por especie:

13 de cada especie para la degustación,

8 de cada especie para la presentación y

3 de cada especie para las fotografías.

Todo debe hacerse in situ, no está autorizado ningún producto terminado (ni galletas, ni pasta dulce), solamente los productos de acabado (glaseados, cremas para cubrir, acabados terciopelo...) pueden traerse.

Los pastelitos frescos se presentarán en la pieza de chocolate con los bocaditos.

✓ **1 Postre en el plato:** *Degustación el sábado 29 de Marzo de 16h00 a 18h00 (cada 10 mn)*

1 especie de postre en el plato libre de perfume.

Aparato de escarchado sin turbina obligatorio (helado de café, granizado...)

14 postres idénticos

13 para la degustación y 1 para la fotografía.

Cada equipo debe aportar sus platos de presentación.

✓ **Tartita individual:** *Degustación el domingo 30 de Marzo de 10h00 a 12h00 (cada 10 mn)*

¡1 especie de tartita!

- Se autorizan todas las formas con 1 diámetro o 1 longitud de 5 a 8 cm como máximo.

- Todo debe realizarse in situ. Perfume a elección.

15 piezas de realización, de las cuales 7 para la presentación, 7 para la degustación y 1 para la fotografía.

No está autorizado ningún producto terminado, solamente pueden traerse los productos de acabado (glaseados, cremas para cubrir, acabados terciopelo...).

Presentación en el soporte de figurilla de alcorza con los recipientes.

✓ **Bocaditos de chocolate:** *Degustación el lunes 31 de Marzo de 8h00 a 9h00 (cada 5 mn)*

¡1 especie de bocadito!

De 30 a 35g con **2 texturas mínimas a** elección.

Perfume libre.

Cantidad: 22 (de los cuales 12 para la presentación, 7 para la degustación y 3 más para la fotografía).

Los bocaditos deben presentarse en la pieza de chocolate y figurilla de alcorza con los pastelitos frescos.

✓ **1 Pieza de chocolate y figurilla de alcorza:** (a realizar in situ)

- Zócalo limitado a 4cm de alto, formas y dimensiones libres. Zócalo no alimentario autorizado.

- Se autorizan todas las técnicas de trabajo del chocolate.

- Las dimensiones de la pieza son libres (altura, anchura, longitud...)

- Utilización de la figurilla de alcorza limitada al 20%.

- La figurilla de alcorza se traerá sin ningún decorado, solamente se autorizan el veteado y la coloración en la masa.

- El colado se hará in situ, en materia alimentaria solamente.

- El trabajo de pintura y aerógrafo (si fuera necesario) se realizará durante el tiempo asignado.

La pieza de chocolate y figurilla de alcorza servirá como soporte de presentación para los bocaditos de chocolate y pastelitos frescos.

✓ **1 Postre en recipiente:** *Degustación el domingo 30 de Marzo de 13h00 a 14h00 (cada 5 mn.)*

1 especie solamente.

23 piezas, de las cuales 7 para la presentación, 13 para la degustación y 3 para la fotografía.

Contenido libre, recipiente con predominio de **frutas**.

Cada equipo debe aportar sus recipientes.

Presentación sobre soporte en figurilla de alcorza.

✓ **1 Soporte en figurilla de alcorza: (a realizar in situ)**

- Zócalo limitado a 4cm de alto, formas y dimensiones libres. Zócalo no alimentario autorizado.
- Dimensiones (anchura, longitud, diámetro y forma) libres.
- Figurilla de alcorza hecha y aportada virgen (solamente se autorizan el veteado y coloración en la masa).
- Se pueden traer todos los elementos pero se pegarán y montarán in situ (encolado en materia alimentaria obligatoria).
- El trabajo de pintura o aerógrafo (si fuera necesario) se realizará durante el tiempo asignado.

El soporte debe ser únicamente en figurilla de alcorza y servirá como base de presentación para los recipientes y las tartitas

El Mundial del Arte dulce 2008		
Planificación de las degustaciones		
Tiempo de trabajo:	Sábado 29 de Marzo	De 13h00 a 18h00
Degustación:	Postre en el plato	16h00 - 18h00
Tiempo de trabajo:	Domingo 30 de Marzo	De 9h00 a 17h00
Degustaciones:	Tartitas individuales	10h00 - 12h00
	Postres en recipiente	13h00 - 14h00
	Pastelitos frescos	15h00 - 17h00
Tiempo de trabajo:	Lunes 31 de Marzo	De 6h30 a 13h30
Degustaciones:	Bocaditos de chocolate	8h00 - 9h00
	Dulces	10h30 - 12h00

- **Artículo 9/ Los expedientes de presentación:**

Los equipos retenidos para la final deben enviar antes del **31 de enero de 2008** un expediente de presentación* a:

**L'Association Mundial des Arts Sucrés /DGF
ZI des Cettons
78570 CHANTELOUP LES VIGNES - France**

O por courriel: s.leveque@dgf.fr

*** contenido del expediente de Presentación:**

- 1 fotografía retrato de cada miembro del equipo en indumentaria profesional (chaqueta sin ninguna publicidad)/fotografía digital en 300 dpi si se envía el expediente por courriel, en caso contrario gracias por mencionar el nombre y apellido en el reverso de la fotografía argéntica.

- Algunas líneas de CV de cada uno de los candidatos del equipo (lugar del puesto ocupado, lugar y puesto previo, participación en concursos...)

El Tema del concurso es libre, pero deberán comunicarlo de antemano los equipos seleccionados, en un expediente de realizaciones ** de sus creaciones, que se entregará antes del **29 de febrero de 2008** a:

**L'Association Mundial des Arts Sucrés /DGF
ZI des Cettons
78570 CHANTELOUP LES VIGNES - France**

O por courriel: [s.leveque @dgf.fr](mailto:s.leveque@dgf.fr)

**** Contenido del expediente de Realizaciones:**

- Tema elegido para el conjunto del trabajo que debe efectuarse,

- Detalles de las recetas previstas para la final + síntesis de los procedimientos en francés y/o en inglés.

Todas las preparaciones deberán realizarse in situ el día de las pruebas frente al público.

El jurado no anotará las piezas que no respeten la cota.

El transporte de las piezas lo efectuarán los candidatos hasta las mesas de bufet de presentación y serán los únicos responsables.

Los equipos serán los únicos responsables de cualquier incidente que pudiera ocasionar una degradación de sus obras dentro del perímetro de competición.

La totalidad del trabajo debe efectuarse en el interior de los box.

- **Artículo 10/ *El espacio de trabajo:***

Los equipos pasarán a tomar posesión de los box el sábado 29 de marzo de 9h00 a 11h00 por sorteo, el cual definirá igualmente el orden de paso del jurado de degustación.

Cada equipo dispondrá de un espacio de trabajo de configuración idéntico.

Los equipos se comprometen a cumplir el Reglamento en su integridad y a velar por la limpieza del espacio de trabajo.

Los participantes deberán imperativamente restituir el box de trabajo en el mismo estado en el que lo encontraron cuando lo ocuparon, los comisarios responsables efectuarán un inventario preciso del material oficial al final del concurso.

La presentación se hará en una mesa (2 m40 sur 80cm) recubierta de color «Champaña» suministrada por la Asociación del Mundial del Arte Dulce.

- **Artículo 11/ *Material a disposición:***

Los candidatos deberán traer sus pequeños materiales personales, el Comité de organización del concurso sólo suministrará el material más voluminoso.

2 batidores

2 templadoras de aire (12kg)

1 horno microondas

2 soportes, con 10 placas de aluminio, 20 parrillas, 10 placas de cocción

2 placas de inducción

2 series de cacerolas (diám. 14 16 18/20/24 cm)

2 sartenes (diám. 24 cm y 32 cm)

1 lámpara de azúcar

2 series de recipientes en acero inoxidable (con fondo)

1 mesa con ruedas de 1,50mx 70 cm

1 recipiente agua caliente /agua fría (1 gran barreño 50cm x 50cm + escurridero)

1 horno ventilado 4 placas 40cmx 60cm

Superficies de trabajo en acero inoxidable (5.80m x 80cm)

MATERIAL EN COMÚN PARA 2 BOX:

1 congelador 2 puertas 40cm x 60 cm (1 puerta para cada equipo)

1 célula de refrigeración rápida (1 puerta) 40 cm x 60 cm

1 refrigerador: 2 puertas por equipo (dimensiones interiores 40cmx 60 cm)

MATERIAL A DISPOSICIÓN:

Derretidores de chocolate

- **Artículo 12 *Materias primas utilizadas:***

Los equipos deberán obligatoriamente enviar el orden de economato correspondiente a la lista de los productos proporcionados por la organización antes **del 31 de enero de 2008**.

Sólo los productos específicos que no figuran en las familias de productos mencionados podrán aportarlos los candidatos.

En cambio, las materias primas se les pondrán a disposición en el suelo Francés 1 semana antes del principio del concurso (**a partir del 22 de marzo de 2008**).

Los equipos deben utilizar solamente los ingredientes que hubieran aportado; estos ingredientes pueden pesarse pero no mezclarse, ni mezclarlos.

- **Artículo 13/** Todos los equipos deberán entregar obligatoriamente una ficha de receta de cada realización gustativa (en francés y/o en inglés). Estas fichas las conservará la Asociación del Mundial del Arte Dulce para distintas publicaciones.
- **Artículo 14/** Las decisiones del jurado serán inapelables.
- **Artículo 15/** El presidente del jurado juzgará los eventuales litigios y podrá ser objeto de una exclusión del equipo.
- **Artículo 16/** La competición podrá cancelarse sin preaviso, ni contrapartida en caso de fuerza mayor.
- **Artículo 17** La asociación del Mundial del Arte Dulce rehúsa toda responsabilidad en lo que se refiere a la rotura, pérdida, robo o accidentes que pudiesen sobrevenir durante el desarrollo del concurso.
 - **Artículo 18** En vista del contenido de las pruebas, los competidores deberán respetar el reglamento del concurso pero asimismo la moralidad y la disciplina que se debe a este tipo de pruebas que se desarrollarán delante del público.
Los equipos se comprometen a respetar las directivas del presidente del jurado.
 - **Artículo 19** *Notación del concurso:*

Un ujier controlará las notas así como el examen y la clasificación final.
La nota más baja y la nota más alta no se tendrán en cuenta para la clasificación.
Cada jurado no anotará a su propio país.
En caso de igualdad, prevalecerán las notas de degustación acumuladas.

TABLA DE CLASIFICACIÓN GENERAL										
EL 31 DE MARZO DE 2008										
		DEGUSTACIÓN POSTRE EN EL PLATO	DEGUSTACIÓN TARTITA	DEGUSTACIÓN EN RECIPIENTES	DEGUSTACIÓN PASTELITOS	DEGUSTACIÓN BOCADITOS DE CHOCOLATE	DEGUSTACIÓN DULCES	TRABAJO	PRESENTACIÓN	TOTAL GENERAL
Box	PAÍS	80	80	60	60	50	90	360	360	1140
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
FIRMA PRESIDENTE DEL JURADO							FIRMA UJIER DE JUSTICIA			

- **Artículo 20 *Quién se hace cargo de los gastos:***

- **Para los competidores:**

La Asociación del Mundial del Arte Dulce se hace cargo de los gastos de transporte, alojamiento y restauración a partir de la llegada en el suelo francés, como máximo 1 semana antes del principio del concurso y solamente para las necesidades del concurso.

(Del 22 de Marzo al 03 de Abril por la mañana)

El alojamiento se hará en habitación individual.

- **Para los jurados:**

La Asociación del Mundial del Arte Dulce se hace cargo de los gastos de transporte, alojamiento y restauración a partir de la llegada en el suelo francés, a partir del 28 de Marzo.

El alojamiento se hará en habitación individual.

La Asociación del Mundial del Arte Dulce se hace cargo de los gastos de alojamiento y restauración durante la final en PARÍS (del 28 de Marzo por la noche al 03 de Abril por la mañana).

- **Artículo 21/ Preparación y entrenamiento::**

Se pondrán a disposición de cada equipo lugares de entrenamiento durante 1 semana antes del principio del concurso.

- **Artículo 22/ Dotaciones y premios del concurso:**

Dotación financiera en el podio:

- 1ª posición: 8000 euros por equipo
- 2ª 4000 euros por equipo
- 3ª 3000 euros por equipo

+ 1 Trofeo para el equipo vencedor

+ Medallas

+ Diplomas

Se entregará una medalla a cada participante con un diploma de participación.

- **Artículo 23/ Comunicación:**

Los equipos seleccionados para la final se comprometen a citar el evento «**Mundial del Arte Dulce**» en todos sus comunicados, prendas de vestir, soportes, con motivo de todas las manifestaciones que pusieran de manifiesto el «**Mundial del Arte Dulce 2008**», hasta la próxima edición.

Por otro lado, se comprometen a llevar la chaqueta oficial del Mundial en todas las manifestaciones relacionadas con ello.

Los candidatos trabajarán frente a un público de visitantes, quienes podrán, de este modo, evaluar fácilmente la calidad y el nivel de exigencia del concurso y las competencias de los candidatos.

La Asociación del Mundial del Arte Dulce se reserva el derecho a utilizar todas las fotografías, películas, recetas, o entrevistas para la promoción internacional del concurso.

Toda comunicación deberá ser objeto de una validación por la Asociación del Mundial del Arte Dulce antes de su publicación.

Una carta gráfica estará a disposición para cualquier comunicación entablada con respecto al concurso.