



CONCURSO IBERICO DE PIZZA

REGLAMENTO

1. El concurso ibérico de pizzas tiene como objetivo base la valoración de los profesionales, sus métodos de producción, respeto por los productos, técnica, higiene y control de costes. Por otro lado, también se valorará la técnica en la ejecución.

2. Pueden concursar todos los profesionales del sector de hostelería, que ofrezcan a sus clientes pizzas.

3. La ejecución de los trabajos ha de tener en cuenta la reproducción de los mismos en condiciones reales de trabajo.

4. Para validar la inscripción, los concursantes deberán enviar la ficha de inscripción debidamente cumplimentada junto a la ficha técnica de la pizza de estilo libre. La fecha límite será el 17/03/09. Este día se hará la *preselección* por parte del presidente del jurado de los 15 finalistas que competirán el 28/03/09.

4.1 La ficha técnica contendrá información sobre los ingredientes empleados, particularidades en materia de elaboración, coste y valor nutricional.

5. Al concurso se podrán presentar profesionales que trabajen tanto en España como en Portugal.

6. El concurso Ibérico de Pizzas se celebrará en la SIPPA. Salón Internacional de Panadería, Pastelería e Industrias Afines, el día 28 de marzo de 2009 en recinto ferial de Vigo IFEVI.

7. Los concursantes deberán elaborar su pizza delante del jurado. Se valorará la explicación dada al jurado sobre el trabajo realizado. También se podrá interactuar con el público asistente como en el propio restaurante, no siendo este un requisito obligatorio.

8. El concurso consta de una categoría principal que será la suma de dos secundarias.

8.1. La primera categoría será la *pizza margarita*. En esta categoría los participantes deberán elaborar una pizza margarita. El jurado valorará la cocción y calidad de la masa 60%, el aroma y el sabor 20%, y la técnica de elaboración 20%. En este apartado se valorarán los malabarismos. La pizza deberá tener un diámetro de 30 cm.

8.2. La segunda categoría es la de *pizza libre*. En esta categoría el concursante podrá elaborar la pizza a su gusto, quedando excluidas la pizzas de postre y todos aquellos elementos no comestibles.

8.3. En la categoría de *pizza libre* se valorará la cocción y calidad de la masa 50%, la calidad, armonía y originalidad de los ingredientes 40% y la ejecución 10%.

9. El concursante dispone de 10 minutos para elaborar la pizza y presentársela al jurado.

10. La masa deberá llevarla el concursante elaborada y fermentada, así como los ingredientes para la pizza libre.

10.1. La organización del concurso únicamente proporcionará mozzarella y tomate a aquellos concursante que lo soliciten.

11. Aquellos concursantes que tengan una relación profesional con algún miembro del jurado no serán puntuados por este. Valdrá la media de los 4 jueces restantes como quinta puntuación.

12. Los concursante deberán presentarse con la indumentaria adecuada.

12.1. La organización proporcionará una gorra a cada uno de los participantes con el logotipo de la organización. Será obligatorio concursar con ella.

12.2. Está permitido el empleo de camisetas, chaquetillas y todo aquello que haga alusión al establecimiento para el que se trabaja, excepto prendas para la cabeza. Queda prohibido publicitar de cualquier modo, marcas que no estén relacionadas directamente con la organización del concurso o el establecimiento del concursante.

13. Gana el *Concurso Ibérico de Pizzas* el concursante que sume más puntos en las 2 categorías. Teniendo premio el que gane cada una de las 2 pruebas.

13.1. El vencedor del concurso ganará un trofeo, un diploma y un maletín profesional Lilly Codroipo con 14 piezas, valorado en 900€. El segundo y tercer clasificado recibirán un diploma.

13.2. También recibirán un diploma los tres mejor clasificados el las 2 categoría secundarias.

14. El precio de la inscripción es de 60€. Se devolverán 50€ a los no preseleccionados y 30€ a lo preseleccionados que se presenten al concurso el día 28/03/09.

15. El jurado estará compuesto por personas cualificadas técnicamente, procedentes del sector de la panadería, pastelería o restauración. La puntuación será de 1 a 100 en cada aspecto evaluado.

15.1. La decisión del jurado no será recurrida.

16. Los participantes ceden a la organización el derecho de usar sus recetas y las fotografías realizadas durante el evento, para fines promocionales del concurso y de actividades relacionadas con el mismo.

17. La participación en este concurso implica la aceptación de estas normas.

ORGANIZA. EXCLUSIVAS VILLARES

PATROCINA. PLANNER & PROCELTHA, IGF FORNITALIA, LILLY CODROIPO y ROBOT COUPE.

FICHA DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE _____ **FECHA NACIMIENTO** _____

LUGAR DE TRABAJO _____

DIRECCIÓN _____

CIUDAD _____ **CÓD. POS.** _____ **TLF** _____ **MÓVIL** _____

E-MAIL _____ **WEB** _____

Envía la inscripción y la ficha técnica a :Exclusivas Villares, Parque Tecnológico TEXVIGO, c/ C, D 9, 36315 Vigo, Pontevedra. España.

Tlf 670 48 25 48 986 48 25 98 Fax 986 902 850 info@exclusivasvillares.com www.exclusivasvillares.com

FIRMA CONCURSANTE

SELLO ORGANIZACIÓN



CONCURSO IBERICO DE PIZZA

FICHA TÉCNICA

NOMBRE _____

LUGAR DE TRABAJO _____

NOMBRE PIZZA _____

INGREDIENTES _____

COSTE INGREDIENTES _____

ELABORACIÓN _____

VALOR NUTRICIONAL _____

PARTICULARIDADES _____

FIRMA CONCURSANTE

SELLO ORGANIZACIÓN



CONCURSO IBERICO DE PIZZA