



Certamen Regional de Repostería 4 de mayo de 2026

ESHAEX. MÉRIDA.

BASES DEL CONCURSO

**Clasificatorio para el certamen nacional
de FACYRE**

BASES

El Certamen de 2026 tendrá lugar **el día 4 de mayo de 2026 a las 16:00 horas** en las instalaciones de la Escuela de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX).

El evento está organizado por Asociación de Panaderos y Pasteleros Artesanales de Extremadura. Como tal, pone mucho énfasis en los sabores, gusto y la presentación.

Los formularios de inscripción junto a la receta y su fotografía deben ser entregados a la organización antes del 25 de abril de 2026 a las 23:59 horas. Las inscripciones serán remitidas a través del correo inscripciones@oidococina.net

Selección de candidatos:

APAREX seleccionará **entre todos los participantes las cuatro propuestas que más se adapten a los criterios establecidos en las bases.**

Derechos y recetas:

La receta preparada y presentada en la competición debe ser original. Sin embargo, los candidatos están de acuerdo en ceder sus derechos a la organización.

Participantes

Entregar una inscripción para participar en el concurso implica que el concursante ha leído, comprendido y aceptado el presente reglamento. Para este concurso se podrá llevar un ayudante sin el condicionante de edad.

BASES

El Jurado

El Jurado se compromete a:

- Asegurarse de que se respetan los valores de la competición.
- Tomar asiento en el jurado de degustación.
- Tomar parte en todas las pruebas de degustación, sin reservas, incluidas aquellas relativas a razones de salud o filosóficas

Para asegurar el correcto funcionamiento del concurso es esencial que los miembros del equipo estén presentes en ciertos momentos.

Los Jurados deben estar presentes en:

- Las reuniones informativas del Jurado.
- La fotografía oficial.
- La ceremonia de entrega del Premio.

Los candidatos y ayudantes deben estar presentes en:

- Las reuniones informativas del jurado.
- La fotografía oficial, la primera mañana del concurso.
- La ceremonia de entrega del Premio.

El uniforme que se vestirá durante el campeonato.

Los siguientes uniformes son obligatorios para Jurados, Candidatos y ayudantes de cada equipo y también, para la ceremonia de entrega del Premio y la fotografía oficial:

- Chaquetilla y gorro
- Pantalones negros, zapatos negros

BASES

La chaquetilla y el gorro serán aportados por la organización.

Equipamiento.

Durante el campeonato cada equipo contará con cocina equipada con:

- Cocina de gas de al menos 2 fuegos.
- Suministro de agua.
- Mesas de trabajo y apoyo.
- Dos enchufes.

A compartir: Horno (2 unidades para los 4 equipos), 3 cámaras frigoríficas, 1 abatidor y 1 congelador.

Por favor, pónganse en contacto con la Organización para obtener aprobación para cualquier aparato pequeño que deseen traer.

Los candidatos deberán aportar su propio equipamiento y menaje para la decoración y presentación de sus platos, así como sus propios utensilios de cocina pequeños (licuadora, batidora, rebanadores). **Los platos para la degustación del jurado de sala y para la ración de presentación serán aportados por la organización.**

Los candidatos pueden traer equipamiento específico siempre y cuando lo den a conocer con antelación, mediante la presentación de su ficha técnica a la organización, y sean aprobados.

El equipamiento y los aparatos aportados por los organizadores no deberán abandonar la cocina y no se pueden mover sin autorización previa de la organización.

BASES

Descripción

Cada equipo tendrá que elaborar 6 raciones (5 raciones para el jurado y una para exposición y fotografía.) El postre emplatado **tendrá como componentes obligatorios:**

- Higos (1 kg. por participante): Compondrá el 30% de la receta.
- Uvas (1 kg. por participante): Compondrá el 10% de la receta.
- Miel (1 kg. por participante): Compondrá el 10% de la receta.

Todos los productos serán aportados por la organización.

Los concursantes aportarán el resto de los ingredientes que compongan la receta. Las elaboraciones deberán hacerse en el mismo lugar y tiempo de la competición.

El tiempo establecido de la elaboración y presentación de los platos estará en 3 horas.

Verificación de los productos:

Todos los productos se presentarán ante el jurado técnico y serán comprobados antes del inicio del campeonato.

Se podrán aportar las siguientes elaboraciones semi-preparadas:

- Masas crudas (hojaldre reposado, masas de forro que tengan que reposar)
- Maceraciones de frutas o líquidos sin tratado de elaboración.

El Jurado técnico determinará si procede, las aportaciones por los concursantes. Los equipos deberán aportar los ingredientes necesarios

BASES

para sus elaboraciones. La organización está disponible para responder a cualquier petición específica. Las peticiones deberán ser enviadas vía email.

En caso de incumplimiento, la organización se reserva el derecho de tomar medidas adicionales incluyendo, si fuese necesario, la expulsión del equipo concursante.

Puntuación.

El Jurado de Degustación será el encargado de puntuar, con un sistema basado en un total de 80 puntos, de los cuales 40 son para evaluar el sabor, 20 puntos para la presentación, 10 para la originalidad del plato y 10 puntos para el respeto del producto.

El Jurado Técnico otorgará puntuaciones sobre un total de 20 puntos por sostenibilidad, no desperdicio, limpieza y profesionalidad. Esta puntuación contará para la puntuación final.

Por tanto, los candidatos recibirán las puntuaciones de la siguiente manera:

- Hasta un total de 80 puntos otorgados por el Jurado de Degustación.
- Hasta un total de 20 puntos otorgados por el Jurado Técnico.

La puntuación otorgada por el Jurado Técnico sobre 20 puntos es una nota global de cocina. La puntuación otorgada por el Jurado Técnico afecta a cada plato.

BASES

La puntuación final se obtiene sumando las puntuaciones conseguidas. Las puntuaciones más altas y más bajas obtenidas se excluirán del cálculo.

Los puntos por originalidad se otorgarán en base a estos criterios: sabor, presentación y elección de productos. El Jurado técnico puede otorgar las siguientes puntuaciones: 0, 1, 2, 3, 4 o 5. La puntuación intermedia, 3, no se otorgará.

Recordatorio: en caso de empate entre dos candidatos, la puntuación de sabor, otorgada sobre 40 puntos por el Jurado de degustación, servirá para tomar la decisión final.

Penalizaciones: El jurado podrá imponer penalizaciones, tal y como se describen a continuación

Penalizaciones Puntos	
Entre 0 y 3 minutos de retraso en la presentación de los platos	Sin penalización
Entre 3 y 5 minutos tarde	1 punto por miembro del jurado
Más de 5 minutos tarde	2 puntos por miembro del jurado
10 minutos tarde	3 puntos y presenta el último
El Jurado de Degustación puede imponer medidas adicionales, dependiendo de la extensión del retraso.	

El orden en el cual cada concursante competirá será determinado por sorteo. Este sorteo se celebrará el día 4 de mayo. El orden también determinará las cocinas del concurso que serán adjudicadas a los concursantes.

BASES

Durante el concurso:

No se permitirá la entrada o salida de ningún equipamiento, aparato, utensilio y/o comida una vez el concurso haya empezado (excepto por los platos utilizados para las presentaciones, así como el equipamiento compartido situado fuera de las cocinas).

Al final de la prueba:

A los candidatos sólo se les permitirá abandonar sus puestos una vez hayan finalizado su participación y limpiado y tras la aprobación del Jurado Técnico.

El lugar de trabajo y el equipamiento deben volver a quedar limpios; esto se tendrá en cuenta para los puntos de higiene que otorgará el Jurado Técnico.

La inspección del lugar del trabajo, devolución del equipamiento, así como el inventario final será llevada a cabo por los miembros de Jurado Técnico en presencia de los candidatos.

Instalación y limpieza

El Jurado Técnico realizará la verificación de la limpieza y orden apropiado de la cocina del concurso de cada candidato 45 minutos después del envío del último plato, hayan o no hayan terminado de limpiar los candidatos.

Los candidatos colocarán su equipamiento en las cocinas del concurso en la víspera del día en que competirán. Tendrán una hora para colocarlo todo.

BASES

Premios

- Trofeo Ganador/a Certamen Regional de Repostería 2026, dotado con un premio de 1.500€ y representante de Extremadura en el Campeonato nacional de Facyre.
- Trofeo 2º Clasificado Campeonato de Extremadura de Repostería 2026.
- Trofeo 3º Clasificado Campeonato de Extremadura de Repostería 2026.
- Trofeo Ganador/a Mejor Ayudante Campeonato de Extremadura de Repostería 2026.

*Premio sujeto a retenciones tributarias.

Reglamento del concurso

La Organización se reserva el derecho de:

- Modificar estas reglas de acuerdo a las circunstancias o en caso de fuerza mayor.
- Cancelar el concurso en caso de fuerza mayor.

Desacuerdos, quejas y reclamaciones

En caso de desacuerdo o disputa acerca de algún punto específico del reglamento o cualquier otro problema no mencionado en estas reglas, la versión original será utilizada como documento de referencia.

Durante el concurso, los Jurados y los Candidatos deberán entregar sus quejas o reclamaciones directamente a los miembros de la organización.

Se responderá a la mayor brevedad posible para evitar la penalización del equipo que haya presentado la queja. No se recogerán quejas tras haber finalizado el tiempo de concurso. La Organización responderá a la mayor brevedad posible a través de su Presidente.



Contacto y consultas:

Las consultas sobre estas bases y el desarrollo del concurso podrán ser atendidas a través de los siguientes medios:

Por correo electrónico en la dirección hola@oidococina.net. Por teléfono a través de la secretaría técnica del concurso: Oído Cocina (Cristina Pérez-Sala Failde).
Tel.: 927 223 979 / 637 515 115.