

REGLAMENTO CANJOP 2010

Este Campeonato tiene por finalidad el apreciar la buena manera de hacer de los jóvenes artesanos en las especialidades de pastelería, confitería, bombonería en combinación de sabores dulces y salados, actividad que amparan los Estatutos de la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería, en adelante **C.E.E.A.P.** quien nombra como entidad organizadora al:

- Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias. greconfite@fade.es
- TEMA: “Pastelería siglo XXI”
- LUGAR: Auditorio Príncipe Felipe. Plaza de la Gesta.33007 Oviedo
www.palaciocongresos-oviedo.es
- FECHA: 13 y 14 de Septiembre 2010

1. GENERALIDADES

- 1.1. El Campeonato CANJOP es de carácter bianual coincidiendo con los años pares. Está abierto a los profesionales miembros de las entidades que componen la CEEAP siendo ésta quien autorice su celebración a la entidad que lo solicite en tiempo.
- 1.2. Proclamada la entidad organizadora se establece el siguiente calendario:
 - Sesenta días antes como mínimo se divulgará la convocatoria del CANJOP.
 - Cuarenta días antes se recibirán las inscripciones en la Entidad Organizadora del Campeonato.
 - 10 días antes los participantes que se presentasen por una entidad que ya tenga un participante, podrán optar a los puestos que quedasen libres.

2. ORGANIZACIÓN

- 2.1. Se encargará de que la celebración del Campeonato se desarrolle en un recinto suficientemente amplio, en el que se delimitará la zona de participantes de la de visitantes y otros actos que hubiese.
- 2.2. Tomará a su cargo la manutención y alojamiento de: los participantes, Jurado y del personal de la CEEAP si fuese requerido.
- 2.3. Editará este Reglamento con su anagrama y el de la CEEAP y haciendo constar el tema del Campeonato, junto con la denominación CANJOP'10.
- 2.4. Con anterioridad a su celebración podrá comunicar a la CEEAP, la anulación del Campeonato y durante la celebración al propio jurado justificando los imponderables que surgiesen.
- 2.5. La CEEAP realizará una aportación de *300 Euros por participante* como bolsa de viaje, más las de colaboradores que se obtuviesen.
- 2.6. La Entidad Organizadora a través de su Junta Directiva o Comité pondrá a disposición el uso de instalaciones, maquinaria y útiles que sean necesarios.

- Habilitará zonas para publicidad, visitas para los profesionales o de público en general con carácter divulgativo, no interfiriendo y separándolo de la zona de trabajo de los participantes.
- Suministrará a los participantes si lo solicitasen en su inscripción, materia prima básica: harina, azúcar, lácteos, ovo producto y coberturas, pudiendo ser de las firmas que colaboren en el Campeonato.

2.7. Recibirá a los participantes y Jurados. De los participantes recogerá la documentación que les obliga el presente reglamento confeccionando carpetas para la CEEAP, Entidad organizadora y miembros del Jurado con:

- Plano con nº de mesa –Anexo 1
- Currículo del participante si lo deseara presentar.
- Fórmulas impresas en papel y soporte informático si lo desea.
- Composición de los jurado y delegados-Anexo 3
- Hojas de calificación de Jurado, suma total, número de mesa con firma del Jurado.-Anexo 4
- Incluirá en la carpeta del Secretario de Jurado los originales de inscripción, vida laboral, hojas de clasificación.-Anexo 5
- Acta de clasificación-Anexo 6

2.8. Pondrá a disposición de los participantes, un ayudante que solo realice tareas de limpieza y asistencia, no realizando trabajos que supongan tareas de elaboración.

3. PARTICIPANTES

3.1 .Cada Entidad podrá presentar a un participante al Campeonato que en total no excederá de 10. La organización recepcionará y admitirá la participación de los 10 primeros inscritos, comunicándole en ese momento el número de orden. Si los inscritos no alcanzasen el número de 10, podrán admitirse a los que siguen por orden en la lista de espera.

- Podrán participar todos los jóvenes que no hayan cumplido los 25 años, al inicio del Campeonato que cumplan una o más de las siguientes condiciones:
- Pertenecer a empresa asociada o agremiada a entidades miembros de la CEEAP.
- Los alumnos/as que sean presentados por las escuelas miembros de la CEEAP. Los que por interés de una Entidad agremiada respaldara su participación la Junta Directiva de su entidad pero con la aprobación del Comité Ejecutivo o Junta Directiva de la CEEAP.

3.2. Los participantes serán presentados por la entidad a la que pertenecen, salvo que el informe de la vida laboral demuestre que pertenece a otra entidad con más de un año de antigüedad, condición que le faculta para poder participar en representación de esa entidad. No podrán participar anteriores ganadores del CANJOP.

3.3. El Participante se obliga a presentarse por sus medios, un día antes en el lugar donde se celebre el campeonato. Su estancia, hasta la entrega de premios, correrá a cargo de la Entidad Organizadora.

3.4. El participante al hacer entrega de la hoja de inscripción, asume cumplir este reglamento así como que su participación no es motivo de vínculo laboral con la CEEAP ni con la Entidad Organizadora. Junto a la hoja de inscripción aportará los siguientes documentos:

- Copia DNI.
- Informe de Vida Laboral.
- Hoja de inscripción original. (30 días antes)
- Currículo.
- Formulas y procesos impresas en papel, y si además lo desea en soporte informático. En número de copias para jurados, entidad organizadora y CEEAP.
- Anexo de Materiales Aportados.

3.5 El participante cede a la organización las elaboraciones realizadas y a la CEEAP el uso de la imagen, las formulas y la documentación anteriormente relacionada en el punto 3.4.

3.6. Vestirán ropa de trabajo profesional, pantalón, chaquetilla, gorro y delantal, sin publicidad, admitiendo el anagrama o nombre de su escuela o entidad, salvo que la Organización aporte otro vestuario que si llevase publicidad no excederá de 15 cm² en la suma total de una o varias insertaciones.

3.7 Aportarán útiles, herramientas, materias primas nobles, pastillaje sin colorear y bizcocho para centros, así como elementos de decoración.

Los productos semielaborados como pralinés, caramelo sin trabajar, un relleno para bombones, y pastillaje, estarán obligados a repetirlo durante el Campeonato.

Todo ello deberán presentarlo a los Delegados del Jurado antes de iniciarse el campeonato, para que tomen nota de dichas aportaciones. Ante cualquier duda podrán dirigirse a los delegados o miembros del Jurado.

3.8. Los trabajos a realizar serán los siguientes:

	CANTIDADES A ELABORAR		PUNTUACIONES MÁXIMAS		
	Degustación	Presentación	Degustación	Presentación	
A. TARTA	1	1	20	20	40
B. ESPECIALIDAD DEL CAMPEONATO	1	1	20	20	40
C. ESPECIALIDAD DE PASTELERÍA REGIONAL	1	1	20	20	40
D. BOMBONES-PRALINÉ	42	50	20	20	40
E. PIEZA ARTÍSTICA	-	1	-	60	60
DESTREZA					20
PUNTUACIONES TOTALES MÁXIMAS					240

a) TARTA:

- Realizar dos piezas, de 1 kg. aproximado en formato libre siendo una para la presentación y otra para la degustación. La tarta será degustada el primer día a partir de las 15,30 h.

b) ESPECIALIDAD DEL CAMPEONATO:

- El participante deberá elaborar una especialidad de pastelería en la que figuren, a su criterio, el ingrediente que determine el sponsor designado por la entidad organizadora (mantequillas, lácteos quesos, natas, frutas frescas o secas, licores, cacao, etc...).
- Esta prueba es por tanto tema libre, tanto en composición como en la presentación.
- La presentación no excederá de un peso máximo de 1.500 gr.
- Realizará el mismo trabajo para la degustación del Jurado.
- El horario para la degustación será el primer día a las 18.00 horas.

c) ESPECIALIDAD DE PASTELERÍA REGIONAL:

- Cada participante deberá elaborar una especialidad de pastelería de su región.
- Esta prueba es de tema libre, tanto en la composición como en la presentación.

- El trabajo deberá ser presentado en una bandeja, no excediendo su contenido de 1.500 gr.
- Deberán realizar el mismo trabajo para la degustación del Jurado.
- Este trabajo será degustado el segundo día del campeonato a las 10.00 horas.

d) BOMBONES Y PRALINÉS:

- Los participantes deberán elaborar 5 variedades diferentes de bombones, con un mínimo de 10 piezas para presentación, más los de degustación para el jurado.
- Son admitidos los pralinés vacíos preconfeccionados (como máximo 20% del total) el resto de elaboraciones deberán ser realizadas durante el campeonato.
- Las materias primas para la elaboración de los interiores serán aportadas por los participantes, previo examen de los Delegados. Los pralinés se ponen a disposición de los participantes, pero los interiores deben ser elaborados en el tiempo del concurso por los propios participantes.
- Esta degustación será el segundo día a partir de las 13.00 horas.

e) PIEZA ARTÍSTICA:

- Las dimensiones, forma y montaje serán inspiradas sobre el tema del campeonato, siendo a elección del participante que sirva como soporte artístico o como elemento de decoración del escaparate.

3.9 El ganador CANJOP está a disposición de los eventos profesionales en los que la CEEAP decida admitiendo la colaboración del segundo clasificado si fuese necesaria. El título de CANJOP tiene una validez de dos años o en su defecto hasta la celebración del siguiente CANJOP con una edad máxima para la ostentación del título hasta los 28 años.

3.10 El tiempo de duración del campeonato será de 18 horas incluyendo la presentación final en siguiente horario:

Primer día: de 8 a 14 h y de 15:00 a 19:00 h.= 10horas

Segundo día: de 8 a 14 h. y de 15:00 a 17:00 h.= 8 horas

Total 18 horas.

4. EL JURADO

4.2. El Jurado para la degustación de las labores realizadas por los participantes, aplicará la puntuación que indica el punto 3.8. haciéndolo constar en la hoja de calificación (anexo 4).

4.3. El Jurado valorará parcialmente los trabajos que quedasen sin terminar haciendo constar "sin terminar" en la hoja de calificación.

4.4. El Jurado será nombrado por el Comité Ejecutivo de la CEEAP a propuesta de la Entidad organizadora no pudiendo tener relación familiar o laboral con los participantes. No excederá de 20% su composición en la Entidad Organizadora ni en el ámbito autonómico incluirá si fuese posible a ganadores de eventos CEEAP: MMAPE, CANJOP Y MACE.

4.5. La composición del Jurado indicativamente será la siguiente:

1. D. Presidente de la CEEAP o Directivo en quien delegue.
2. D. (Miembro Junta Directiva CEEAP.)
3. D. (Miembro Junta Directiva CEEAP.)
4. D. (Miembro Entidad Organizadora.)
5. D. (MMAPE)
6. D. (CANJOP última edición)
7. D. MMACE.
8. D. (Secretario de la CEEAP que no valorará los trabajos)

El Jurado vestirá ropa de trabajo que facilite la Entidad organizadora, se obliga su presencia en el recinto del Campeonato y oirán los informes sobre los participantes que elaboren los delegados del Jurado.

SECRETARIO DE JURADO

4.6 Junto con el Jurado, permanecerá en el recinto del Campeonato, asistirá a sus reuniones y se pronunciará ante cualquier decisión.

4.7 Recogerá del Comité Organizador la documentación entregada por los Participantes, comprobando su veracidad junto con los miembros del Jurado.

4.8 Recibirá de los Jurados las hojas de calificaciones, debidamente cumplimentadas procediendo a la obtención de los resultados de forma privada hasta hacer público el resultado. Para ello podrá ser asistido por personal de la entidad organizadora o de la CEEAP. Después de haber proclamado a los ganadores la Entidad Organizadora podrá solicitar copia de esta documentación bien al Secretario o posteriormente dirigiéndose a la CEEAP.

4.9 El Jurado queda disuelto al proclamarse el resultado. Su fallo será inapelable.

DELEGADOS

4.10 Estará compuesto por profesionales de reconocido prestigio nombrados por la entidad organizadora disponiendo de un delegado por cada tres participantes como mínimo.

4.11 Podrán comprobar la documentación aportada por los Participantes que tendrá a su disposición el Secretario

4.12 Deberán revisar y comprobar que los materiales y materias primas aportadas por los participantes, corresponden a los reseñados en la Hoja de “Materiales aportados por el participante” anexo 3.4 informando a los miembros del Jurado de cualquier incidencia que observasen al respecto así como de la profesionalidad, limpieza y de las anomalías si se produjesen. Vestirán ropa de trabajo que será aportada por la Entidad organizadora, así como su manutención.

5. **PREMIOS**

5.1 El Jurado en su valoración conjunta a los trabajos presentados otorgará por orden de obtención de mayor puntuación:

- 1º Clasificado: Medalla en su categoría de ORO de la CEEAP y diploma acreditativo como *MEJOR JOVEN PASTELERO DE ESPAÑA CANJOP'10. Trofeo Salvador Santos Campano. El ganador recibirá una Batidora Cromada Kitchenaid.*
- 2º Clasificado: Medalla en su categoría de PLATA de la CEEAP y diploma acreditativo. *Trofeo CEEAP*
- 3º Clasificado: Medalla en su categoría de BRONCE de la CEEAP y diploma acreditativo. *Trofeo Entidad Organizadora.*

5.2 Todos los Participantes recibirán diploma que acredite su participación en el CANJOP'10.

5.3 El Campeón del Concurso representará a la CEEAP durante los 2 años siguientes a la obtención del título o hasta la celebración de la siguiente edición, en los actos y campeonatos que así lo considere la Confederación.

5.4 El ganador CANJOP'10 que podrá ser asistido por el subcampeón, participará en los eventos profesionales en los que la CEEAP estime su participación.