



48° Concurso Internacional UIBC de Jóvenes Panaderos 2019

29 y 30 de enero de 2019

en Lyon, Francia

**Organizador: SALON SIRHA – EUREXPO
Boulevard des Droits de l'Homme
69500 Bron (LYON, FRANCE)**

**Patrocinador: UIBC
International Union of Bakers and Confectioners**

**Tema del Concurso:
“Presenta tu propio país.”**

1. General

El Concurso Internacional UIBC de Jóvenes Panaderos es un campeonato muy tradicional, que se celebra cada año desde 1971 y que **motiva** a los mejores jóvenes panaderos internacionales. Su objetivo es **presentar** esto al público y tener un impacto positivo en los profesionales futuros.

El concurso debe permanecer en buena memoria. Las **relaciones públicas** en forma de fotos, videos, reportajes televisivos, artículos de prensa, publicaciones en Facebook, Instagram, Whatsapp, Snapchat, etc. son **expresamente deseadas**, también de parte de los propios participantes (candidatos y miembros del jurado). Con su participación, todos los participantes se declaran de acuerdo en que las imágenes de ellos pueden ser tomadas y publicadas.

El hashtag del evento es **# UIBC2019**. Este hashtag ya puede ser utilizado durante las sesiones de entrenamiento.

Las preguntas sobre el reglamento deben hacerse en el idioma inglés. Serán reunidas y contestadas por el Presidente del Jurado, en inglés, para todos los equipos.

2. Requisitos de admisión

Elegible para la participación serán dos panaderos/as-pasteleros/as cualificados/as, de no más de 25 años de edad, de cada uno de los países participantes.

La edad debe ser probada mediante una copia del documento de identidad, a enviarse junto con el certificado educativo en el momento de registrar a los candidatos. Excepciones con respecto a la edad de los participantes pueden solicitarse en el momento de la inscripción, indicando los motivos y siempre que el candidato no haya competido en concursos internacionales previamente. El Presidente del Jurado decide si una excepción será permitida.

Una **foto** de cada uno de los dos candidatos en ropa profesional debe adjuntarse a la solicitud. La participación en el concurso **sólo es posible una vez** para cada candidato.

3. Jurado

El jurado estará compuesto por **un miembro de cada país participante** que será determinado por el país. Los miembros del jurado deben ser profesionales activos en el sector de la panadería y pastelería. Se adjuntará al registro una **foto** del jurado en ropa profesional, así como sus datos de contacto (dirección de correo electrónico y número de teléfono móvil).

El **presidente del jurado** preside las reuniones. Se asegura de que las reglas son respetadas, asegura un concurso justo y nombra a los ganadores. Para los años 2018 - 2020, Bernd Kütscher (Alemania) ha sido nombrado Presidente del Jurado por la UIBC.

Para facilitar la comunicación dentro del jurado, los miembros deben tener nociones básicas de la lengua inglesa como lengua oficial del concurso.

4. Código de vestimenta

Durante el examen práctico, la sesión de fotos de recuerdo y la ceremonia de entrega de premios, los candidatos deben vestirse de la siguiente manera:

- Pantalón de panadero-pastelero
- Chaqueta de panadero / camiseta (con bandera del país, si es posible)
- Gorro
- Delantal (no durante la ceremonia de entrega de premios)

Se ruega que cada equipo traiga una bandera de su propio país a la ceremonia de entrega de premios.

El jurado llevará chaqueta profesional con pantalones oscuros o pantalones profesionales. No se requiere gorro.

En el caso de una invitación a una cena final festiva, todos los participantes llevarán ropa festiva (p. ej. un vestido, camisa, pantalones de tela, chaqueta).

5. Materias primas

Todas las materias primas **serán suministradas por el país anfitrión**. Los países participantes pedirán las materias primas en base a una lista de materias primas facilitada por el organizador. El pedido deberá ser recibido por el organizador al menos 4 semanas antes del concurso.

Los candidatos pueden aportar otras materias primas al concurso. En el caso de la harina, sólo se permite traer **un máximo de 5 kg de harina**. El resto de la harina debe provenir del país anfitrión. Indicaciones sobre las harinas serán proporcionadas por el país anfitrión antes del concurso.

Todos los instrumentos, herramientas, materias primas, etc., aportados por los candidatos deben ser mostrados y aprobados por el jurado al principio del tiempo de preparación. Material no aprobado no será admitido durante el concurso.

No se permite traer materias primas premezcladas. Todas las materias primas deben ser pesadas por los candidatos durante el tiempo de preparación o en las pruebas. Como excepción a esta norma, es posible traer rellenos ya preparados al concurso.

6. Carpeta de recetas

Cada país participante debe preparar una carpeta de recetas antes del concurso y entregar **una copia a cada miembro del jurado y al presidente del jurado** el día del concurso. La carpeta de recetas debe incluir:

1. Una presentación de los candidatos y del miembro del jurado del país
2. Todas las recetas utilizadas por los candidatos del país
3. El proceso de fabricación de los productos, incluidos los rellenos y las cremas

La carpeta debe estar escrita en inglés.

7. Programa del concurso

7.1 El día antes del concurso

El día antes del concurso, los candidatos tienen que mostrar sus materias primas y las herramientas aportadas. A continuación, tienen 2 horas para preparar su trabajo en el espacio de trabajo asignado. Todos los tipos de trabajo son permitidos. Los hornos generalmente no pueden ser utilizados, solo está permitido tostar materias primas. El lugar de trabajo se debe limpiar durante el tiempo de preparación.

7.2 El día del concurso

El lugar de trabajo puede ser preparado por los candidatos poco antes del inicio del concurso, si las condiciones lo permiten. Esto lo decide el presidente del jurado.

La duración de competición el día del concurso es de **6 horas**, incluyendo la limpieza del espacio de trabajo.

El presidente del jurado puede conceder hasta 20 minutos adicionales, pero deducirá puntos por ello.

Al final del tiempo de competición, las piezas artísticas serán evaluadas en los obradores. Mientras tanto, los candidatos pueden colocar los otros productos en la mesa de presentación. Para ello, disponen de 30 minutos, incluyendo el transporte de la pieza artística a la mesa de presentación, después de su evaluación.

8. Colaboración en el equipo

Subrayamos que se trata de una competición individual! Cada candidato deberá producir, él solo, todos los productos en las cantidades requeridas. Cada candidato será evaluado de forma individual. Los dos candidatos de un mismo país pueden ayudarse mutuamente.

Está permitido, por ejemplo, que ambos candidatos produzcan las masas juntos y las compartan.

Sin embargo, cada candidato deberá hacer las siguientes tareas por cuenta propia:

- doblar la masa
- extender la masa
- pesar las piezas individuales de masa
- cualquier tipo de dar forma (dar forma, cortar)
- cualquier tipo de decoración o recubrimiento

El otro candidato puede ayudar en el montaje final de la pieza artística.

9. Productos requeridos

El examen práctico consta de las siguientes categorías:

- Categoría 1: Pan
- Categoría 2: Panecillos
- Categoría 3: Pasteles dulces de la levadura
- Categoría 4: Pastas danesas
- Categoría 5: Pieza artística

9.1 Categoría Pan

Cada uno de los candidatos debe producir los siguientes productos por su cuenta:

- a) **8 panes tradicionales con masa madre** en 2 formas diferentes, 4 piezas de cada
- b) **8 panes especiales con ingredientes de propia elección** en 2 formas diferentes, 4 piezas de cada

Los panes tradicionales con masa madre deben hacerse exclusivamente con harina, agua, sal, levadura y masa madre. Los tipos de harina son de propia elección.

Cada uno de los 16 panes debe tener un peso final de **al menos 300 g y un máximo de 800 g** después de enfriarse.

La forma de los panes tradicionales debe ser típica para la variedad de pan. Una referencia al concurso (ilustración o rotulación hecha de harina o similar) es posible, pero no es obligatoria.

En el caso de los panes especiales, la forma es libre. Se recomienda una referencia al tema del concurso.

9.2 Categoría Panecillos

Cada uno de los candidatos debe producir los siguientes productos por su cuenta:

- a) **30 panecillos tradicionales**
- c) **30 panecillos especiales con ingredientes de propia elección**

Las recetas son libres. Los panecillos tradicionales deben corresponder a panes comunes en el país de origen o en otro país. Los panecillos con formas de fantasía deben ser en relación con el tema del concurso, si es posible.

Cada panecillo debe tener un peso final de **al menos 30 g y un máximo de 70 g** después de enfriarse.

9.3 Categoría Pasteles Dulces de Levadura

Cada uno de los candidatos debe producir los siguientes productos por su cuenta:

- a) **2 tipos de dulces de levadura sin relleno**, 15 piezas de cada tipo
- b) **2 tipos de dulces de levadura con relleno**, 15 piezas de cada tipo

Los pasteles dulces de levadura no deben hacerse de masa plegada, no está permitido incorporar grasa o mantequilla.

Al menos un tipo de a) debe ser trenzado.

El relleno de b) debe aplicarse antes de hornear y hornear todo el tiempo

Cada uno de los 60 pasteles dulces de levadura debe tener un **peso final de 40 – 80 g.**

9.4 Categoría Pastas Danesas

Cada uno de los candidatos debe producir los siguientes productos por su cuenta:

- a) **1 tipo de pastas danesas sin relleno en forma tradicional**, 15 piezas
- b) **1 tipo de pastas danesas con relleno dulce o salado**, 15 piezas

Las pastas danesas de a) deben ser de mercado estándar, como p.ej. croissants. Las pastas danesas de b) pueden ser decoradas de acuerdo con el tema del concurso.

Cada una de las 30 pastas danesas debe tener un **peso final de 50 – 100 g.**

9.5 Categoría Pieza Artística

Cada uno de los candidatos debe producir los siguientes productos por su cuenta:

- 1 pieza artística horneada** relacionada con el tema del concurso: „Presenta tu propio país “

La pieza artística no debe exceder un **área de base de 80 cm x 80 cm** y una **altura de 150 cm**. La pieza artística sólo debe estar hecha de materias primas totalmente comestibles, esto también se aplica al montaje de las piezas individuales. Al menos un tercio de la pieza artística debe estar hecho con masa de levadura, que debe ser claramente visible.

La pieza artística debe montarse en la mesa de presentación dentro del tiempo estipulado. La pieza artística debe permanecer allí después del final del concurso, sin romperse, hasta que el jurado haya terminado la evaluación.

10. Evaluación

Cada miembro del jurado evalúa a cada candidato de acuerdo con la tabla de abajo, con la excepción de los candidatos de su propio país. La tabla sólo está disponible en inglés.

Cada miembro del jurado puede dar **hasta 10 puntos por característica de evaluación**, que se multiplican por varios factores, sumando hasta 500 puntos por candidato. Para las características individuales, el miembro del jurado puede, si lo desea, también otorgar puntos medios, p. ej. 4,5 o 7,5 puntos. Para los puntos de categoría, esto se redondea.

El presidente del Jurado es responsable de controlar los tiempos (durante la preparación y el concurso), así como el número y el peso de las piezas (muestras). Aplicará deducciones de puntos de la siguiente manera:

- hasta 90 puntos de deducción por exceso de tiempo, dependiendo del retraso (max. 20 minutos)
- hasta 30 puntos de deducción por categoría por desviaciones en el peso o el número de piezas
- hasta 90 puntos de deducción para otras violaciones del reglamento, comportamiento desleal, desperdicio excesivo de materia prima, uso de materiales no autorizados, uso de espacio adicional de horno sin permiso o similares

¡Todas las deducciones son válidas por miembro del jurado!

Los puntos de categoría (no los puntos individuales) son introducidos, bajo la supervisión del presidente del jurado, en una tabla general, que determinará los ganadores.

La tabla general con los puntos de categoría estará abierta a los miembros del jurado y el presidente del jurado la pondrá a disposición de todos los miembros del jurado después del concurso.

Las decisiones del jurado no pueden ser impugnadas. En el caso de diferencias en los puntos de vista y la interpretación de las normas del concurso, la versión inglesa es vinculante para el concurso.

1. Bread	Appearance	Technique	Taste	Summary	Factor	Category
Traditional	max. 10	max. 10	max. 10			
Special	max. 10	max. 10	max. 10	max. 60	x 1,5	max. 90
2. Bread Rolls	Appearance	Technique	Taste			
Traditional	max. 10	max. 10	max. 10			
Special	max. 10	max. 10	max. 10	max. 60	x 1,5	max. 90
3. Sweet yeast pastries	Appearance	Technique	Taste			
Without filling	max. 10	max. 10	max. 10			
With filling	max. 10	max. 10	max. 10	max. 60	x 1,5	max. 90
4. Danish Pastries	Appearance	Technique	Taste			
Traditional	max. 10	max. 10	max. 10			
With filling	max. 10	max. 10	max. 10	max. 60	x 1,5	max. 90
5. Show piece	Appearance	Technique	Creativity			
	max. 10	max. 10	max. 10	max. 30	x 3	max. 90
6. Working	Hygiene	Working Method				
	max. 10	max. 10		max. 20	=	max. 20
7. Presentation	Theme	Creativity	Apperance			
	max. 10	max. 10	max. 10	max. 30	=	max. 30
Total						max. 500

Los puntos marcados en amarillo se publicarán a todos los miembros del jurado y candidatos después del concurso.

11. Determinación de los ganadores y premios

- a) Todos los candidatos y los miembros del jurado recibirán un certificado de participación y un recuerdo (medalla o similar) en memoria de la competición
- b) 6 premios de Categoría: Se otorgará un premio para cada una de las 5 categorías del concurso. Con el fin de evitar una duplicación de premios, los 3 finalistas en c) **no pueden** recibir premios de categoría. Además, cada candidato sólo puede ser ganador en **una categoría** . Si el candidato lidera en varias categorías por puntos, sólo cuenta la categoría en la que ha obtenido el mejor resultado. Cada premio de categoría va acompañado de un pequeño trofeo y un certificado.
- c) El 1^{er} premio, el 2^o premio y el 3^{er} premio irán a los candidatos con mayor puntuación total. Cada ganador recibirá una copa, un certificado y un regalo como premio.
- d) País ganador: El país cuyos dos candidatos juntos tienen la puntuación más alta se premiará por separado durante la ceremonia de entrega de premios. El miembro del jurado, que representa al país, recibe un trofeo y un certificado junto con los miembros del equipo. Se escuchará el himno nacional durante la ceremonia de premiación.
- e) Después del premio al país ganador, todos los candidatos y miembros del jurado son convocados para la foto oficial final con todos los trofeos y certificados.
- f) En el caso de igualdad absoluta de puntos, el Presidente del jurado tiene la opción de determinar el ganador de una categoría o de un premio otorgando 1 punto adicional a su discreción. El punto adicional se agrega a la hoja de puntuación de un miembro del jurado de su elección.

12. Responsabilidades del país anfitrión

El organizador en el país anfitrión es responsable del buen funcionamiento del concurso. Esto incluye:

- a) **Organizador:** Antes del concurso, poner a disposición una persona de contacto ("organizador") fácilmente accesible por parte del organizador, que organizará los detalles del concurso (horarios, etc.) en coordinación con el presidente del jurado. Esta persona también debe estar disponible durante el concurso. La persona de contacto debe hablar inglés.
- b) **Patrocinadores:** El organizador intentará encontrar patrocinadores para cubrir los costes del concurso.
- c) **Obradores:** Proporcionar obradores totalmente equipados en los que 4 equipos puedan trabajar en paralelo. Esto incluye las materias primas apropiadas así como al menos un supervisor técnico, que estará disponible durante el concurso en caso de problemas de funcionamiento de los hornos y otras preguntas por parte de los equipos. El supervisor debe hablar inglés.
- d) **Sala para el jurado:** Proporcionar un área en la cual el jurado puede retirarse para consultas. La sala deberá tener cerradura.

- e) **Seguridad y acceso:** El organizador es responsable de la seguridad de todos los participantes. Junto con el Presidente del jurado, también garantizará un buen desarrollo. Por lo tanto, sólo las siguientes personas podrán entrar en el área del concurso:
- Los candidatos que trabajan
 - Los miembros del jurado
 - Los empleados del organizador / técnicos
 - Los delegados UIBC
 - Periodistas
 - Otras personas sólo con el permiso del presidente del jurado
- f) **Alojamiento y comidas:** El organizador organiza y paga un hotel, así como el catering para los miembros del jurado y los candidatos a partir del día antes del concurso (llegada) hasta el día después de la ceremonia de entrega de premios (salida). Si la ceremonia de premios tiene lugar por la mañana y una salida el mismo día es posible para la mayoría de los equipos, la última noche no es necesario.
- g) **Programa social:** Se organizará un pequeño programa social para los equipos que no están trabajando, con el fin de permitir que los candidatos puedan conocer el país anfitrión o la ciudad o región.
- h) **Última noche:** Después del concurso, se organizará una noche festiva para todos los candidatos, miembros del jurado y delegados de la UIBC. Dependiendo del programa, esto se puede hacer antes o después de la ceremonia de entrega de premios, pero no al mismo tiempo, ya que por la noche todos irán con ropa festiva y no con ropa profesional.
- i) **Relaciones públicas:** El organizador es responsable de la información y la invitación de los periodistas, incluyendo las estaciones de televisión, al concurso, incluyendo personas de contacto para ello. También deberán llevarse a cabo actividades en las redes sociales (publicar fotos o videos del concurso en Facebook y / o Instagram, etc.).
- j) **Fotos de recuerdo:** Organización de fotos de recuerdo de todos los equipos individualmente, así como del concurso en general. Las fotos se pondrán a disposición de todos los equipos después del concurso.

25.09.2018, Bernd Kütscher

Contacto: kuetscher@akademie-weinheim.de