



# MMAPE 2021

## 1. Definición y objetivos

-El Campeonato al Mejor Maestro Artesano Pastelero de España (MMAPE) es una competición profesional que convoca y organiza la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP).

-Los principales objetivos de este campeonato son:

- Promocionar la figura de maestro pastelero artesano.
- Potenciar la profesionalización del oficio.
- Contribuir a su reconocimiento y prestigio social.

-La filosofía del Campeonato del Mejor Maestro Pastelero Artesano MMAPE no es la de proclamar a un único ganador. Esta competición tiene como principal función la de evaluar la capacitación profesional y las habilidades gastronómicas y artísticas de los pasteleros que se postulan como candidatos. Y en su caso para reconocer y otorgar el título de Mejor Maestro Artesano de España a aquel o aquellos que superen las diferentes pruebas previstas y alcancen la nota global exigida.

-El MMAPE tiene una periodicidad bienal.

## 2. Cómo participar en el MMAPE 2021. Requisitos y clasificación

### 2.1 Requisitos

-Pueden participar en el MMAPE todos aquellos pasteleros mayores de edad y de nacionalidad española, o con residencia permanente en España, con una experiencia profesional en el sector de al menos 4 años, debidamente acreditada y avalada en su curriculum.

-Los candidatos participarán a título personal, con total independencia de su lugar de residencia (localidad, provincia, comunidad autónoma o país) y de trabajo (establecimientos de pastelería, panadería, restauración, hotelería, escuelas, etc.).



-Para convertirse en candidatos, los interesados deberán presentar antes del 30 de JUNIO de 2020 el dossier de su candidatura con el siguiente contenido:

- Datos personales, nombre y apellidos, lugar de residencia, ocupación laboral actual.
- Explicación detallada de su formación y trayectoria profesional.
- Explicación personal de su motivación para participar en el MMAPE 2021.
- Álbum profesional con fotografías de calidad suficiente de varias creaciones propias (piezas artísticas, tartas, bombones, postres, etc...), con sus respectivas descripciones por escrito.

## 2.2 Selección de candidatos finalistas:

-Un jurado nombrado a tal efecto se encargará de estudiar todos los dossiers de las candidaturas recibidos dentro del plazo propuesto, y a partir de ellos, seleccionará a los 12 candidatos que finalmente participarán en el MMAPE 2021.

-En este proceso de selección, el jurado valorará especialmente su trayectoria profesional, y la calidad y variedad de los trabajos presentados en el dossier de candidatura, por lo que se recomienda a los interesados incluir un número suficiente de creaciones propias mediante fotografías de calidad suficiente.

## **3. Celebración del MMAPE 2021. Lugar y horarios**

-El MMAPE 2021 se celebrará en Madrid los días 20 y 21 de febrero de ese año, en el marco de Intersicop, Salón Internacional de la Panadería, Pastelería, Heladería y Café (IFEMA).

-Los candidatos dispondrán de un total de 19 horas que se repartirán en dos jornadas.

- 20 de febrero 2021: De 8.00 h a 19.00 h

- 21 de febrero 2021: De 8.00 h a 16.00 h

-Los candidatos deberán presentarse en el lugar del Campeonato el día 19 de febrero (víspera del concurso) a la hora convenida a fin de descargar su material y participar en el sorteo de los boxes de trabajo. Material y materias primas que serán inspeccionadas por los comisarios o miembros del jurado.

## **4. Organización del campeonato**

### 4.1 Material, equipamiento, materias primas y productos

-La Organización dispondrá las instalaciones y equipamientos necesarios para un correcto desarrollo del campeonato.

-La Organización suministrará a los participantes que lo soliciten materia prima básica: harina, azúcares, lácteos, ovo producto y coberturas de chocolate, todo ello procedente de las firmas patrocinadoras del Campeonato.



-Los candidatos podrán aportar sus propias materias primas básicas, sin marcas visibles, ya pesadas y envasadas, pero sin mezclar o elaborar.

-Los candidatos deberán aportar sus útiles y herramientas, placas de inducción, kitchen Aid, moldes, carros y bandejas de todo tipo, pistolas para chocolate, microondas, lámparas para azúcar... etc.), así como materiales no comestibles para la presentación (platos, bandejas, peanas...). La pistola de cola o silicona está prohibida.

-La Organización estará a disposición de los candidatos para atender cualquier petición y resolver las dudas que puedan surgir sobre lo expuesto en este apartado: materias primas permitidas, maquinaria disponible.

#### 4.2 Vestuario

-Los candidatos vestirán ropa de trabajo profesional: pantalón, chaquetilla, gorro y delantal, sin publicidad, admitiendo el anagrama o nombre de su escuela o empresa, salvo que la Organización aporte otro vestuario oficial que podría incluir logotipos de patrocinadores.

### **5. El tema**

-El Campeonato del Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2021 propone que el tema sea libre, por tanto es el participante quien deberá escoger su propio tema y adecuar todos los trabajos, especialmente los relacionados con la estética, decoración y presentación, a esa temática.

### **6. Las pruebas**

-Como ya se ha apuntado, el campeonato debe evaluar la capacitación profesional del candidato y sus habilidades gastronómicas y artísticas en las principales labores que conforman el oficio pastelero: pastelería, bollería, chocolatería y las habilidades artísticas y decorativas.

-Para cubrir todas estas facetas, los candidatos deberán preparar en directo y dentro del tiempo estipulado una pieza artística de azúcar o chocolate, o mixta, una tarta de chocolate con relleno de frutas, un pastel de viaje, una especialidad española, un bombón de molde y un bombón de corte.

#### 6.1 La Pieza Artística

Los candidatos deberán realizar una pieza artística que se expondrá en la presentación final del bufet junto con todos los trabajos realizados durante la competición. Cada candidato elegirá entre el chocolate y el azúcar para la confección de esta pieza artística.



#### *Pieza artística de azúcar:*

- Compuesta en su totalidad por azúcar trabajado en sus diferentes vertientes y técnicas: soplado, estirado, colado, pastillaje...
- El candidato podrá traer ya preparado el pastillaje, si bien este elemento solo podrá representar un 30% del total de la pieza.
- Se presentará sobre una base o peana aportada por el candidato. La pieza tendrá unas medidas de 60x60 cm y altura libre.
- El Participante podrá aportar el caramelo cocido y coloreado.

#### *Pieza artística de chocolate:*

- Compuesta íntegramente por chocolate y trabajada en sus diferentes vertientes y técnicas; moldeado, modelado, patronaje... Se presentará sobre una base o peana aportada por el candidato.
- Estará prohibido el uso de chocolate plástico, salvo en el caso de que sea un elemento decorativo, no pudiendo superar un 5% de la pieza.
- La pieza tendrá unas medidas de 60x60 cm y altura libre.

#### *Pieza mixta:*

- Compuesta por ambos ingredientes: chocolate y caramelo, utilizando las técnicas descritas en los párrafos anteriores.
- Se presentará sobre una base o peana aportada por el candidato. La pieza tendrá unas medidas de 60x60 cm y altura libre.

### 6.2 El pastel de Chocolate y Fruta

- Cada concursante debe elaborar una tarta o pastel de chocolate con algún tipo de fruta en su relleno. El chocolate a emplear será el de la marca patrocinadora, que también será facilitado a los concursantes previamente para realizar sus pruebas.
- Cantidad: 3 pasteles idénticos para 8 personas. Uno se destinará a la presentación al Jurado y posterior degustación, otro para integrar el montaje o bufet final de presentación y otro para la organización.
- Composición: El pastel debe tener un sabor netamente chocolatero con presencia de algún tipo de fruta en su interior, ya sea como ingrediente en una crema, mousse, gelificado, etc.
- Peso: El pastel no debe superar los 1.000 g de peso.
- Formato y dimensiones: El candidato tiene absoluta libertad para decidir el formato y las dimensiones de su pastel. Podrá utilizar el tipo de molde o elemento similar que considere oportuno, así como los elementos decorativos que desee.
- Todos los elementos del pastel se elaborarán íntegramente durante el campeonato.



### 6.3 Pastel de Viaje

- Cada candidato deberá elaborar durante la competición un pastel de viaje, de forma y composición libre.
- Cantidad: Se deberán preparar un total de 5 unidades iguales, dos de ellas para la degustación, dos para la presentación y una para la Organización.
- Composición: El pastel será de estilo libre.
- Peso: Entre 300 y 800 gramos.
- Todos los elementos del pastel se elaborarán íntegramente durante el campeonato.

### 6.4 Especialidad Española:

- El concursante deberá elaborar un tipo de rosquilla, frita u horneada, durante la primera jornada del campeonato, si bien la degustación no se realizará hasta la segunda jornada. Por tanto, el concursante deberá conservar las rosquillas ya elaboradas en las cajas u otros envases que considere oportuno hasta el momento de su degustación.
- Cantidad: Se deberán preparar un total de 24 UNIDADES, de formato individual, ocho de ellas para la degustación, ocho para la presentación y ocho para la organización.
- Peso: El peso por pieza individual estará entre 20 y 40 gramos.
- Composición y formato: La composición, tamaño y formato de la rosquilla es libre, si bien se respetará tanto el peso determinado como la característica principal de esta elaboración, es decir, su forma enroscada de la que procede su nombre, agujero incluido.

### 6.5 El Bombón de Molde

- Cada candidato deberá elaborar durante el campeonato un bombón de molde.
- Cantidad: Se elaborarán mínimo 25 unidades, 10 para la degustación, 10 para la presentación y 5 para la organización.
- Peso: 15 g como máximo (incluida la decoración si la hubiese).
- Relleno: El candidato tiene absoluta libertad para decidir la composición, ingredientes y sabor o sabores del relleno del bombón.
- Molde: Cada candidato traerá consigo sus propios moldes para la elaboración de este bombón.



-Decoraciones: El candidato podrá decorar sus bombones como crea oportuno siempre respetando el peso máximo por unidad.

-Todos los elementos del bombón se elaborarán íntegramente durante el campeonato.

#### 6.6 El Bombón de Corte

-Cada candidato deberá elaborar durante el campeonato un bombón de corte o bañado.

-Cantidad: Se elaborarán mínimo 25 unidades, 10 para la degustación, 10 para la presentación y 5 para la organización.

-Peso: 15 g como máximo.

-Relleno: El candidato tiene absoluta libertad para decidir la composición, ingredientes y sabor o sabores del relleno del bombón.

-El bañado de los bombones se realizará a mano durante la competición.

-Decoraciones: El candidato podrá decorar sus bombones como crea oportuno siempre respetando el peso máximo por unidad.

-Todos los elementos del bombón se elaborarán íntegramente durante el campeonato.

#### 6.7 El Bufet de presentación final

-El candidato deberá montar un bufet o presentación final libre, en la que se expongan todos los trabajos realizados durante el campeonato. Para ello, la Organización dispondrá mesas vestidas iguales para todos los participantes. Medidas de la mesa mínimo 0.80x1.80 m; máximo 1x2 m.



## 7. Criterios de evaluación y puntuación

### 7.1 Criterios de evaluación

-Trabajo: Los miembros del Jurado, asesorados por los comisarios, evaluarán la higiene, el respeto al horario, el orden y la organización dentro cada box, así como la destreza y habilidad en el trabajo de cada candidato.

-Degustación: Los jurados valorarán cada elaboración en su conjunto, sabores, composición, texturas, formato, decoración.

-Pieza artística: Los jurados valorarán las técnicas utilizadas, creatividad, sentido artístico, respeto al tema de cada pieza. La pieza artística será evaluada por el jurado una vez haya sido expuesta en el bufet de presentación.

-Bufet: Los jurados valorarán la armonía del montaje y la plasmación del tema elegido por el participante.

### 7.2 Tabla de puntuación

|  | Puntuación | Coeficiente | Total |
|--|------------|-------------|-------|
| <b>Trabajo, limpieza, organización</b>                     | 20         | 3           | 60    |
| <b>Pieza Artística de Azúcar/Chocolate</b>                 | 20         | 3           | 60    |
| <b>Pastel de chocolate y fruta</b>                         |            |             |       |
| • Aspecto visual, corte, decoración...                     | 20         | 2           | 40    |
| • Propiedades organolépticas, sabores, texturas...         | 20         | 3           | 60    |
| <b>Pastel de viaje</b>                                     |            |             |       |
| • Aspecto visual, presentación, decoración.                | 20         | 2           | 40    |
| • Propiedades organolépticas, sabor, textura, durabilidad. | 20         | 3           | 60    |
| <b>Especialidad Española</b>                               |            |             |       |
| • Aspecto visual, formato, montaje                         | 20         | 3           | 60    |
| • Propiedades organolépticas, sabor                        | 20         | 3           | 60    |
| <b>Bombón de corte</b>                                     |            |             |       |
| • Aspecto visual, bañado, brillo...                        | 20         | 3           | 60    |
| • Sabor, texturas...                                       | 20         | 3           | 60    |
| <b>Bombón de molde</b>                                     |            |             |       |
| • Aspecto visual, brillo, moldeado...                      | 20         | 3           | 60    |
| • Sabor, texturas...                                       | 20         | 3           | 60    |
| <b>Bufet</b>   |            |             |       |
| • Armonía, respeto al tema                                 | 20         | 2           | 40    |



### 7.3 Suma de las puntuaciones

- Los jurados puntuarán cada prueba de forma individual y entregarán su hoja de puntuación de forma definitiva tras finalizar la degustación de cada prueba, quedando custodiada por la persona encargada de la suma de las votaciones.

No podrá volver a puntuarse una pieza que haya sido puntuada con anterioridad

- El Jurado puntuará cada una de las pruebas en función de la tabla de puntuación (Punto 7.2).

- Se otorgará un premio a la elaboración mejor puntuada en cada una de las pruebas y un premio con mención especial a la elaboración de "Especialidad Española".

-La puntuación final será la suma de todas las notas otorgadas por cada jurado en cada una de las pruebas, a la que habrá que restar las penalizaciones si las hubiera.

-El jurado no valorará los trabajos que quedasen sin terminar haciéndolo constar así en la hoja de calificación.

-El Jurado podrá establecer las penalizaciones oportunas en caso de incumplimiento o vulneración del reglamento, pudiendo incluso llegar a la descalificación total en casos de máxima gravedad. En Anexo se determinarán los horarios de degustación para la primera y segunda jornada del Campeonato.

## **8. El Jurado**

-El Jurado del MMAPE 2021 estará formado por profesionales de la pastelería de reconocido prestigio, seleccionados y convocados por la Organización del campeonato. Al menos uno de ellos será ganador del MMAPE de ediciones anteriores.

- Uno de los miembros del jurado actuará como presidente, teniendo la máxima capacidad de decisión en todo lo concerniente al campeonato y siempre buscando el máximo consenso con el resto de jueces y comisarios.

-El veredicto del Jurado se hará público en directo al término del Campeonato.





## 9. Los resultados

-Todos aquellos candidatos que, tras la evaluación de sus trabajos por parte del Jurado, obtengan un 80% o más del total de los puntos en juego, recibirán el título de Mejor Maestro Artesano Pastelero de España.

- A priori, todos los candidatos pueden alcanzar la nota exigida y convertirse en MMAPE, pero también puede ocurrir que ninguno lo consiga, quedando desierto el título/s correspondiente a la edición 2021.

-Las decisiones del Jurado serán inapelables.