

BASES DEL CONCURSO PARA LA CREACIÓN DEL POSTRE INFANTA DOÑA LEONOR

1. Presentación y Objeto del Concurso.

Se ha convocado un Concurso a nivel Nacional, para crear el Postre Infanta Leonor, debiendo celebrar previamente, cada Comunidad Autónoma el suyo entre los empresarios y profesionales del Sector de la Pastelería, para posteriormente, celebrar la final que tendrá lugar el **día 27 de Marzo.**

En _____
se celebrará, el _____ una primera eliminatoria del
Concurso que dará, como resultado, un semifinalista que acudirá a la
final en la sede de la Camara de Comercio el día 27 de Marzo de 2006.

1.2. Fecha y Recepción de los Postres

La recepción del Postre tendrá lugar a las
_____, en los locales de la Camara de
Comercio, _____,
Posteriormente, a las _____ **horas.**

2. Del Comité Organizador

- 2.1.** Lo nombrará la Entidad Organizadora, con un mínimo de tres personas, nombradas al efecto para atender cuantas consultas se hagan por los participantes y recibir las inscripciones.
- 2.2.** El Comité Organizador entregará una carpeta para cada Jurado con las Bases del Concurso, Composición del Jurado, Hojas de Puntuación y Acta de Clasificación Final.

3. Generalidades

- 3.1.** El Concurso se dirige a participantes individuales y no a equipos.
- 3.2.** Será obligatorio que el participante pertenezca a una empresa asociada.
- 3.3.** Cada asociación podrá participar con un solo participante.
- 3.4.** La libre inscripción supone el acatamiento de las Bases.
- 3.5.** La Organización podrá anular el Concurso por imponderables no previstos y justificables con anterioridad a su celebración.
- 3.6.** La Organización queda facultada por los participantes para el uso de su imagen, que podrá ser filmado o fotografiado para su difusión.
- 3.7.** El Postre ganador pasa a ser propiedad de la CEEAP, quien lo distribuirá entre todas las empresas asociadas, tanto la elaboración como la composición del Postre, para su posterior comercialización.

- 4.2. Se solicita a los participantes ir provistos de gorro alto, chaquetilla y pantalón blanco.

5. El Jurado

- 5.1. El Jurado estará compuesto por diez personas con derecho a voto; que serán profesionales de reconocido prestigio en el Sector, asistidos por un Secretario sin derecho a voto.
- 5.2. El Presidente del Jurado será el Presidente de la CEEAP siendo su voto de calidad.
- 5.3. El resultado de la votación se hará público en los locales de la Entidad Organizadora, en presencia del Jurado.
- 5.4. Una vez fallado el Jurado, el resultado queda firme, siendo éste inapelable.

6. Prueba del Concurso

- 6.1. Los concursantes presentarán dos tartas, cuyas dimensiones serán de 20,00 x 20,00 cm. y dos postres de 6,5 x 6,5 cm. aproximadamente.
- 6.2. El trabajo debe ser completamente comestible y será degustado por el Jurado.
- 6.3. **Se valorará muy especialmente la creatividad en la presentación, novedosos sabores y la originalidad.**

7. Puntuación

- 7.1.** Se puntuará la Presentación de 1 a 10 puntos.
- 7.2.** Se puntuará la Degustación de 1 a 10 puntos.
- 7.3.** El Presidente del Jurado puntuará de 1 a 10 puntos con decimales.

8. Premios

La CEEAP entregará un Diploma a todos los participantes y a las empresas a las que pertenecen los mismos.

Al finalista se le premiará con una dotación económica de 3.000

Los restantes recibirán un diploma de participación cada uno de ellos.