

# II CONCURSO INTERNACIONAL DEL BOMBÓN ARTESANO 2023

## REGLAMENTO

### Organización

Este concurso está organizado conjuntamente por la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid – Pasteleros de Madrid (ASEMPAS) y el Salón Internacional del Chocolate de Madrid (CHOCOMAD)

La inscripción deberá realizarse antes del día 13 de octubre de 2023 y dirigirla a la siguiente dirección: [susana.asempas@gmail.com](mailto:susana.asempas@gmail.com)

### Objetivos

- Promover la elaboración del bombón como una especialidad en la pastelería y repostería artesana y comunicar su importancia.
- Fomentar y divulgar a I+D+i y la sostenibilidad en el sector.
- Ante los consumidores abanderar las acciones para que se reconozca el valor de la pastelería artesanal, así como defender su prestigio y los beneficios que su elaboración artesanal tiene para la salud.
- Ser los máximos referentes en la defensa y promoción de la pastelería artesana en la Comunidad de Madrid, con capacidad de influencia y como impulsora de propuestas.

### Lugar y fecha del Concurso

La final del concurso tendrá lugar el viernes día 3 de Noviembre de 2023, en horario de mañana y durante el SALON INTERNACIONAL DEL CHOCOLATE DE MADRID - CHOCOMAD2023, que se celebrará los días 3 al 5 de Noviembre, en las instalaciones del PABELLÓN DE CONVENCIONES DE LA CASA DE CAMPO, situado en la Avenida de Portugal, s/n (Casa de Campo) 28011 Madrid.

### Más información del Concurso

<https://chocomad.org/ii-concurso-internacional-del-bombon-artesano/>

Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid  
Pasteleros de Madrid (ASEMPAS)

Escuela de Comercio

Calle Matilde Hernández, 100 Local número 88, planta superior  
28025 Madrid

Tel. 91 831 52 30

[www.asempas.com](http://www.asempas.com) / [info@asempas.com](mailto:info@asempas.com)





## II CONCURSO INTERNACIONAL DEL BOMBÓN ARTESANO 2023

### REGLAMENTO

#### Participantes

- Podrán participar todos los profesionales del sector de pastelería, con residencia en España o fuera de ella.
- El número máximo de participantes en la final será de 20.
- En caso de superar el número máximo de inscripciones, se hará una preselección por parte de los organizadores, el 18 de octubre de 2023, estableciendo los participantes que quedan en reserva, para cubrir cualquier cancelación o anulación de participación previamente seleccionado.
- En caso de cancelación o anulación de la participación del concursante seleccionado, deberá comunicarlo antes del lunes 23 de octubre de 2023.

#### Condiciones de participación

- Todas las variedades y formatos tienen cabida en este concurso, siempre y cuando respeten el peso establecido y garanticen una correcta conservación a temperatura ambiente de mínimo 72 horas.
- El horario del concurso comenzará una vez inaugurado CHOCOMAD2023 (no antes de las 12:00 horas y finalizando a las 14:30 horas), debiendo de permanecer el participante en el recinto ferial hasta la entrega de los Premios.
- Se establecen dos categorías en el concurso:

#### **BOMBÓN ENCAMISADO y BOMBÓN DE BAÑO**

- Es **OBLIGATORIO** participar en ambas modalidades del concurso.
- Para ambas modalidades tanto su formato e ingredientes es libre.
- Peso del Bombón aproximado entre 15 y 20 gr, debiendo aportar 36 unidades ya elaboradas e iguales por cada modalidad (24 ud. para su exposición y 12 ud. para su degustación por parte del jurado).
- Así mismo aportará una bandeja o plato para la exposición de sus elaboraciones.
- El participante presentará y defenderá ante el jurado sus creaciones.
- Cada participante deberá ir uniformado (con chaquetilla y pantalón) al Concurso.
- Horario de recepción de los participantes: Presentación en el lugar de la celebración del concurso a las 10:00h el 3 de noviembre de 2023.
- La exposición de los bombones presentados al concurso correrá por parte de la organización, quedando expuestos al jurado, autoridades, medios de comunicación y visitantes a la feria.
- Así mismo deberá aportar la ficha técnica de la elaboración, junto a la ficha de alérgenos por cada categoría, según anexos.



## II CONCURSO INTERNACIONAL DEL BOMBÓN ARTESANO 2023

### REGLAMENTO

#### Jurado

El Jurado se reunirá el 3 de noviembre y evaluará los bombones finalistas atendiendo a los criterios de sabor, textura, presentación y corte. El Jurado valorará además la originalidad (si bien no será un criterio imprescindible en la valoración).

El Jurado estará formado por profesionales del sector de la pastelería, así como de periodistas del sector gastronómico y otros profesionales.

El jurado valorará:

- Presentación, puntuado de 1 a 5.
- Corte, puntuado de 1 a 5.
- Textura, puntuado de 1 a 5.
- Sabor, puntuado de 1 a 10.

Pudiendo obtener cada participante una puntuación máxima de 25 puntos por cada uno de los miembros del Jurado.

Entre los miembros del Jurado se nombrará a un Presidente que puntuará con decimales, por los posibles empates que se puedan producir.

#### Los premios para cada Categoría

Todos los participantes recibirán un Diploma de participación en el II Concurso Internacional del Bombón Artesano 2023.

- Primer Premio:

Diploma acreditativo como Primer clasificado y Ganador

- Segundo Premio:

Diploma acreditativo como Segundo clasificado

- Tercer Premio:

Diploma acreditativo como Tercer clasificado

Los tres primeros clasificados recibirán un lote de productos de los patrocinadores.

#### Aceptación del Reglamento

- La participación en el concurso implica la entera aceptación del presente reglamento.
- El incumplimiento de este reglamento supone la descalificación inmediata del concurso.

#### Reglamento y condiciones de reproducción y difusión de los trabajos

- Los organizadores declinan toda responsabilidad concerniente a los daños o responsabilidades que se generen de la utilización, exposición y presentación de los trabajos.
- Las imágenes de los trabajos podrán ser utilizadas durante un periodo ilimitado en las webs y redes sociales de los organizadores y de los patrocinadores.
- El participante concede a los organizadores del concurso el derecho de exponer su trabajo.
- ASEMPAS, como organizador del concurso, se reserva la posibilidad de modificar las bases en favor de un correcto funcionamiento de la competición.





# II CONCURSO INTERNACIONAL DEL BOMBÓN ARTESANO 2023

## HOJA DE INSCRIPCIÓN

Nombre: \_\_\_\_\_

Apellidos: \_\_\_\_\_

Fecha de Nacimiento: \_\_\_\_\_ Lugar: \_\_\_\_\_

Dirección Personal: \_\_\_\_\_

Nº: \_\_\_\_\_ Piso: \_\_\_\_\_ Escalera: \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_

Población: \_\_\_\_\_ Provincia: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

### ACREDITACIÓN PROFESIONAL

datos completos del establecimiento donde ejerce actualmente

Página web \_\_\_\_\_

Don/Doña, \_\_\_\_\_,

con DNI, o PASAPORTE número \_\_\_\_\_, Declaro bajo por mi responsabilidad que los datos que se consignan en la documentación que acompaño a este formulario son ciertos en todos sus términos y acepto el reglamento del II CONCURSO INTERNACIONAL DEL BOMBON ARTESANO 2023

Y para que así conste, firmo la presente en (localidad y fecha)

\_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de 2023

Firma (Nombre y Apellidos)

### Más información del Concurso

<https://chocomad.org/ii-concurso-internacional-del-bombon-artesano/>

Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid  
Pasteleros de Madrid (ASEMPAS)

Escuela de Comercio

Calle Matilde Hernández, 100 Local número 88, planta superior

28025 Madrid

Tel. 91 831 52 30

[www.asempas.com](http://www.asempas.com) / [info@asempas.com](mailto:info@asempas.com)







# II CONCURSO INTERNACIONAL DEL BOMBÓN ARTESANO 2023

## FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PARTICIPANTE \_\_\_\_\_

CATEGORÍA \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL BOMBÓN \_\_\_\_\_

### INGREDIENTES

### RELACIÓN DE ALERGENOS

### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

