

PRIMER CAMPEONATO DE PANADEROS ROSARIO 2015

“PAN DE ROSARIO”



REGLAMENTO GENERAL

- 1- El campeonato está organizado por la Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario, con la colaboración de la Municipalidad de Rosario y la Feria Internacional de la Alimentación.
- 2- El campeonato tiene como finalidad, promover y apreciar las habilidades creativas y profesionales del arte de la panificación y estimular a los jóvenes panaderos, además de constituirse en una instancia de intercambio de conocimientos y tendencias.
- 3- Están invitados a participar todos los Maestros Panaderos, que representen a una panadería de Rosario o alrededores.
- 4- La participación será indefectiblemente, en equipos, formados por 2 (dos) integrantes titulares (maestro y ayudante) y un suplente (que deberá estar inscripto previamente). El miembro suplente participará solo por motivos de fuerza mayor, o accidente de alguno de los integrantes, siempre con la debida autorización del jurado. En caso contrario, no podrán ingresar al sector de la competencia.
- 5- Se realizará una pre inscripción con el fin de comprometer la asistencia de los participantes a la competencia, con fecha limite al 31/3/2015. Cada miembro deberá enviar completa la ficha de presentación. Quedará bajo la facultad de los organizadores la verificación, evaluación y aprobación de las solicitudes de inscripción.
- 6- En caso de que la cantidad de inscriptos supere la capacidad instalada para la competencia, el comité evaluador será el encargado de seleccionar a los equipos participantes. Si el comité juzgara, a través de los curriculum, que los niveles a los equipos son equiparables, se podrá solicitar a los equipos, una prueba teórico-práctica para definir cual de ellos tendrá derecho a participar.
- 7- En el momento en que los participantes confirme su voluntad de participación, darán por aceptadas todas las condiciones del reglamento general, así como las normativas del comité organizador, y la competencia del jurado para evaluarlos.
- 8- Los participantes deberán ingresar a su lugar de trabajo, 15 minutos antes de la hora y asignada, para poder ser evaluados por el juzgado de Mise en Place. En caso de que los equipos no se presenten a la hora establecida, el jurado evaluará el derecho a sancionarlos.
- 9- Los concursantes deberán utilizar durante el campeonato la siguiente indumentaria: Pantalón blanco – Gorro blanco – Remera blanca – delantal blanco. Reservándose los organizadores, el derecho a fijar en la roma, los emblemas de los patrocinadores. La indumentaria será provista sin costo alguno por el comité organizador.

- 10-EQUIPAMIENTO: Mesa de trabajo de 2 x 0.80 cm, sobadora, batidora, horno con fermentadora, canasta y platos de presentación del producto elaborado para la degustación. La organización proveerá el equipamiento adecuado y/o utensilios para la realización de los productos. (Ver Anexo Uno)
- 11-LOS TRABAJOS A REALIZAR: Cada equipo realizará el o los productos, referente al tema del Campeonato "Pan de Rosario". El o los productos es/son libre, y deberán estar centrados en resaltar el tema elegido.
- 12-La cantidad de productos a presentar, quedará ajustada a la cantidad de jurados. Se estiman 4 (cuatro) jurados.
- 13-Los equipos deberán presentar la receta del producto que elaborarán, vía correo electrónico a info@panaderosderosario.org.ar O personalmente en nuestra sede cita en Mendoza 535, Rosario, hasta 15 días antes de la competencia. El día de la competencia, los organizadores del evento serán los encargados de llevar la información a cada jurado.
- 14-El incumplimiento de los participantes por parte del equipo, dará lugar a la sanción por parte del comité organizador, sin derecho a reclamo.
- 15-LA MATERIA PRIMA: La materia prima básica será provista por el comité organizador del Campeonato, y será entregada a los equipos al momento de participar. (Ver Anexo Dos)
- 16-LA PUNTUACIÓN: El jurado trabajará en base a una puntuación de 100 puntos, distribuidos de la siguiente forma:

Mise en place	10 puntos
Higiene (BPM)	15 puntos
Organización	5 puntos
Trabajo en equipo	5 puntos
Técnica	20 puntos
Sabor y Textura	20 puntos
Creatividad – Innovación	20 puntos
Presentación Final	10 puntos

- 17-El tiempo de entrega de los trabajos, será de 3:30 hs por parte de cada equipo. Serán debidamente recordados por el supervisor a cargo. A los trabajos presentados, pasados los 5 (cinco) minutos del horario establecido, se les descontará un 20 % del porcentaje total. Pasados los 10 (diez) minutos,



se les descontará el 50% del puntaje total. Y los que presenten los trabajos 15 (quince) minutos después, serán descalificados.

- 18-En caso de existir un empate, la metodología de definición quedará a cargo del Presidente del Jurado.
- 19-EL JURADO: El jurado estará integrado por profesionales panaderos de reconocida trayectoria en el ámbito nacional. Además habrá un jurado de mise en place e Higiene. Estará compuesto por 3 (tres) integrantes, de los cuales uno será el Presidente, designado por el Comité Organizador.
- 20-El Comité Organizador nombrará 1 (uno) miembro como Presidente Honorario.
- 21-El veredicto del jurado será inapelable.

CONSIDERACIONES GENERALES

- 1- Durante el desarrollo del Campeonato, solo podrán circular por el ámbito del mismo, los participantes, los ayudantes de apoyo y los jurados.
- 2- Los gastos de traslado, de viáticos y de alojamiento, corren por cuenta de cada uno de los participantes.
- 3- Los organizadores se reservarán el derecho de publicar fotografías y/o videos de los concursantes del evento y/o de los trabajos realizados.
- 4- Los participantes ceden el derecho de difusión de sus recetas, y se comprometen a asistir a los eventos de promoción, que organice el organizador.
- 5- Todos los concursantes recibirán una medalla y un diploma de participación. Los premios para el primer, segundo y tercer puesto serán de \$5000, \$3000 y \$1000 respectivamente, además recibirán un trofeo cada equipo finalista. Estos premios serán otorgados por la Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario. Los ganadores podrán recibir otras distinciones por parte de empresas, instituciones y organismos del sector, que quieran estimular por su cuenta, la creatividad y dedicación de los competidores.



ANEXO UNO: UTENSILLOS NECESARIOS PARA LA COMPETENCIA PROVISTA POR EL ORGANIZADOR

- Balanza
- 10 Bols chicos para el pesado de los ingredientes a usar en las recetas
- Cortantes lisos varios
- Cornets varios
- Rasqueta
- Cuchillo de 25 cm
- Jarra medidora
- Cuchillo dentado grande
- Dos cuchillos de mesa
- Dos cucharas de mesa
- Cuchara de madera
- Pincel N° 15 para engrasar latas
- Pincel grande N° 20 para pintar con almíbar
- Palo de amasar
- Rallador
- Rodillo pica chica
- Tabla de corte
- Cepillo de mesa
- Tamiz
- Rociador para agua

Importante: Toda herramienta u utensillos necesarios para la competencia que no esté en este listado ,lo deberá traer el equipo correspondiente .



ANEXO DOS: MATERIAS PRIMAS PROVISTA POR EL ORGANIZADOR

- Harina 000
- Harina 0000
- Harina de algarroba
- Sal
- Azúcar
- Extracto de malta
- Harina de malta
- Harina de centeno
- Harina de salvado
- Levadura
- Margarina de hojaldre
- Margarina para masas
- Grasa vacuna
- Manteca
- Huevos
- Semillas de sésamo
- Semillas de amapola
- Aceite
- Aditivo

Importante: Toda materia prima ,no contemplada en este listado deberá traerla cada equipo .

