



Bases y Reglamento

Estudiantes de Pastelería | Edición 2025

El Campeonato Nacional de Pastelería Artesanal está organizado por la Cámara de Confiterías perteneciente a la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés de Buenos Aires y la Federación Trabajadores Pasteleros, Servicios Rápidos, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajeros. Miembros de la Cámara de Confiterías y de la Federación de Pasteleros conforman el Comité Organizador, que tendrá la facultad de planificar y ejecutar todo lo concerniente al desarrollo de la competencia.

1. El Campeonato tiene como finalidad principal el crecimiento a nivel profesional de los estudiantes de Pastelería de Argentina, además de constituirse en una instancia de intercambio de conocimientos y tendencias entre los/as participantes. Esta competición tiene como principal función la de evaluar la capacitación y las habilidades en la pastelería y artísticas de los estudiantes pasteleros que se postulan. Y reconocer y otorgar el título **Campeón del Torneo Nacional de Estudiantes de Pastelería** a aquel o aquellos que superen las diferentes pruebas previstas y alcancen la puntuación exigida.

2. Requisitos y clasificación

¿Cómo participar en el Campeonato de Estudiantes de Pastelería Artesanal?

2.1 Requisitos

- Pueden participar en el Campeonato todos aquellos Estudiantes de nacionalidad argentina, que se encuentren cursando pastelería en cualquier institución educativa del país (excepto alumnos de la Escuela de Pastelería Profesional de Buenos Aires, dado que la escuela es anfitriona del evento).
- Los candidatos participarán a título personal, con total independencia de su lugar de trabajo y/o estudio (establecimientos de pastelería, panadería, restaurantes, hotelería, escuelas, etc.).
- Para convertirse en candidatos, los interesados deberán presentar antes del 31 de agosto de 2025 por mail cnpasteleria2025@gmail.com; un dossier de su candidatura con el siguiente contenido:
 - Datos personales: nombre y apellidos, lugar de residencia, lugar de estudios actual debidamente acreditada y certificada por la institución educativa.
 - Explicación detallada de su formación.
 - Explicación personal de su motivación para participar en el Campeonato Nacional 2025.

→ Álbum con fotografías de calidad suficiente de varias creaciones propias (piezas artísticas, tortas, postres, etc...), con sus respectivas descripciones por escrito.

2.2 Selección de candidatos finalistas

- Un jurado nombrado a tal efecto se encargará de estudiar todos los dossiers de las candidaturas recibidos dentro del plazo propuesto, y a partir de ellos, seleccionará a los 6 candidatos que finalmente participarán en el Campeonato Nacional 2025.
- En este proceso de selección, el jurado valorará especialmente su trayectoria profesional la calidad y variedad de los trabajos presentados en el dossier de candidatura, por lo que se recomienda a los interesados incluir un número suficiente de creaciones propias mediante fotografías de buena calidad.

3. Celebración del Campeonato

Lugar y horarios

- El Campeonato Nacional se celebrará en Buenos Aires del 29 al 31 de octubre de 2025 en la Escuela de Pastelería Profesional del Sindicato de Pasteleros (Av. Corrientes 4367, CABA) finalizando el 1 de noviembre con el acto de cierre y entrega de premios en una Confitería emblemática de la ciudad.
- De 7 a 15 hs.
- Los candidatos dispondrán de un total de 8 horas.
- Los candidatos deberán presentarse en el lugar del Campeonato el día anterior de a la hora convenida a fin de descargar su material y participar en el sorteo de los boxes de trabajo y de su asistente.
- La organización dispondrá un asistente, quien ayudará en todas las tareas de acomodamiento, orden y limpieza, pero no podrá ayudar con ninguna preparación o terminación de producto. Material y materias primas que serán inspeccionadas por los comisarios o miembros del jurado.

4. Organización del campeonato

4.1 Material, equipamiento, materias primas y productos

- La Organización dispondrá de las instalaciones y equipamiento necesarios para un correcto desarrollo del Campeonato.
- El layout se enviará a los concursantes 45 días antes de la competencia.
- La Organización pondrá a disposición lugares para armado de Mise en Place. En caso de ser necesario.
- La Organización suministrará a los participantes que lo soliciten materia prima básica para el día de la competencia: harina, azúcares, lácteos, y coberturas de chocolate, todo ello procedente de las firmas patrocinadoras del Campeonato.
- Los candidatos podrán aportar sus propias materias primas básicas, sin marcas visibles, ya pesadas y envasadas.

- Los candidatos deberán aportar sus útiles y herramientas, moldes, y bandejas de todo tipo, pistolas para chocolate...etc.), así como materiales no comestibles para la presentación (platos, bandejas, bases).
- La Organización estará a disposición de los candidatos para atender cualquier petición y resolver las dudas que puedan surgir sobre lo expuesto en este apartado: maquinaria disponible.

4.2 Vestuario

- Los candidatos vestirán ropa de trabajo profesional: pantalón y zapatos de gastronomía.
- Chaqueta delantal y gorro serán entregados por la organización.

5. El tema

- El participante será quien deba escoger su propio tema y adecuar todos los trabajos, especialmente los relacionados con la estética, decoración y presentación, a esa temática.

6. Las Pruebas

6.1 La Pieza Artística

Los candidatos deberán realizar una pieza artística que se exhibirá en la presentación final del bufet junto con todos los trabajos realizados durante la competición. Cada candidato elegirá entre el chocolate y el azúcar para la confección de esta pieza artística.

Una figura artística de chocolate a partir de un huevo de Pascuas

- Compuesta íntegramente por chocolate y trabajada en sus diferentes vertientes y técnicas: moldeado, modelado, esculpido, patrón... la pieza debe poseer una parte brillante.
- Se presentará sobre una base aportada por el candidato.
- Estará prohibido el uso de chocolate plástico, salvo en el caso de que sea un elemento decorativo, no pudiendo superar un 5% de la pieza.
- La pieza tendrá unas medidas de máximas de 30 x 30 y altura 40 cm.
- El candidato podrá traer todas las piezas y estructuras ya listas sin pegar y sin pintar.
- La Organización dispondrá de máquinas templadoras con 10 kg de chocolate semi-amargo para cada participante.
- Las máquinas templadoras serán de uso compartido.

6.2 Reinterpretación de una torta clásica Argentina

- Cada concursante debe elaborar una torta de clásica reinterpretada a su gusto ej: Leguizamo, Balcarce, Molino, etc.
- Cantidad: 3 tortas idénticas para 8 personas.
Una se destinará a la presentación al Jurado y posterior degustación, otra para integrar el montaje o bufet final de presentación y otra para la organización.
- Peso: La tarta no debe superar los 1000 g de peso.
- Formato y dimensiones: El candidato tiene absoluta libertad para decidir el formato y las dimensiones de su tarta.

- Todos los elementos de la torta se podrán traer hechos y montarse en la competencia. Ej: bizcochos, cremas, glaseados, decoraciones, etc.
- Para la elaboración de la tarta no se puede utilizar ninguna técnica de congelación ni criogenia. Debe realizarse a temperatura positiva.
- El servicio de la tarta se realizará en una base o plato aportado por el participante.
- Está prohibido el uso de colorantes y lacas.

6.3 Postre de Restaurante

- Cada candidato deberá elaborar durante el Campeonato una creación pensada para ser servida en un restaurante, de forma y composición libre.
- Cantidad: 7 unidades en total. Cinco unidades para la degustación, una para la presentación y una para la organización.
- Los elementos del postre se deben traer listos y montarse en la competencia.
- El postre debe servirse a la minuta y se debe terminar frente al jurado ej: salsa, decoración etc.
- El postre al plato puede contener un helado de cuya base será el dulce de leche.
- El mix se puede traer listo.
- La Organización dispondrá de máquinas de helados.

6.4 El Bufet de presentación final

- El candidato deberá montar un bufet o presentación final libre, en la que se expongan todos los trabajos realizados durante el Campeonato. Para ello, la Organización dispondrá mesas vestidas iguales para todos los participantes.
- Medidas de la mesa: mínimo 1 x1 m.

7. Criterios de evaluación y puntuación

7.1 Criterios de evaluación

- **Trabajo:** Los miembros del Jurado, asesorados por los comisarios, evaluarán la higiene, el respeto al horario, el orden y la organización dentro cada box, así como la destreza y habilidad en el trabajo de cada candidato.
- **Degustación:** Los jurados valorarán cada elaboración en su conjunto, sabores, composición, texturas, formato, decoración.
- **Pieza artística:** Los jurados valorarán las técnicas utilizadas, creatividad, sentido artístico, respeto al tema de cada pieza. La pieza artística será evaluada por el jurado una vez haya sido expuesta en el bufet de presentación.
- **Bufet:** Los jurados valorarán la armonía del montaje y la plasmación del tema elegido por el participante.

7.2 Tabla de puntuación

TEST	Puntuación	Coficiente	Total
TRABAJO, LIMPIEZA Y ORGANIZACIÓN	30	3	90
Torta Clásica			
-Aspecto, visual, corte ydecoración	20	3	60
-Re interpretación del clásico	10	3	30
-Propiedades organolépticas, sabores, texturas	20	3	60
Postre de Restaurante			
-Aspecto visual, presentación, decoración	20	3	60
-Sabor, texturas...	20	3	60
Pieza Artística de Chocolate	20	3	60
Bufet			
-Armonía, respeto al tema	20	2	40

7.3 Suma de las puntuaciones

- Los jurados puntuarán cada prueba de forma individual y entregarán su hoja de puntuación de forma definitiva tras finalizar la degustación de cada prueba, quedando custodiada por la persona encargada de la suma de las votaciones.
- No podrá volver a puntuarse una pieza que haya sido puntuada con anterioridad.
- El Jurado puntuará cada una de las pruebas en función de la tabla de puntuación (Punto 7.2).
- Se otorgará un premio a la elaboración mejor puntuada en cada una de las pruebas.
- La puntuación final será la suma de todas las notas otorgadas por cada jurado en cada una de las pruebas, a la que habrá que restar las penalizaciones si las hubiera.
- El Jurado no valorará los trabajos que quedasen sin terminar haciéndolo constar así en la hoja de calificación.
- El Jurado podrá establecer las penalizaciones oportunas en caso de incumplimiento o vulneración del reglamento, pudiendo incluso llegar a la descalificación total en casos de máxima gravedad. En Anexo se determinarán los horarios de degustación para la primera y segunda jornada del Campeonato.

8. El Jurado

- El Jurado del Campeonato Nacional de pastelería estará formado por profesionales de la pastelería de reconocido prestigio, seleccionados y convocados por la Organización del campeonato. Al menos uno de ellos será ganador del Campeonato de ediciones anteriores.
- Uno de los miembros del jurado actuará como Presidente, teniendo la máxima capacidad de

decisión en todo lo concerniente al Campeonato y siempre buscando el máximo consenso con el resto de jueces y comisarios.

- El veredicto del Jurado se hará público en directo al término del Campeonato.

9. Los resultados

- Las decisiones del Jurado serán inapelables.

10. Traslados y prácticas

- La Organización no se hará cargo de traslados y prácticas de los participantes, como así también de los acompañantes y equipo de trabajo.

11. Premios y reconocimientos



1 Puesto

**Campeón nacional de
estudiantes de Pastelería**

Trofeo, medalla y diploma



2 Puesto

Medalla y diploma



3 Puesto

Medalla y diploma



Resto de los participantes

Medalla y diploma

Sponsors y Patrocinadores



Anexos

Los anexos se entregarán a los concursantes una vez clasificados.

1. Materas primas y equipamiento.
2. Layout.
3. Acomodamientos lugares de mise en place.