

**20
23**



**The
BAKER**

Premio a la excelencia
en **PANADERÍA**

BASES DEL CONCURSO



OBJETO DEL CONCURSO

El concurso THE BAKER, organizado por el GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA, es un evento que permite reconocer los talentos excepcionales en panadería artesana. Reconocimiento por su criterio y excelencia. Un concurso pensado en que el artesano/a pueda demostrar la evolución y el progreso del arte de la panadería, aportar nuevas ideas a la gastronomía y valorar el ámbito nutricional.

Este evento está abierto a todos/as los artesanos/as del estado español. Tanto empresarios como trabajadores y otros profesionales del sector.

FASE DE CLASIFICACIÓN Y FINALISTAS

El evento se determina en 2 fases.

FASE CLASIFICATORIA:

Una primera fase clasificatoria, bajo inscripción. El jurado solicita unos requisitos para valorar cada candidatura antes de acceder a la final que se celebrará en las instalaciones de la Escuela Andreu Llargues (Baking School Barcelona Sabadell) ante un jurado nacional e internacional que valorará y puntuará cada candidatura.

FASE FINAL:

Dicha final constará de una parte práctica y una parte teórica. Los/as clasificados/as para la final pasarán 2 días en Sabadell y 1 día en Barcelona y deberán presentar su bufete final en Gastronomic Forum Barcelona.

El jurado seleccionado por el comité organizador será el único con poder para decidir el/ la los/las ganadores/as. El jurado se reserva el derecho de declarar el premio desierto si ningún aspirante llega a la puntuación mínima que otorga el reconocimiento a THE BAKER.



CANDIDATOS/AS

Únicamente los FINALISTAS podrán desarrollar el programa final y participar en el evento. Los/as aspirantes que no serán aptos/as para la final, podrán volver a intentarlo al siguiente año.

Requisitos para poder participar en fase clasificatoria:

- CV y carta motivacional de por qué se quiere participar en este concurso.
- Dominio de panes tradicionales/de masa madre/nutricionales (con aportación leguminosas u otro cereal).
- Dominio de los módulos de masas fermentadas en bollería no hojaldradas (bollos tradicionales, brioches, ensaimadas, panes de leche, aromatizados y otros productos derivados como el panetonne).
- Dominar los módulos de masas hojaldradas (croissant, napolitana o pain aux chocolat, masas bicolors y otros derivados artesanos relacionados con la técnica de laminación).
- Dominar las bases de higiene por las preparaciones de productos salados y otros condimentos alimentarios.
- Ser creativo/a y organizado/a (deberá presentar un organigrama de trabajo)
- Tener al menos 5 años de experiencia en el oficio y ser capaz de defender dicha experiencia ante un jurado cualificado.

(Las personas que no cumplan los puntos anteriores no tendrán derecho participar en la fase final del concurso)



PROCESO DE INSCRIPCIÓN Y SELECCIÓN DE CANDIDATOS/AS FINALISTAS

FASE	FECHA	¿CÓMO?
FASE 1: Inscripción para para participar en el concurso rellenando datos en formulario de la web.	Del 3 de julio al 15 de sept.	formulario en: thebaker.pro
FASE 2: Envío de la documentación necesaria para la fase clasificatoria (fotografías bufet + recetario + cuestionario empresarial completado)	Del 1 al 25 de septiembre	por email a: info@thebaker.pro
FASE 3: Evaluación de los candidatos y selección finalistas.	Antes del 1 de octubre	la Organización contactará con los seleccionados
FASE FINAL: Competición en vivo: en la Baking School y en el Gastronomic Forum Barcelona.	6-7 de nov. 8 de nov.	presencial.

DOCUMENTACIÓN FASE CLASIFICATORIA

Una vez realizada la inscripción a través de la web, los candidatos deberán aportar:

- Fotografías del bufet propuesto para el acceso a la fase final del concurso.
- Recetario (modelo descargable en la web)
- Cuestionario empresarial (modelo descargable en la web)

BUFET A PRESENTAR

- 10 baguette de tradición 250 gr ya cocidas (se admite una desviación de +/- 10gr)
- 10 panes de masa madre entre 630-650gr ya cocidos (harinas sin aditivo y botánica del cereal a criterio del candidato/a)
- 3 panes de formato y peso libre (con criterio artístico) conocidos como panes decorativos.
- 10 croissant curvo o recto de mantequilla de 65g cocido (se admite una desviación de +/- 5gr)
- 10 napolitana o pain aux chocolate de 75g cocido (se admite una desviación de +/- 5gr)
- 10 piezas creativas con la masa de croissant con un relleno libre de peso entre 90-100 gr
- 10 piezas de brioche tradicional de la comunidad autónoma del/la candidato/a de peso entre 90-100 gr.
- 10 piezas de brioche creativo de con un relleno libre. Peso entre 90-100gr y en ningún caso se podrá decorar las piezas a la salida del horno.

Todo/a candidato/a una vez se haya inscrito y haya presentado la documentación requerida como aspirante, será valorado/a por el jurado que definirá si éste/a es apto/a para acceder a la fase final del concurso.



DESARROLLO FASE FINAL

6-7-8 noviembre

DÍA 1:

- 1 hora 30 minutos : Prueba bloque teórico
- 2 horas 30 minutos: Mise en place

DÍA 2:

- 8 horas y 30 minutos: Elaboración, cocción y presentación de la mesa final

DÍA 3:

- Presentación del bufete realizado en el gastronomic forum Barcelona

BAJO NINGÚN CONCEPTO HABRÁ TIEMPO EXTRA AÑADIDO

Derechos de Imagen:

La presentación de la inscripción implica la aceptación de las bases. La Organización se reserva el derecho de modificar este reglamento por causas de fuerza mayor así como cancelar en caso de que las circunstancias lo exijan. Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la ejecución y celebración del concurso. Éstas quedan en propiedad de la Organización y no podrán solicitar remuneración a cambio por su utilización con fines promocionales del concurso.



RELACIÓN DE PRODUCTOS A PRESENTAR

BLOQUE PANADERÍA (a partir de 6 kg de harina) MÉTODO DE TRABAJO TRADICIONAL	UNIDADES
BAGUETTE: peso cocido 250gr (+/-10gr) largo entre 50-55 cm sin harina y 5 cortes	12
PANECILLO: peso cocido 70gr (+/- 10gr) 4 formatos	20
PANES DECORATIVOS: peso libre y formato libre	3

ESTOS PANES DEBERÁN ESTAR A DISPOSICIÓN DEL JURADO DESPUÉS DE LAS 7 HORAS DE TRABAJO

BLOQUE NUTRICIONAL	UNIDADES
Con 5 Kilogramos de Masa. Panes elaborados a base de cereales y/o semillas que sea leguminosas o de otros ingredientes (solo vegetal) para aportar un complemento en vitaminas, minerales y otros micronutrientes. NO SE PUEDE SUPERAR LA DOSIS MÁXIMA DE SAL en 15gr/Kg Harina	
NUTRICIONAL: peso libre y formato libre	libre

ESTOS PANES DEBERÁN ESTAR A DISPOSICIÓN DEL JURADO DESPUÉS DE LAS 7 HORAS 30 MINUTOS DE TRABAJO



PAN DE MASA MADRE	UNIDADES
<p>-A partir de 5 kilos de harina molida a la piedra a elección del candidato/a, con un mínimo de 30% de harina de trigo antiguo.</p> <p>-Elaborar panes 100% masa madre natural sin uso de levadura fresca. Los panes de masas madre deben tener una fermentación mínima de 12 horas.</p> <p>-La masa madre utilizada puede ser líquida o sólida o pastosa según el criterio del candidato/a.</p> <p>-El formato es libre pero el peso debe ser de 650gr cocido.</p> <p>-Un texto debe ser presentado según el trigo antiguo utilizado por la elaboración del producto.</p> <p>-El criterio buscado es la apreciación del sabor del cereal puesto en aplicación</p>	
HOGAZA: peso cocido 600 - 650gr formato libre	libre

ESTOS PANES DEBERÁN ESTAR A DISPOSICIÓN DEL JURADO DESPUÉS DE LAS 7 HORAS DE TRABAJO

BOLLERÍA HOJALDRADA con de 2,200kg masa máximo. (El amasado será pesado por el jurado)	UNIDADES
CROISSANT CURVO O RECTO: peso cocido 65gr (+/-5gr)	12
BOLLERÍA HOJALDRADA CREATIVA: peso cocido 80gr – 100gr(no permitido el finishing de post horneado)	10

LOS CROISSANT DEBERÁN ESTAR A DISPOSICIÓN DEL JURADO DESPUÉS DE LAS 6 HORAS 30 MINUTOS DE TRABAJO

BOLLERÍA BRIOCHE	UNIDADES
BRIOCHE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA: peso cocido 100gr – 150gr (+/-5gr)	10
BOLLERÍA BRIOCHE CREATIVA: peso cocido 100gr – 120GR (no permitido el finishing de pieza post horneado)	10

EL BRIOCHE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DEBERÁ ESTAR A DISPOSICIÓN DEL JURADO DESPUÉS DE LAS 7 HORAS DE TRABAJO



SNACK SALADO	UNIDADES
<p>El candidato/a deberá buscar un producto equilibrado de un punto de vista nutricional. El pan utilizado es libre pero no puede utilizar los panes que se elabora en el bloque de panaderia, aunque si se puede usar la misma masa, pero con otro aporte para diferenciar el pan. Se puntuara su aspecto, su originalidad, su sabor, sus cualidades nutritivas, así como el respeto a las normas de higiene durante su desarrollo. Este snack será juzgado por su balance nutricional e ira acompañado por un texto de presentación que entregara el candidato.</p>	
SNACK SALADO: peso final 250 gr – 300 gr de formato libre	5

SNACK SALADO VEGANO	UNIDADES
<p>Con 2 formatos de la prueba de panecillos, realizar mini snacks salados veganos La aportación de salsas y otro cuerpo graso esta permitido. Este snack será juzgado por su originalidad y su sabor así como por su composición que debe ser explicada al jurado en el momento de la degustación.</p>	
SNACK SALADO VEGANO: peso cocido 130 gr– 150 gr	10

TOSTADA	UNIDADES
<p>Realizar con un pan de masa madre previamente. Esta tostada será juzgada por su búsqueda en ingredientes gourmet y refinados. El uso de aceites es obligatorio, que sea olivas, sésamo u otros ingredientes.</p>	
TOSTADA: peso libre - formato libre	10



FINAL

- Los/as candidatos/as seleccionados para la final serán responsables del material que utilizarán el día de la prueba final.
- Un responsable de la organización controlará toda la materia prima y el material del candidato/a.
- Una lista del material a disposición de cada participante será indicada una vez los sean candidatos elegidos.
- El candidato debe hacer llegar una declaración de ingredientes y material específicos que aportará para poder montar su mesa final los días de elaboración. Esta declaración será aprobada por el comité organizativo; asimismo, pasará un control en la jornada de check-in de los candidatos/as finalistas. Todo ingrediente y/o material que no esté registrado en dicha declaración quedará excluido y no podrá ser utilizado por el candidato/a.
- Todos los ingredientes específicos así como el material específico lo deberá traer cada candidato. La organización no se hará responsable de cualquier pérdida o daño del material personal ni de los ingredientes.
- Todas las harinas serán aportadas por la organización a excepción de las harinas del pan nutricional que podrán ser aportadas por el candidato/a siempre y cuando estén registrados en su declaración de ingredientes y materiales.
- Cada candidato/a recibirá 2 chaquetillas, 2 delantales y 2 gorros. El candidato/a debe aportar su pantalón de trabajo y calzado.
- El alojamiento de los 3 días de la fase final correrán a cargo del comité organizativo.

- No estará permitido el acceso a la zona de trabajo y exposición durante las horas de competición a toda persona ajena al comité organizativo o los propios candidatos/as.

- Las mesas de trabajo presentadas por los candidatos/as no podrán ser compartidas en redes sociales hasta el momento posterior a la entrega de premios.



INGREDIENTES A LA DISPOSICIÓN DE LOS CANDIDATOS/AS

Cada candidato/a tendrá la siguiente relación de ingredientes y peso a su disposición. Éstos serán proporcionados por el comité organizativo.

- Harina T80 molida a la piedra Moulin de Colagne - 5 Kg
- Harina T110 molida a la piedra Moulin de Colagne - 5 Kg
- Harina T130 centeno molida a la piedra Moulin de Colagne - 5 Kg
- Harina T150 integral molido a la piedra Moulin de Colagne - 5 Kg
- Harina T 45 Bagatelle cilindro - 5 Kg
- Harina de grande fuerza molino Coaglia (Italia) - 5 Kg
- Harina Pequeña Espelta - 5 Kilogramos
- Mantequilla de laminación Elle et vire AOP. Francia - 2 Kg
- Azúcar grano - 2 Kg
- Sal Común - 1 Kg
- Almidón de maíz - 500 gr
- Leche entera - 2 L
- Mantequilla taco President - 1 Kg
- Nata líquida fresca - 1 L
- Levadura fresca hirondelle - 500 gr
- Masa madre líquida y sólida a disposición por cada candidato - 500 gr



JURADO

El jurado que delibera en la semifinal como final será el mismo. En el caso de la final, se incorporará un jurado adicional que valorará el pan nutricional.

Miembros del jurado:

- **Enric Badia** (Subcampeón del 8º Mondial du Pain) – ESPAÑA
- **Sylvain Herviaux** (MOF 2011) – FRANCIA
- **Ezio Marinato** (Campeón del 1º Mondial du Pain) - ITALIA
- **Suiza Christophe Akerman** (Maestro Panadero pastelero)
- **Marta San Jose** (Subcampeón del 8º Mondial du Pain) – ESPAÑA

Presidente del Jurado:

- **Yohan Ferrant** (Director Técnico de la Baking School Barcelona Sabadell)

Vicepresidenta del jurado:

- **Maria Cruz Barrón** (Subdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell)

(Los miembros del jurado, pueden estar sujetos a cambios)





CRITERIOS DE PUNTUACIÓN

BLOQUE TEÓRICO	PUNTUACIÓN
Teoría	40 PUNTOS
Cuestiones libres	40 PUNTOS

BLOQUE PANADERIA	PUNTUACIÓN
Respecto al encargo	20 PUNTOS
Baguette	30 PUNTOS
Panecillos	30 PUNTOS
Panes decorativos	30 PUNTOS
Pan nutricional	30 PUNTOS
Pan de masa madre	30 PUNTOS

BLOQUE BOLLERÍA HOJALDRADA	PUNTUACIÓN
Respecto al encargo	15 PUNTOS
Croissant Recto o curvo	50 PUNTOS
Pieza bollería hojaldrada creativa	50 PUNTOS



BLOQUE BRIOCHE	PUNTUACIÓN
Respecto al encargo	15 PUNTOS
Brioche de la comunidad autónoma	35 PUNTOS
Brioche creativo	40 PUNTOS

BLOQUE SNACKING	PUNTUACIÓN
Respecto al encargo	10 PUNTOS
Snack salado	20 PUNTOS
Snack salado vegano	20 PUNTOS
Tostada	20 PUNTOS
Originalidad y valor nutricional	20 PUNTOS

ORGANIZACIÓN	PUNTUACIÓN
Higiene en la zona de trabajo	20 PUNTOS
Actitudes Técnicas	30 PUNTOS
Respecto a las categorías	20 PUNTOS
Presentación del bufet final	30 PUNTOS



GESTIÓN EMPRESARIAL Y DIFUSIÓN VALORES DEL PAN	PUNTUACIÓN
Contribuciones a la mejora del sector y del oficio de panadero mediante la innovación, proyecto y consolidación del modelo de negocio de panadería; proyecto, visión, desarrollo, técnica y procesos de elaboración aplicados, trigos y materias primeras utilizadas, exposición y venta del producto y comunicación.	40 PUNTOS
Contribuciones realizadas a la difusión de la cultura y valores del pan y de la panadería mediante su tratamiento en redes sociales, medios de comunicación, publicaciones o cualquier otro medio, evento o actuación	30 PUNTOS
Contribución a la sostenibilidad y economía verde: Utilización de harinas de proximidad, aprovechamiento y reutilización de producción sobrante, divulgación de consumo sostenible y saludable en alimentación, uso de harinas biológicas y de diversidad, uso de productos de proximidad.	10 PUNTOS
Contribución a la integración social y trabajo con personas con discapacidad.	10 PUNTOS
Otros aspectos a valorar. Indicar cualquier otro aspecto de interés que el candidato considere oportuno destacar referente a la trayectoria y carrera profesional.	10 PUNTOS

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Premio THE BAKER 2023
- Reconocimiento especial a la mejor bollería hojaldrada
- Reconocimiento especial al mejor pan de masa madre
- Reconocimiento especial al mejor pan nutricional
- Reconocimiento especial al mejor conjunto de snack salado

**20
23**



The **BAKER**

| Premio a la excelencia
| en **PANADERÍA**