



ANUNCI

La Junta de Govern d'aquest Ajuntament, en sessió ordinària de data 21 de setembre de 2023 va adoptar, entre d'altres, l'acord pel qual s'aproven les bases de la convocatòria del II concurs d'escoles de pastisseria de Catalunya a Sant Vicenç dels Horts per a l'any 2024.

“BASES DE LA CONVOCATÒRIA DEL II CONCURS D'ESCOLES DE PASTISSERIA DE CATALUNYA A SANT VICENÇ DELS HORTS, PER A L'ANY 2024

Primer.- Objecte

La Regidoria de Promoció de la Ciutat de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts convoca el II Concurs d'Escoles de Pastisseria de Catalunya a Sant Vicenç dels Horts, per tal de potenciar la creativitat en edats escolars i la participació de les persones en fase de formació a l'àmbit de la Mostra Internacional de Pastisseria per a l'any 2024.

El concurs es realitzarà el divendres 19 de gener de 2024.

La participació al concurs és gratuïta.

Amb aquest esdeveniment perseguim transmetre els valors de l'alta pastisseria que ja estan consolidats en l'àmbit de la Mostra Internacional de Pastisseria i en l'àmbit de la Fava de Cacao, a les futures generacions que s'estan formant en tots els centres de formació professional de formació reglada que hi ha a Catalunya i que tenen oferta formativa de la branca de pastisseria. El propòsit és fer extensiva l'excel·lència que perseguim en l'àmbit de la Mostra.

Segon.- Participants

Poden participar-hi les escoles d'Hostaleria de Catalunya de formació reglada, a les quals s'imparteixi el Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Forneria, pastisseria i confiteria.

Cada escola escollirà i presentarà una parella d'alumnes que consideri oportuns com els seus representants, que hauran de ser estudiants de cicles formatius de grau mitjà de Forneria, pastisseria i confiteria.

Els concursants poden ser de qualsevol punt del territori de Catalunya.

Cada grup de cada escola haurà de presentar tres receptes, una per cada una de les següents produccions:

- Un bombó.
- Un pastís d'entre 16 i 18 cm de diàmetre i entre 500 g i 1 kg de pes.



- Un postre en plat que es pot relacionar amb el pastís.

El/la participant ha d'acreditar la seva identitat amb el NIF i, en el cas de menors d'edat, amb el del seu tutor o tutors legals, juntament amb els documents que acreditin la presentació que ostenti, els quals es demanaran, si cal, amb aquesta finalitat.

No es poden presentar a aquest concurs els membres del Jurat ni els seus parents fins el 2n grau de consanguinitat o d'afinitat. També s'aplicaran les incompatibilitats previstes legalment.

No s'hi poden presentar alumnes que han concursat en anys anteriors.

Mesures addicionals que hauran de complir els participants en el moment d'elaborar les seves receptes:

- És responsabilitat dels centres que aportin alumnes al concurs, la impecable presència dels concursants, així com la uniformitat adequada als riscos laborals propis de la professió, respectant en tot moment els valors que dignifiquen i tenint cura del més accentuat sentit de la higiene i de les formes que comporta aquest ofici.

- Cal complir amb les mesures d'higiene següents: portar els cabells recollits i dins el barret de cuiner, en cas de dur barba, cal portar-la arreglada, la roba neta i no dur joies (arracades, penjolls, pearcings, anells, rellotges, etc.).

- Els concursants, a més, hauran de complir amb els següents requisits:

- Jaqueta i barret de pastisseria.
- Davantal amb l'emblema del concurs (aportat per l'organització).
- Organització, destresa i higiene (al lloc de treball).
- Presentació acurada de les diferents elaboracions.
- Exposició verbal dels plats i productes per part dels participants al jurat.
- El dia del concurs els alumnes vindran acompanyats del seu mestre o tutor.

Tercer.- Règim Jurídic

Aquesta convocatòria es regirà per les seves bases i, en tot allò que aquestes no prevegin, per la Llei 7/1985 de 2 d'abril reguladora de les bases de Règim Local, i la Llei 39/2015 d'1 d'octubre del procediment administratiu comú de les administracions públiques, article 26 i concordants de la Llei 9/2017 de Contractes del Sector Públic i article 21 de les Bases Generals de Subvencions de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts.



Quart.- Inscripció i Terminis d'admissió

1. Per dur a terme la inscripció caldrà emplenar un formulari d'inscripció, que es pot descarregar de la pàgina web www.svh.cat i enviar-ho mitjançant instància genèrica fins el 20 d'octubre de 2023, i junt al formulari caldrà adjuntar:

- Receptes.
- Cas que participin menors afegir: El full d'inscripció anirà signat pel pare, mare o tutor legal, que donarà el seu consentiment perquè el nen o nena pugui participar al concurs.

2. Les inscripcions es podran realitzar al SIAC (carrer Mossèn Jacint Verdaguer, 105, telèfon 900.111.656), de dilluns a divendres de 9 h a 14 h i de dilluns a dijous de 16.30 h a 18.00 h. Caldrà demanar cita prèvia:

- per telèfon 900.111.656
- al web municipal www.svh.cat

La sol·licitud també es pot presentar a través del Registre electrònic general de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts.

Així mateix, també es podran presentar sol·licituds en la resta de formes i condicions que estableix l'article 16 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques.

Disposeu del servei d'assistència SIAC 360º per a la tramitació electrònica a la ciutadania/empreses/entitats a través del número de telèfon 93 656 11 11, en horari d'atenció de 8h a 20h.

En cas de trucar fora d'aquest horari, el servei SIAC 360º disposa de la funcionalitat "Truca'm" que consisteix en enviar un formulari amb les dades de la persona/empresa/entitat per tal que li retornin la trucada en la franja horària escollida (matí de 8h a 14h o tarda de 15h a 20h).

Posteriorment, el llistat de les escoles seleccionades per participar a la final seran publicades a l'e-tauler de l'ajuntament, on s'indicarà tota la informació adequada per al concurs; Horaris, productes a tractar, etc.

3. El termini de presentació de sol·licituds, juntament amb la documentació exigida, serà des de l'endemà de la data de publicació d'aquestes bases i de l'aprovació de la convocatòria d'aquest Concurs, al Diari Oficial (BOPB) i Base de Datos Nacional de Subvenciones (<http://www.pap.hacienda.gob.es/bdnstrans/es/index>), així com a la web municipal, i fins el 20 d'octubre de 2023.

La participació és limitada a 6 grups i s'adjudicaran les places d'acord amb l'establert a l'apartat cinquè d'aquestes bases.



Tot el procés d'inscripció s'ha de completar dins del termini de presentació. No seran admeses les inscripcions que es realitzin fora del termini indicat. Si no es registra, la sol·licitud de participació quedarà invalidada per no complir les condicions especificades a les bases.

Cinquè.- Procediment del concurs

Les escoles aspirants a concursar enviaran en el moment de la inscripció una recepta de creació pròpia i lliure, juntament amb fotografia del postre acabat i, opcional un vídeo d'1 ó 2 minuts de durada (màxim) on exposaran les seves inquietuds culinàries i el què els ha motivat a presentar aquesta recepta i participar al concurs.

El jurat utilitzarà aquest material per seleccionar les escoles participants que passaran a la final en cas de presentar-se més escoles que places hi hagi al concurs.

El concurs funcionarà de la següent manera:

Cada escola haurà de presentar 3 receptes elaborades en directe a l'espai habilitat:

1 bombó

1 pastís de diàmetre entre 16 i 18 cm i pes entre 500 gr i 1 kg

1 Un postre en plat que es pot relacionar amb el pastís

La parella d'alumnes designats per cada escola disposarà d'un termini de 3,5 hores per preparar les 3 elaboracions i tots els concursants començaran a la vegada el seu temps de cuinat.

Les 3 elaboracions es presentaran al jurat una vegada finalitzat el temps establert per elaborar les postres.

Una vegada finalitzades les 3,5 hores, cada Escola farà la presentació de les seves postres als membres del jurat i disposarà de màxim de 5 minuts. Ho haurà d'explicar els mateixos alumnes que hagin elaborat els postres.

L'entrega de premis es farà una vegada finalitzada les presentacions.

Les despeses de desplaçament aniran a càrrec de l'escola.

Les despeses de dietes aniran a càrrec de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts.

Totes les escoles candidates seleccionades per la final seran contactades abans del 15 de novembre del 2023



- 1.-S'elaboraran 3 receptes; un bombó, un pastís d'entre 16 i 18 cm de diàmetre i d'entre 500gr i 1 kg de pes, i postre en plat que es pot relacionar amb el pastís
- 2.-Els pastissos hauran de tenir com a mínim 3 tècniques culinàries diferents i versar sobre la temàtica Pastisseria Fresca (feta al moment). Ambdós pastissos podran ser d'igual o diferent gust, a escollir per l'escola.
- 3.-Els concursants podran portar la matèria prima que necessitin per elaborar les seves postres degudament pesada.
- 4.-Els concursants estaran identificats amb el nom de l'escola participant.
- 5.-Els participants s'hauran de presentar en el lloc escollit per l'elaboració dels seus treballs com a mínim 1h abans de l'inici del concurs, per poder revisar el lloc de treball i el parament de cuina i posar-se la vestimenta corresponent.
- 6.-Els concursants hauran de fer ús d'eines pròpies (ganivets) pel treball, així com dels estris que considerin necessaris i no puguin ser facilitats per l'organització. El material que sigui endollable estarà limitat a dos per escola, i caldrà comunicar-ho almenys 1 mes abans del concurs a l'organització, que pot no autoritzar-ne l'ús per raons de potència elèctrica. El material endollable addicional només es podrà utilitzar un cada vegada.
- 7.-L'organització facilitarà als concursants els llistat de material disponible per tal que cada participant pugui dur els que li manquin i no els disposi l'organització.
- 8.-L'organització durà a terme tasques de control del material. Es donarà un inventari amb tot el material a disposició de cada escola, que caldrà que sigui signat pel representant d'aquestes, i del qual se'n responsabilitzarà. Un cop finalitzat el concurs, els concursants no podran abandonar el seu lloc de treball fins que l'organització hagi validat tot el material inclòs en l'inventari inicial.
- 9.-Tots els concursants començaran a cuinar a la vegada.
- 10.- Els participants disposaran de 3,5 h per cuinar el següent:
 - Bombó (mínim 6 unitats)
 - Pastís de diàmetre entre 16 i 18 cm i d'entre 5"gr i 1kg de pes (1 unitat)
 - Postre en plat que es pot relacionar amb el pastís (mínim 3 racions)
11. L'organització es reserva el dret de modificar els temps en funció de les necessitats. En cas de modificació, els participants seran notificats de dit canvi.
12. Durant el temps de treball els membres del jurat designats per l'organització degudament acreditats controlaran de forma continua el lloc de treball,



destresa, organització i higiene, aspectes que es tindran en compte en el moment de la valoració.

13. El temps restant estarà durant tot el període del concurs, anunciat en un panell electrònic que marcarà la compta enrere. En els instants finals del concurs, es farà notar el temps que queda mitjançant música i llum.

14. Un cop finalitzat el seu procés d'elaboració, els concursants designats per cada Escola, amb l'ajut d'un assistent de l'organització, si escau, presentarà els seus postres al jurat i durà a terme la seva presentació/explicació.

15. Cadascuna de les elaboracions serà puntuada de l'1 al 10 atenent als diferents criteris marcats en el punt setè d'aquestes bases.

16. Els membres del jurat podran decidir declarar desert el concurs si cap de les escoles participants no assoleix un mínim de 15 punts en total pels tres plats.

Sisè.- Jurat

El Secretari/secretària del concurs realitzarà les actuacions necessàries per a la constitució del jurat i fixarà la data de celebració de les sessions d'avaluació.

Perquè el Jurat pugui realitzar la seva feina serà necessària la presència en totes les sessions d'avaluació, de la meitat més un de tots els seus membres amb vot.

Abans de l'acta de constitució del Jurat, els seus membres declararan sobre la no existència d'incompatibilitats amb cap dels inscrits en el concurs, així com de no conèixer cap de les propostes presentades. Cas de tenir alguna incompatibilitat, el membre del jurat afectat per aquesta haurà de deixar el jurat, actuant el altre jurat amb vot de qualitat en cas d'empat de vots.

El veredictes serà inapel·lable i es farà constar en un acte públic. El Jurat resoldrà qualsevol imprevist que sorgeixi durant el desenvolupament del concurs.

El Jurat estarà compostat per 3 membres, que seran persones vinculades al món de la pastisseria:

- Ruth Gou Subirà, xef pastissera. Va realitzar els seus estudis a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB), on va ser guardonada com a millor alumna i millor projecte en 2016, en serà la Presidenta.
- Javier Ragel Vázquez, professor del Grau de Pastisseria a l'Institut de Ceuta que a més en serà el Vicepresident.



- Josep Espuga Rubio, pastisser amb experiència en l'àmbit de la pastisseria de restaurant en diversos restaurants amb estrella Michelin, que a més de vocal farà les funcions de secretari del mateix.

El Jurat aixecarà acta en presència d'un funcionari autoritzat de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts que verificarà i efectuarà el control de les votacions.

La presidenta del Jurat gaudirà del "Vot de qualitat" en cas d'empat. La presidenta serà la Ruth Gou Subirà.

El nomenament dels membres del Jurat, es durà a terme per Decret del Regidor de Promoció Econòmica, un cop les persones seleccionades a tal fi hagin confirmat la seva disponibilitat per formar part i assistir a les sessions.

Les funcions i actuacions del Jurat seran:

- L'anàlisi dels treballs.
- La proposta de resolució definitiva que haurà de ser raonada.
- Les decisions s'adoptaran per majoria simple dels seus membres.
- El secretari de la comissió estendrà l'acta de totes les seves actuacions.

Setè.- Criteris de valoració

La puntuació de valoració per a la obtenció de l'escola guanyadora s'establirà segons els següents criteris de l'1 al 30 de menys a més puntuació:

Criteris (1-15) – Puntuació màxima 15 punts

- Destresa en el treball
- Exposició verbal dels plats (sentit del plat)
- Presentació del bombó (1a elaboració)
- Presentació del Postre en plat que es pot relacionar amb el pastís (2a elaboració)
- Presentació del Pastís (3a elaboració)
- Respecte a la naturalitat, baix ús o absència d'additius.

Criteris (1-15) – Puntuació màxima 15 punts

1. Degustació de les elaboracions:

- Equilibri del conjunt de l'elaboració
- Estètica, color, textura i sabor del plat
- Cocció / gust / aroma



·Valors nutricionals

·Sentit de la tècnica aplicada al plat

*El jurat disposarà d'un màxim de 15 minuts per valorar el plat dels concursants.

Penalitzacions

Serà penalitzat amb dos (2) punts menys el no presentar les creacions a la hora corresponent.

Vuitè.- Condicions i Prohibicions

No s'admetran treballs el contingut dels quals atemptin o vulnerin drets humans, fomenti la violència, o la discriminació per raó de sexe, raça o qualsevol altre tipus de discriminació.

El disseny de les produccions de postres ha de ser original o inèdit, no hagin sigut presentats en altres concursos i que no suposin en còpia o plagi d'elaboracions d'altres pastissers.

El fet de participar en el concurs implica el coneixement i la plena acceptació d'aquestes bases i de les decisions del Jurat.

Els participants seleccionats autoritzen l'organització a usar tot el material promocional (díptic, dossier de premsa, cartells i fotos), per difondre'l a qualsevol mitjà de comunicació nacional o internacional (TV, premsa o Internet, xarxes socials) amb la finalitat de promocionar el concurs.

Els participants han de respectar el que preveu la Llei Orgànica 1/1982, de 5 de maig, de protecció civil del dret a l'honor, a la intimitat personal i familiar i a la pròpia imatge, així com la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals, tal i com s'estableix en l'apartat Desè.

Novè.- Premis

La proclamació dels premis tindrà lloc el mateix dia de celebració del concurs, que se celebrarà a la carpa institucional de la Mostra, situada a la Plaça de la Vila de Sant Vicenç dels Horts, previst pel divendres 19 de gener de 2024 a Sant Vicenç dels Horts.

Cada concursant de l'escola guanyadora rebrà el guardó que els acredita com a tal, un premi econòmic de 150 euros per cada alumne i un curs monogràfic de l'escola HOFFMAN. No es pagaran les despeses de desplaçament i allotjament.



Cada concursant de l'escola que quedi en segon lloc rebrà el guardó que l'acredita com a tal, un premi econòmic de 100 euros i una màquina Kitchen Aid o similar.

Cada concursant de l'escola que quedi en tercer lloc rebrà el guardó que l'acredita com a tal, un premi econòmic de 50 euros i el llibre "Pastelería vegana" de Toni Rodríguez.

L'organització podrà fer ús permanent dels postres qualificats, publicar-los i fer menció del seu autor a través de qualsevol mitjà (xarxes socials, pàgina web, etc.).

La partida pressupostària vinculada a aquests premis és la 2023 101 241 470 Prom. Econòmica: Subvenció a empreses, per un import de 600 euros.

Desè.- Protecció de dades de caràcter personal

D'acord amb allò que disposa la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals, i al que estableix el Reglament (UE) 2016/679, del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades, en tot allò no regulat per la Llei orgànica 3/2018, s'informa als sol·licitants que les dades facilitades seran incloses en un fitxer propietat de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts, amb la finalitat única i exclusiva de gestionar i tramitar el procediment de concessió de subvencions establerts en aquestes bases, d'acord amb els principis de seguretat i confidencialitat de les dades que la normativa sobre protecció de dades estableix.

Així mateix, s'informa a les entitats sol·licitants de la possibilitat d'exercir els drets d'accés, rectificació, supressió, portabilitat, limitació o oposició al tractament mitjançant comunicació escrita adreçada a: promocioeconomica@svh.cat.

A més, si considereu que els vostres drets no s'han atès adequadament, teniu dret a presentar una reclamació davant l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades.

Els noms dels guanyadors/es es podran utilitzar per a la difusió del concurs en qualsevol mitjà.

Amb la finalitat de donar visibilitat a l'esdeveniment, l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts, pot registrar i fer fotografies dels diferents actes relacionats amb el concurs. Es demanarà el consentiment als participants amb antelació per la utilització de la seva imatge en els mitjans audiovisuals per al cas que es faci difusió pública d'aquests enregistraments.



Onzè.- Publicitat de la convocatòria

Les presents bases es publicaran íntegrament al BOPB, Base de Datos Nacional de Subvenciones i al web municipal.

Dotzè.- Acceptació de les bases

La presentació de les obres en aquesta convocatòria implica l'acceptació d'aquestes bases i del que el Jurat determini lliurement en tot allò no contemplat en els mateixes.

Tretzè.- Resolució

El termini per a la resolució d'aquesta convocatòria és de sis mesos com a màxim, a comptar des de la finalització del termini de lliurament de sol·licituds.”

I, perquè consti, lliuro i signo aquest edicte

Xavier Gómez Álvarez

Tinent d'Alcaldia

Sant Vicenç dels Horts, 22 de setembre de 2023