

Campeonato de Cataluña de Cocina y Repostería 2026

Bases del Certamen de Repostería



Sant Cugat, 16 de Junio de 2026



BASES DEL CAMPIONAT DE CATALUNYA DE REPOSTERIA 2026

Organizado por la Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona (ACYRE Barcelona)

ARTÍCULO 1. Organización y Objetivos

La Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona, en colaboración con sus patrocinadores, organiza este campeonato para elegir a los mejores profesionales de la pastelería y repostería en Cataluña. Los ganadores serán proclamados **Campeones de Catalunya de Repostería** y representarán a la asociación en el Certamen Nacional de Gastronomía organizado por FACYRE.

ARTÍCULO 2. Inscripciones y Selección de Finalistas

- **Plazo de Inscripción:** Los equipos interesados deberán enviar su receta detallada (ficha técnica con ingredientes y elaboración) y una fotografía del plato como máximo el **15 de mayo 2026**.
- **Anuncio de Finalistas:** Los 6 equipos seleccionados se anunciarán el **23 de mayo 2026**.
- **Proceso de Selección:** Un jurado técnico de la asociación analizará todas las propuestas recibidas basándose en la técnica, equilibrio y uso de ingredientes.
- **Finalistas:** Se seleccionarán únicamente **equipos** para competir en la gran final en directo. La receta a preparar en la final debe ser exactamente la misma que la enviada para la selección.

ARTÍCULO 3. El Equipo Concursante

Cada equipo estará formado obligatoriamente por:

- Un **Repostero/a (Candidato/a)**.
- Un **Ayudante de pastelería**.

Uniforme del campeonato:

El uniforme designado será obligatorio para todos los miembros del equipo:

- **Chaquetilla propia:** Preferiblemente de color blanco.
- **Complementos oficiales:** La Organización proporcionará el delantal oficial y el gorro, cuyo uso es obligatorio sobre el uniforme propio.
- **Pantalones y calzado:** Pantalones negros y calzado de cocina negro (cerrado y antideslizante).

ARTÍCULO 4. El Postre y los Productos Obligatorios

El desafío consiste en la elaboración de una receta original de "Postre de Restaurante" (emplatado) utilizando obligatoriamente los productos designados:

- **Producto Principal: CHOCOLATE (Mínimo 70% cacao).** La organización entregará el producto necesario aportado por el patrocinador oficial.
- **Ingredientes Obligatorios de Temporada:** Es imperativo incluir en la elaboración **Albaricoque, Avellana de Reus (DOP) y Fruta de la Pasión**. No incluir alguno de estos tres ingredientes supondrá la descalificación inmediata.
- **Requisitos Técnicos:**
 - La preparación debe incluir al menos **tres texturas** diferentes (ej: crujiente, cremoso, aireado, gelificado).
 - Se valorará el tratamiento del albaricoque para resaltar su punto óptimo de madurez y acidez.
- **Formato de Presentación:** Se deben preparar **7 raciones individuales** (emplatado directo en plato). No se permite la presentación en bandeja o fuente.
 - 6 platos para el Jurado de Degustación.
 - 1 plato para la fotografía oficial y redes sociales.
- **Vajilla:** La organización facilitará un **plato blanco de 30 cm de diámetro** para el emplatado de la competición.

ARTÍCULO 5. Horarios y Tiempos de Trabajo

La competición tendrá una duración total de **4 horas**:

- **09:00 h:** Inicio de la competición.
- **13:00 h:** Finalización y entrega de los postres.
- **Lugar:** Institut FP Sant Cugat (o ubicación designada por ACYRE Barcelona).

ARTÍCULO 6. Logística e Ingredientes

- **Garantía de Suministro:** La organización garantiza la disponibilidad de los ingredientes obligatorios (Chocolate, Albaricoque, Avellana y Pasión) basados en las fichas técnicas enviadas.
- **Conservación:** Los productos se guardarán en las unidades refrigeradoras asignadas desde la víspera.
- **Identificabilidad:** Todos los productos obligatorios deben ser claramente identificables visualmente y/o por su sabor en el resultado final.

ARTÍCULO 7. Jurado y Criterios de Puntuación (Total 100 puntos)

7.1. Jurado de Degustación (80 Puntos):

- **Sabor, Equilibrio y Temperatura (40 puntos):** Armonía entre el amargor del chocolate, la acidez de la fruta y el tostado de la avellana.
- **Presentación y Estética (20 puntos):** Elegancia del emplatado, limpieza y creatividad visual.
- **Originalidad y Técnica (10 puntos):** Innovación en el uso de texturas y destreza en el manejo de la pastelería.
- **Respeto al Producto (10 puntos):** Protagonismo real de los ingredientes obligatorios.

7.2. Jurado Técnico de Cocina (20 Puntos):

- **Limpieza y Organización (10 puntos):** Higiene del box, uso correcto del uniforme y orden.
- **Sostenibilidad y No Desperdicio (10 puntos):** Aprovechamiento total de la materia prima y gestión de residuos.

ARTÍCULO 8. Penalizaciones

- **Retrasos:** La entrega después de las 13:00 h supondrá una penalización de **2 puntos por cada minuto** de retraso.

- **Ayuda externa:** El uso de preparaciones previas no autorizadas (bases traídas de fuera no declaradas) conllevará una penalización de **15 puntos**.
- **Falta de ingrediente:** La ausencia de cualquiera de los 4 ingredientes obligatorios supone la **descalificación**.

ARTÍCULO 9. Premios

- **Primer Premio:** Trofeo exclusivo de diseño artesanal creado por **Xavi Cels** (@xavicels_ceramics).
- **Título Oficial:** Proclamación como **Campeones de Catalunya de ACYRE Barcelona**.
- **Representación Nacional:** Acceso directo como representantes de la asociación en el **Certamen Nacional de Gastronomía (FACYRE)**.





ASSOCIACIÓ DE CUINERS I REBOSTERS DE BARCELONA

FICHA TÉCNICA OFICIAL - REPOSTERIA 2026

1. DATOS DEL EQUIPO

- Nombre del Repostero/a
(Candidato/a): _____
- Nombre del
Ayudante: _____
- Establecimiento /
Empresa: _____

2. DEFINICIÓN DEL POSTRE

- Nombre de la
Receta: _____
- Ingredientes Obligatorios (Marcar todos):
Chocolate 70% Albaricoque Avellana de Reus Fruta de la Pasión

3. ESCANDALLO DE INGREDIENTES (PARA 7 RACIONES)

Ingrediente	Cantidad (g/ml)	Observaciones (Variedad/Corte/Punto)
-------------	-----------------	--------------------------------------

Chocolate (Mín. 70%)

Albaricoque

Avellana de Reus

Fruta de la Pasión

Guarnición/Textura 1

Guarnición/Textura 2

Otros

4. BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ELABORACIÓN Y TEXTURAS

(Describe brevemente cómo se integran los elementos en el plato de 30 cm)

FECHA LÍMITE DE ENVÍO: 15 DE MAYO DE 2026

ENVIAR A:

