The BAKER

Premio a la excelencia
en **PANADERÍA**

BASES DEL CONCURSO
2025

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. Poniendo en valor todo el trabajo realizado en todos los ámbitos del negocio, tanto en la gestión empresarial, modelo de negocio, integración social y economía verde. 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:
La primera fase del concurso será clasificatoria y requerirá inscripción previa.
Para participar, los aspirantes deberán cumplir con una serie de requisitos establecidos por el jurado, quien evaluará cada candidatura. Solo aquellos que superen esta etapa podrán acceder a la final, que se llevará a cabo en las instalaciones de la Escuela Andreu Llargués (Baking School Barcelona Sabadell), frente a un jurado compuesto por expertos nacionales e internacionales.

FASE FINAL:
La final se dividirá en dos partes: una práctica y otra teórica.
Los/as finalistas seleccionados/as pasarán dos días en Sabadell y un día en Barcelona, donde deberán presentar su bufé final en el marco del Gastronomic Forum Barcelona.
El jurado, designado por el comité organizador, será el único autorizado para decidir quiénes serán los/las ganadores/as. Además, se reserva el derecho de declarar el premio desierto en caso de que ningún participante alcance la puntuación mínima exigida para obtener el reconocimiento como THE BAKER.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN Y SELECCIÓN DE CANDIDATOS/AS FINALISTAS

FASE 1: Preinscripción para participar en el concurso rellenando datos en formulario de la web.	21 de abril al 30 de junio 2025	Formulario en: **thebaker.pro**
FASE 2: Envío de la documentación necesaria para la fase clasificatoria (fotografías bufet + recetario + cuestionario empresarial completado)	30 de junio al 25 de julio 2025	Por email a: info@thebaker.pro
FASE 3: Evaluación de los candidatos y selección finalistas.	25 de julio al 30 de julio 2025	La Organización contactará con los seleccionados
FASE FINAL: Competición en vivo: en la **Baking School Barcelona Sabadell** y presentación bufet en el **Gastronomic Forum Barcelona.**	3-4 de noviembre 2025 en la Baking Scool y 5 de nov. en el Forum Gastronomic	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 650-1000gr ya cocidos (harinas sin aditivos y botánica del cereal a criterio del candidato/a)
- 3 panes de formato y peso libre (con criterio artístico) conocidos como panes decorativos.
- 10 croissants clásicos curvos o rectos de mantequilla de 65g cocido (se admite una desviación de +/- 5gr)
- 10 napolitanas *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 creativo de con un relleno libre. Peso entre 90-100gr y en ningún casó 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

3-5 de noviembre

DÍA 1:

- 1 hora: 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 bufet 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.

PRODUCTOS A PRESENTAR EN LA FASE FINAL

BLOQUE PANADERÍA (a partir de 6 kg de harina) MÉTODO DE TRABAJO TRADICIONAL	UNIDADES
BAGUETTE: peso cocido 250gr (+/-10gr) tamaño de entre 50-55 cm, acabadas sin harina y 5 cortes cada baguette. Sólo se permite la utilización de Harina T65 Tradición Francesa.	12
PANECILLO: peso cocido 70gr (+/- 10gr) 4 formatos distintos, elaborados todos a partir de la misma masa.	20
PANES DECORATIVOS: peso libre y formato libre. Los tres panes deben tener un formato distinto.	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 micro- nutrientes. 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
-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. -Elaborar panes 100% masa madre natural sin uso de levadura fresca. Los panes de masas madre deben tener una fermentación mínima de 12 horas. -La masa madre utilizada puede ser liquida o solida o pastosa según el criterio del candidato/a. -El formato es libre pero el peso debe ser de 650gr cocido. - el pan de masa madre se tiene que presentar con un texto donde se explique el tipo de trigo antiguo que se ha utilizado y el porque se ha sido seleccionado ese trigo antiguo. -El criterio que se busca es la apreciación del sabor del cereal de trigo antiguo que se ha puesto en la elaboración.	
Formato libre: peso cocido de 600 g a 1000 g (todos iguales)	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 CLASICO MANTEQUILLA*: peso cocido 65gr (+/-5gr)	12
BOLLERÍA HOJALDRADA CREATIVA: peso cocido 80gr – 100gr El producto no se podrá decorar al salir del horno, a excepción del almíbar o azúcar lustre	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 DE BRIOCHE CREATIVA: peso cocido 100gr – 120GR El producto no se podrá decorar al salir del horno, a excepción del almíbar o azúcar lustre	10

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

SNACK SALADO	UNIDADES
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 panadería, aunque si se puede usar la misma masa, pero con otro aporte para diferenciar el pan. El relleno debe ser como mínimo el 40% del peso acabado. Se puntuará 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.	
SNACK SALADO: peso final 250 gr – 350 gr de formato libre (todos del mismo peso)	5

SNACK SALADO VEGANO	UNIDADES
Con 2 formatos de panecillos, realizar dos elaboraciones de mini snack salado vegano. 10 unidades de pan Bao de 150 g 10 unidades de pan enriquecido vegano de 150 g 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 y debe ir acompañada de un texto explicativo.	
SNACK SALADO VEGANO: peso final 220 g (con relleno incluido)	20

TOSTADA	UNIDADES
Realizar tostadas con un pan de masa madre de los elaborados en la prueba. Esta tostada será juzgada por su equilibrio en ingredientes gourmet y refinados. El uso de aceites es obligatorio, ya sea de oliva, sésamo u otros ingredientes.	
TOSTADA: peso libre - formato libre	10

PENALIZACIONES

Bloque de pan:

- Para la baguette solo se podrá utilizar la t65 Baguetelle. el uso de otro tipo de harinas se penalizará con 10 puntos.
- Los panecillos tienen que ser todos de la misma masa.
- Se pueden acompañar de semillas y especies, antes de formar, y no se puede acabar la decoración al salir del horno.

- PANES DECORATIVOS:
  Tienen que salir del horno ya acabados. No está permitido decorar los panes al salir del horno, tampoco están permitidos los aerógrafos. El uso de estos se penalizará con 10 puntos.

Bloque de bollería hojaldrada:

- El croissant debe ser el clásico de mantequilla. No está permitido realizar una capa bicolor encima, y tampoco están permitidos los aromas que no son propios de un croissant, ni en la masa, ni en la grasa.
- Solo la vainilla será aceptada como aroma.
- Debe de tener como mínimo un 30% de grasa para los pliegues.
- No respetar las normas puede suponer una penalización de 5 puntos.

bloque de brioche:

- Para la elaboración del brioche, se debe utilizar en la receta un mínimo de un 30% de huevo y un 30% de mantequilla.
- No utilizar en este porcentaje los ingredientes, puede penalizar o incluso, descalificar las piezas.

bloque salado:

- Los productos salados utilizados en los rellenos deben estar en perfectas condiciones de refrigeración y mantenimiento durante toda la competición, y se debe seguir todas las normas de seguridad e higiene alimentaria para su elaboración.
- Se penalizará la no limpieza de los espacios y utillaje utilizados durante su elaboración.
- Cada relleno debe llevar una ficha de producto.
- El no cumplimiento de las normas de seguridad e higiene alimentaria puede llevar a penalizar o descalificar el total de las piezas del bloque salado.

*Masas sobrantes:

- Todas las masas sobrantes se deben reservar y mostrar al jurado.
- Se permite un máximo de 10% de masa sobrante sobre el peso del producto.
- Si la cantidad exceda más, se penalizará.

*Mejorantes:

- No están permitidos ningún tipo de mejorante ni aditivos

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 mate- rial 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 correrá 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.

- Gama de harinas Ylla
- Gama de harinas Moretó
- Harina T80 molida a la piedra - 5 Kg
- Harina T65 Tradición Francesa
- Harina T65 molida a la piedra - 5 Kg
- Harina T130 centeno molida a la piedra - 5 Kg
- Harina T150 integral molido a la piedra - 5 Kg
- Harina T 45 de cilindro - 5 Kg
- Harina de gran fuerza - 5 Kg
- Harina Pequeña Espelta - 5 Kg

- Mantequilla de laminación - 2 Kg
- Azúcar grano - 2 Kg
- Sal Común - 1 Kg
- Almidón de maíz - 500 gr
- Leche entera - 2 L
- Huevos
- Mantequilla taco - 1 Kg
- Nata líquida fresca - 1 L
- Levadura fresca - 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:

- **Georgina Reinares** – Ganadora The Baker 2024
- **Sylvain Herviaux** – MOF 2011.
- **Xavier Barriga** Panadero y fundador de las panaderías *Turris*.
- **Matt Valette** -Selección de Francia para el *Mondial du Pain*.
- **Enric Badia –***Forn Elías* y representante España en el *Mondial du Pain*.

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

(La puntuación puede estar sujeta a cambios)

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 2024/ Cheque por valor de 1500€ para el ganador/Curso personalizado con Yohan Ferrant en la Baking School BS
- 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

2025

The BAKER

Premio a la excelencia
en **PANADERÍA**