

CONCURSO

“DULCE PROVINCIA DE VALLADOLID”

REGLAMENTO

El objeto del concurso es promover la competitividad y el buen hacer de los profesionales y estudiantes de pastelería de Valladolid y provincia con el objetivo de crear y promocionar un nuevo “Dulce Provincia de Valladolid”.

1. ORGANIZACIÓN

La organización del Concurso Dulce Provincia de Valladolid es competencia de la Excelentísima Diputación de Valladolid y de la Asociación Provincial de Empresarios de Confeitería de Valladolid.

2. FECHA Y LUGAR

La celebración del Concurso tendrá lugar en la Escuela Internacional de Cocina, situada en la Plza. la Siega , 1 de (Valladolid), el día 9 de abril de 2019.

3. PARTICIPANTES

Podrá participar cualquier profesional de pastelería que desempeñe su actividad laboral en la provincia de Valladolid y estudiantes de pastelería o personas con formación en pastelería que hayan obtenido su titulación después del año 2017 y estén empadronados en Valladolid o provincia.

4. INSCRIPCIÓN

Las solicitudes deberán presentarse por correo electrónico o de forma presencial en la sede de la Asociación Provincial de Empresarios de Confeitería de Valladolid:

Asociación Provincial de Empresarios de Confeitería de Valladolid:

Ref.: Concurso Dulce Provincia de Valladolid

Dirección: C/ Muro nº 3, 2º Dcha 47004 (Valladolid)

Correo electrónico: asconfiteros@fecosva.com

Todas las solicitudes deberán ajustarse al modelo oficial que se adjunta en este reglamento y se presentarán acompañadas de la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI.
- Certificado de empadronamiento.
- Acreditación de la empresa (en el caso de trabajadores en activo).
- Certificado acreditativo de la formación o del centro de formación (en el caso de estudiantes).

El plazo de recepción de solicitudes finaliza el día 1 de abril de 2019.

5. REQUISITOS DEL POSTRE PROVINCIA DE VALLADOLID

- El objetivo es el diseño de un postre de viaje, por lo que quedan excluidos los postres, emplatados o en vaso.
- El diseño que será a criterio del participante, debe representar la idiosincrasia de la provincia, valorándose la originalidad del mismo.
- La composición del postre se realizará con uno o varios ingredientes que estén incluidos dentro de la marca "Alimentos de Valladolid".
- Se valorará muy especialmente:
 - Durabilidad del producto
 - Ingredientes utilizados, se valorará especialmente la utilización de ingredientes dentro de la marca "Alimentos de Valladolid"
 - Elaboración sencilla
 - Facilidad de transporte
 - Posibilidad de comercialización. Buena relación calidad - precio.
 - Originalidad: que represente la idiosincrasia de la provincia de Valladolid.

6. RECEPCIÓN DE LOS POSTRES

- La presentación de los postres a concurso tendrá lugar el día 8 de abril de 2019 entre las 10:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 19:00 horas en la Escuela Internacional de Cocina, situada en la Plaza Siega, 1 de (Valladolid).
- Cada participante presentará 8 unidades del postre que presente a concurso.
- El postre deberá ir acompañado de un sobre tamaño DINA4 (folio) , en cuyo exterior solo se indicará "Dulce Provincia Valladolid" y en cuyo interior irán dos sobres cerrados con la inscripción Sobre 1 y Sobre 2.
 - En el sobre 1 se incluirá : descripción de la elaboración (incluyendo el tiempo y los útiles necesarios), así como una lista detallada de ingredientes y sus cantidades, observaciones que se consideren de interés tanto para su preparación como para su conservación y consumo y PVP del producto.
 - En el sobre 2 se incluirá: los datos personales del participante: nombre y apellidos completo, dirección completa, teléfono de contacto.

7. JURADO DEL CONCURSO

El Jurado estará compuesto por siete miembros:

- Un representante de la Excelentísima Diputación de Valladolid que actuará como Presidente.
- Un representante de la Asociación Provincial de Empresarios de Confitería de Valladolid (como Comité Organizador).
- Un profesional del sector de pastelería de reconocido prestigio.
- Un profesional del sector de hostelería de reconocido prestigio.
- Un experto en periodismo gastronómico.
- Un experto en Marketing.
- Un experto en el sector Turístico.

La secretaria de la Asociación Provincial de Empresarios de Confitería de Valladolid actuará como Secretaria del Jurado, que lo hará con voz pero sin derecho a voto.

8. CRITERIOS DE VALORACIÓN

Cada postre será valorado sobre un total de 100 puntos en base a los siguientes criterios:

- Presentación y recursos utilizados de la marca "Alimentos de Valladolid". 20 puntos
- Originalidad. representación de la idiosincrasia de la provincia 20 puntos
- Durabilidad del producto. 20 puntos
- Facilidad de transporte 20 puntos
- Comercialización 20 puntos

Cada miembro del Jurado cumplimentará para cada concursante una "Ficha de Valoración" según modelo adjunto, obteniéndose una puntuación de cada participante (sobre 100 puntos).

A partir de los datos de todas las Fichas de Valoración, el Secretario del Jurado cumplimentará la "Ficha global de puntuaciones", según modelo adjunto, de la que se obtendrá el resultado final del concurso que quedará reflejado en el correspondiente "Acta del Jurado".

9. PREMIOS

Se establecerá un 1er Premio, al concursante que obtenga mayor puntuación, que obtendrá el nombramiento de Campeón Provincial del Concurso Dulce Provincia de Valladolid y recibirá:

- Diploma acreditativo
- Dotación económica: 1500 €

El 2º y 3er finalistas obtendrán Diploma acreditativo.

10. CONSIDERACIONES FINALES

10.1

Los participantes por el mero hecho de inscribirse aceptan someterse a este Reglamento en todos sus términos. El Comité Organizador resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de la celebración del concurso en todo aquello que no esté expresamente previsto en este Reglamento. Sus decisiones serán inapelables.

10.2

Los participantes ceden, por el hecho de participar, los derechos de su receta a la Asociación Provincial de Empresarios de Confeitería de Valladolid y Provincia, pudiendo ésta utilizarlas libremente para la elaboración del producto, su inclusión en publicaciones, etc., citando siempre el nombre del autor.

10.3

La Organización se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases.