**“II Concurso Mejor Especialidad Pastelera Anís del Mono”**

- **Sobre Anís del Mono**

- **Objetivos**

Anís del Mono apuesta por la repostería y te convoca al **II Premio de Anís del Mono a la Mejor Especialidad Pastelera con chocolate y anís** la creación de una nueva especialidad pastelera que, como nuestro producto, tenga vocación de llegar para quedarse. Aguardamos recetas sencillas y creativas que lo mismo se puedan elaborar en el obrador de la más sofisticada confitería que en la cocina de cualquier ama de casa. Una especialidad con ganas de perdurar y un necesario toque de anís, que si con anís está bueno, con Anís del Mono ha de estar aún mejor.

Tal vez encontréis inspiración en sus diferentes formas de consumo. Anís del Mono es una bebida para el verano y para el invierno. Bien frío con hielo o rebajado con agua helada, a la manera francesa, es un fantástico refresco en días de calor. Es también el acompañante idóneo en las cenas de Navidad entre mantecados y turrón. Combina muy bien con el café, en forma de carajillo, con los zumos cítricos y, por supuesto, con el chocolate.

- **Bases del concurso**

  - El concurso está abierto a todos los profesionales de la pastelería y la chocolatería de España. Los candidatos deberán 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 como ingredientes obligatorios Anís del Mono y chocolate. A partir de esta premisa, la composición es totalmente libre.
  - El concurso se dividirá en dos fases

**PRIMERA FASE**

  - Los aspirantes deberán enviar la receta del postre propuesto junto con una fotografía ilustrativa a la Organización. La receta deberá enviarse en un documento de Word y tendrá una extensión máxima de una página. Las fotografías deberán ser nítidas y en formato JPG.
  - Se admitirá una única receta por concursante
  - La fecha límite de recepción de recetas es el 10 de septiembre de 2009
  - No se permitirá ningún cambio en la receta una vez presentada
  - El envío de las recetas deberá realizarse o bien por correo postal a Gremi de Pastisseria de Barcelona (Comtal, 32, 2ª planta – 08002 Barcelona), o bien por correo electrónico a mostra@pastisseria.cat Tanto en el envío por correo postal como por correo electrónico deberá especificarse "II Concurso Mejor Especialidad Pastelera Anís del Mono"
  - La Organización realizará la preselección de las mejores recetas valorando criterios de composición, originalidad y presentación.
  - El miércoles 16 de septiembre se hará pública la comunicación de las recetas preseleccionadas
  - La Organización se reserva el derecho de decidir el número de aspirantes merecedores de participar en segunda fase, seleccionando un máximo de 8, que serán quienes pasen a la final del concurso.

**SEGUNDA FASE**

- Los aspirantes seleccionados deberán presentar en directo la especialidad pastelera terminada en las instalaciones de la Escuela de Pastelería de Barcelona el miércoles 7 de octubre de 2009 a las 16 h
- Los participantes deberán presentar la especialidad acabada, lista para la degustación del Jurado
- Deberán traer una breve memoria explicativa de cómo han realizado el producto (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 en la misma.

- **Jurado**
  - El Jurado estará formado por profesionales del sector
  - Los criterios de valoración de las creaciones serán los siguientes:
    - Degustación – sabor: 10 puntos
    - Técnica: 10 puntos
    - Presentación – estética: 10 puntos
    - Originalidad: 10 puntos
    - Adecuación al tema chocolate y anís: 10 puntos
      - Total: 50 puntos
  - El Jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto en caso de considerarlo necesario

- **Premio**

Se establece un único ganador que será galardonado con un premio de 1.500 € y un diploma acreditativo. El mismo día de la fase final, el 7 de octubre a las 18 h, se realizará la entrega oficial de premios en el mismo recinto.

- **Inscripciones**

Todos los participantes deberán enviar la hoja de inscripción debidamente cumplimentada junto con la fotocopia del DNI y un breve CV que no deberá superar la página de extensión. La inscripción se podrá realizar por correo postal al Gremi de Pastisseria de Barcelona (Comtal 32, 2ª planta – 08002 Barcelona), o bien por correo electrónico a mostra@pastisseria.cat antes del 10 de septiembre de 2009.

- **Observaciones**

  - La propiedad de las recetas enviadas pasará a formar parte de la Organización
  - La publicación de las fotografías tomadas durante la final del concurso quedan en propiedad de la Organización y no se podrá solicitar ninguna remuneración a cambio
  - El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, 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.