

CERTAMEN NACIONAL  
DE GASTRONOMÍA  
**BALEARES**

**CAMPEONATO DE ESPAÑA  
DE COCINA Y REPOSTERÍA**

11 DE NOVIEMBRE



## Bases del Certamen de Repostería

# Asociación organizadora

**El Campeonato de España de Cocina 2025 tendrá lugar el día 11 de Noviembre en la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears - Edificio Arxiduc Lluís Salvador (Ctra. Valldemossa, km 7,5 · 07122 Palma de Mallorca)**

El evento está organizado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y la Asociación de Cocineros y Reposteros Afincados en las Islas Baleares (ASCAIB), siendo un escaparate para las últimas tendencias culinarias a nivel nacional y regional. Como tal, pone mucho énfasis en los sabores, gusto y la presentación del producto local.

Su objetivo es promover la diversidad de la herencia culinaria española y regional. Y ofrece una maravillosa lanzadera para el descubrimiento y promoción de los mejores talentos jóvenes de nuestro país.

## **Comité técnico de la Organización:**

- Florencio Bueyes
- José Luis Inarejos
- César Boal
- Un miembro de la organización local

## ARTÍCULO 2

# Fecha límite para la entrega de inscripciones

Los formularios de inscripción deben ser entregados a la Organización **antes del 06 de Octubre de 2025 hasta las 23:59 horas**. Las inscripciones serán remitidas a la Federación a través del correo electrónico [info@facyre.com](mailto:info@facyre.com)

## ARTÍCULO 3

# Alojamiento

La organización del concurso se hace cargo del alojamiento y el desayuno de los participantes según días de participación.

La Organización se hará cargo de cubrir los costes de facturación de una maleta de 20Kg. (máximo) por equipo para transporte de material.

# Equipo concursante: composición y funciones

FACYRE y sus asociaciones decidirán la participación de los equipos autonómicos que integrarán el campeonato.

## **Participantes:**

Entregar una inscripción para participar en el concurso implica que el concursante ha leído, comprendido y aceptado el presente reglamento. El candidato se presentará con un ayudante de cocina.

## **Ayudante de repostería:**

Para este concurso nacional se podrá llevar un ayudante sin el condicionante de edad.

## **El Jurado se compromete a:**

- Asegurarse de que se respetan los valores de la competición y la gastronomía
- Tomar asiento en el Jurado de Degustación
- Tomar parte en todas las pruebas de degustación, sin reservas, incluidas aquellas relativas a razones de salud o filosóficas

# Obligaciones durante el campeonato

## **Jurados, candidato y ayudante de cocina.**

Para asegurar el correcto funcionamiento del concurso es esencial que los miembros del equipo estén presentes en ciertos momentos.

## **Los Jurados deben estar presentes en:**

- Las reuniones informativas del Jurado, que se celebrarán la mañana del concurso
- La fotografía oficial del concurso
- La ceremonia de entrega del premio

## **Los Candidatos y ayudantes deben estar presentes en:**

- La reunión informativa oficial que tendrá lugar la víspera del concurso
- La fotografía oficial del concurso
- La ceremonia de entrega del premio

# Uniforme del campeonato

## Uniforme que se vestirá durante el campeonato:

El uniforme designado será obligatorio para jurados, presidentes, candidatos y ayudantes de cada equipo y debe ser utilizado durante el campeonato y en la ceremonia de entrega del Premio y la fotografía oficial:

- Chaquetilla oficial, gorro y delantal. Aportados por la Organización.
- Pantalones y zapatos o zapatillas oscuras.
- No puede aparecer ningún otro logotipo aparte de aquellos proporcionados por la Organización.

# Equipación en boxes de competición

## Durante el campeonato cada equipo contará con cocina equipada con:

- Mesa de granito o de acero de 2 mts.
- 2 fuegos de gas o placa de inducción portátil

## Para uso común se dispondrá de:

- Abatidor de temperatura de 20 bandejas GN 1/1
- Abatidor de temperatura de 4 bandejas GN 1/1
- 4 batidoras de rotación tipo Kitchen Aid.
- Fermentadora de 20 bandejas 60x40
- Horno de panadería de 3 pisos con suelo de piedra
- 2 hornos de cocción mixta de 10 bandejas 60x40
- Utillaje de pastelería, boles, placas, silpats, etc.
- Manteadora de Helados Carpigiani
- Atemperadora de chocolate Selmi
- Microondas
- Palas de quemado

Por favor, pónganse en contacto con la Organización para obtener aprobación para cualquier aparato pequeño o equipamiento especial que deseen traer.

Los candidatos pueden traer equipamiento específico siempre y cuando den a conocer con antelación, mediante la presentación de su ficha técnica a la Organización, y sean aprobados.

El equipamiento y los aparatos aportados por los organizadores no deberán abandonar la cocina y no se pueden mover sin autorización previa de la Organización.

El equipamiento de los patrocinadores debe ser visible durante el concurso. Los organizadores se reservan el derecho de imponer su posición en la cocina.

Cada equipo tendrá que elaborar 12 raciones (10 raciones para el jurado y 2 para exposición y fotografía.) El postre emplatado tendrá como componentes obligatorios:

**1Kg de almendra cruda entera (aportada por la Organización). Será el ingrediente principal.**

**3 Productos locales a elegir del siguiente listado, aportados por la organización:**

- Hierbas mallorquinas
- Algarroba
- Aceite
- Orejones
- Mandarinas
- Miel
- Granadas
- Ensaimada
- Sobrasada

También podrán llevar todos aquellos ingredientes que compongan la receta de libre aportación. Las elaboraciones deberán hacerse en el mismo lugar y tiempo de la competición..

**El plato para la presentación será entregado por la Organización** y constituyen la vajilla que se deberá utilizar en el concurso. Los platos llanos tendrán un máximo de 31 cm. de diámetro, y el plato hondo será de 30 cm, incluyendo 4 cm de ala.

**El tiempo establecido de la elaboración y presentación de los platos será de 3 horas.**

- **La almendra** aportada por el patrocinador oficial es el que los candidatos deben usar. El incumplimiento de este punto conllevará la descalificación del equipo por la Organización.
- Verificación de los productos: Todos los productos se presentarán ante el Jurado Técnico y serán comprobados antes del inicio del campeonato. .
- El Jurado Técnico hará un inventario previo y posterior el día de la competición.

### **No se podrán aportar elaboraciones semi-preparadas.**

Supondrá la descalificación del equipo por la Organización.

El Jurado técnico determinará si procede, las aportaciones por los concursantes. Los equipos deberán aportar los ingredientes necesarios para sus elaboraciones. La Organización está disponible para responder a cualquier petición específica. Las peticiones deberán ser enviadas vía email [direccion@ascaib.com](mailto:direccion@ascaib.com)

En caso de incumplimiento, la Organización se reserva el derecho de tomar medidas adicionales incluyendo, si fuese necesario, la expulsión del equipo concursante.

### **Envío de las recetas:**

Las recetas de repostería deben ser enviadas a la Organización **antes del 06 de octubre de 2025** por parte de sus Asociaciones siguiendo el modelo de plantilla anexa. La información adicional se especificará en la Ficha Técnica de la competición.

### **Promoción de las recetas:**

Se puede preparar un documento promocional de la receta que será entregado a los miembros del Jurado. Los Organizadores garantizan que estos documentos serán tratados con el mayor grado de confidencialidad hasta el comienzo de la competición.

### **Derechos y recetas:**

Las recetas preparadas y presentadas en la competición deben ser recetas originales. Sin embargo, los candidatos están de acuerdo en ceder sus derechos a la Organización.

El Jurado de Degustación, compuesto por los Jurados Presidentes de los equipos participantes, será el encargado de puntuar, con un sistema basado en un total de 80 puntos, de los cuales 40 puntos son para evaluar el sabor. 20 puntos para la presentación, 10 para la originalidad del plato y 10 puntos para el respeto del producto (por haber respetado la lista de productos estipulada).

El Jurado Técnico otorgará puntuaciones sobre un total de 20 puntos por sostenibilidad, no desperdicio, limpieza y profesionalidad. Esta puntuación contará para la puntuación final.

Por tanto, los candidatos recibirán las puntuaciones de la siguiente manera:

- Hasta un total de **80 puntos** otorgados por el Jurado de Degustación.
- Hasta un total de **20 puntos** otorgados por el Jurado Técnico.

La puntuación otorgada por el Jurado Técnico sobre 20 puntos es una nota global de cocina. La puntuación otorgada por el Jurado Técnico afecta a cada plato.

Criterio puntos entregados	Puntos entregados
<b>Jurado de Degustación</b>	
Sabor	40
Presentación	20
Originalidad	10
Respeto del producto	10
<b>Subtotal</b>	<b>80</b>
<b>Jurado Técnico*</b>	
No-desperdicio / Sostenibilidad	10
Limpieza / Profesionalidad	10
<b>Total Jurado Técnico</b>	<b>20</b>
<b>Total</b>	<b>100</b>

La puntuación final se obtiene sumando las puntuaciones conseguidas.

Los puntos por originalidad se otorgarán en base a estos criterios: sabor, presentación y elección de productos.

**Recordatorio:** El Presidente del jurado puntuará con decimales para evitar empates.

**Penalizaciones:** el jurado podrá imponer penalizaciones, tal y como se describen a continuación.

Penalizaciones	Puntos
Entre 0 y 2 minutos tarde	Sin penalización
Entre 2 y 4 minutos tarde	20 puntos
Más de 4 minutos tarde	40 puntos y presenta el último
	El Jurado de Degustación puede imponer medidas adicionales, dependiendo de la extensión del retraso.
No trabajar de cara a la audiencia / Respeto hacia la visibilidad del público	25 puntos

## El concurso tendrá lugar el día 11 de Noviembre de 2025

El orden en el cual competirá cada equipo será determinado por sorteo. Este sorteo se celebrará el día 10 de Noviembre. El orden también determinará las cocinas que serán adjudicadas a los concursantes.

### Duración del evento:

- El evento tendrá una duración de 3 horas

### Durante las pruebas:

Los equipos trabajarán de cara al público. El equipamiento o los aparatos no deben bloquear la visibilidad del público, excepto por el propio plato y sólo durante la preparación para la presentación.

**\* Importante:** No cumplir con estas disposiciones tras haber recibido dos advertencias del Jurado Técnico conllevará una penalización de 25 puntos.

No se permitirá la entrada o salida de ningún equipamiento, aparato, utensilio y/o comida una vez el concurso haya empezado (excepto por los platos utilizados para las presentaciones, así como el equipamiento compartido situado fuera de las cocinas).

### Al final de la prueba:

A los candidatos sólo se les permitirá abandonar sus puestos una vez las siguientes operaciones se hayan llevado a cabo y tras la aprobación del Jurado Técnico:

- El lugar de trabajo y el equipamiento deben volver a quedar limpios; esto se tendrá en cuenta para los puntos de higiene que otorgará el Jurado Técnico.
- La inspección del lugar del trabajo, devolución del equipamiento, así como el inventario final será llevada a cabo por los miembros de Jurado Técnico en presencia de los candidatos.

## Instalación y limpieza

Los candidatos colocarán su equipamiento en las cocinas del concurso en la víspera del día en que competirán. **Tendrán 30 minutos para colocarlo todo.**

El Jurado Técnico realizará la verificación de la limpieza y orden apropiado de la cocina del concurso de cada candidato 15 minutos después del envío del último plato, hayan o no hayan terminado de limpiar los candidatos.

## Jurado Degustación

Los miembros del Jurado Degustación:

El Jurado de estar compuesto por 10 miembros de reconocido prestigio del sector.

Cuando sea necesario, el jurado podrá reunirse después de cada sesión de puntuación, previa solicitud al Presidente del Jurado de Degustación.

## Jurado Técnico

**El Jurado Técnico está compuesto por 3 miembros que se encargarán de:**

- Controlar los productos y el equipamiento de los candidatos.
- Asegurarse de que los platos se preparan de acuerdo a las reglas del concurso.
- Otorgar la puntuación por "Evitar malgastar / Sostenibilidad y Limpieza / Profesionalidad".
- La puntuación es sobre 20 puntos y se tendrá en cuenta para el cálculo de la puntuación final.
- Controlar y puntuar que las cocinas estén bien gestionadas y queden limpias y ordenadas al final del concurso.
- Comprobar la puntualidad de cada equipo.
- Tomar nota de cualquier infracción de las reglas del concurso e imponer las penalizaciones cuando sean necesarias.

Al final de la competición, el Jurado Técnico se reunirá para deliberar sobre la ejecución de cada equipo concursante.

**Puntuación de los candidatos:**

- El Jurado Técnico entregará entonces las puntuaciones a la Organización.
- El Jurado Técnico opera bajo la autoridad de la organización del concurso. Las decisiones tomadas por el Jurado Técnico son definitivas

## ARTÍCULO 16

# Premios

**1er Premio:** Equipo Ganador del Campeonato de España de Repostería 2025.

El equipo recibirá un premio de 3.000€ en metálico, así como un trofeo para cada uno de sus integrantes.

\*Premio sujeto a retenciones tributarias

**2º Premio:** Equipo Clasificado Campeonato de España de Repostería 2025.

Cada miembro del equipo recibirá un trofeo.

**3er Premio:** Clasificado Campeonato de España de Repostería 2025.

Cada miembro del equipo recibirá un trofeo.

## ARTÍCULO 17

# Derechos de imagen

Durante el evento, todos los miembros de los equipos participantes (presidentes, candidatos, asistentes, entrenadores, managers promocionales), así como los miembros del jurado, se comprometen a ceder sus derechos de imagen a los medios de comunicación (webs, radio, prensa escrita...) para el beneficio de los Organizadores FACYRE y ASCAIB como parte de los actos promocionales del concurso.

## ARTÍCULO 18

# Reglamento del concurso

La Organización se reserva el derecho de:

- Modificar estas reglas de acuerdo a las circunstancias o en caso de fuerza mayor.
- Cancelar el concurso en caso de fuerza mayor.

Las Asociaciones deberán garantizar unos mínimos de control y validación oficial tales como:

- Estar en posesión de un seguro de responsabilidad civil.
- No admitir en el equipo participante a personas en situación de baja laboral.
- No admitir en el equipo participante a personas con demandas previas por acoso laboral

# Desacuerdos, quejas y reclamaciones

En caso de desacuerdo o disputa acerca de algún punto específico del reglamento o cualquier otro problema no mencionado en estas reglas, la versión original será utilizada como documento de referencia.

Durante el concurso, los Jurados presidentes y los Candidatos deberán entregar sus quejas o reclamaciones directamente a los miembros de la Organización.

Se responderá a la mayor brevedad posible para evitar la penalización del equipo que ha presentado la queja. No se recogerán quejas tras haber finalizado el periodo de una hora. La Organización responderá a la mayor brevedad posible a través de su presidente.

## Ficha 1

# Plato de repostería

**Nombre del plato:**

**Ingredientes:**

**Descripción y elaboración de receta de repostería:**

CERTAMEN NACIONAL  
DE GASTRONOMÍA  
**BALEARES**

**CAMPEONATO DE ESPAÑA  
DE COCINA Y REPOSTERÍA**

**11 DE NOVIEMBRE**



**FACYRE**

FEDERACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA



**ASCAIB**

*Cocineros y reposteros*