



Bases y Reglamento

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 Alfajoreros.

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/as Maestros/as Pasteleros/as de Argentina, además de constituirse en una instancia de intercambio de conocimientos y tendencias entre los/as participantes.

Los principales objetivos de este Campeonato son:

- Promocionar la figura de maestro pastelero artesano.
- Potenciar la profesionalización del oficio.
- Contribuir a su reconocimiento y prestigio social.

Esta competición tiene como principal función la de evaluar la capacitación profesional y las habilidades en la pastelería y artísticas de los pasteleros que se postulen.

Reconocer y otorgar el título de **Campeón Nacional de Pastelería Artesanal** a aquel que supere las diferentes pruebas previstas y alcance la puntuación exigida.

2. Requisitos y clasificación

¿Cómo participar en el Campeonato de Pastelería Artesanal?

2.1 Requisitos

- Pueden participar en el Campeonato todos aquellos pasteleros mayores de edad y de nacionalidad argentina, con una experiencia profesional en el sector de al menos 4 años, debidamente acreditada y avalada en su currículum.
- Los candidatos participarán a título personal, con total independencia de su lugar de trabajo (establecimientos de pastelería, panadería, restaurantes, hotelería, escuelas, etc.).
- Para convertirse en candidatos, los interesados deberán presentar hasta el 31 de agosto de 2025 al correo electrónico cnpastelería2025@gmail.com un dossier de su candidatura con el siguiente contenido:

- Datos personales: nombre y apellidos, lugar de residencia, ocupación laboral actual.
- Explicación detallada de su formación y trayectoria profesional.
- Explicación personal de su motivación para participar en el Campeonato Nacional 2025.
- Álbum profesional con fotografías de calidad suficiente de varias creaciones propias (piezas artísticas, tortas, bombones, 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 10 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.

2.3. Aranceles

- Los candidatos seleccionados deberán abonar la suma de U\$D 150 a la cuenta informada al momento de confirmar su participación al Campeonato.

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.
 - La competencia se desarrollará en 2 (dos) días. Cinco participantes el día uno y cinco participantes el día dos.
 - Los candidatos deberán presentarse en el lugar del Campeonato el día anterior 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.
 - La proclamación del ganador y entrega de premios se realizará en una confitería reconocida de la ciudad, por lo que es obligatorio que todos los participantes participen de dicho evento.

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 diseño del lugar 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 (placas de inducción, moldes, y bandejas de todo tipo, pistolas para chocolate, microondas, lámparas para azúcar, 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 será entregados por la Organización.

5. El tema

- La Organización del Campeonato propone que el tema de la competencia sea Libre, por tanto, es el participante quien deberá escoger su propio tema y adecuar todos los trabajos, especialmente los relacionados con la estética, decoración y presentación, a esa temática.

6. Las Pruebas

- Como ya se ha escrito anteriormente, el Campeonato debe evaluar la capacitación profesional del candidato y sus habilidades gastronómicas y artísticas en las principales labores que conforman el oficio pastelero: pastelería, chocolatería y las habilidades artísticas y decorativas.
- Para cubrir todas estas facetas, los candidatos deberán preparar dentro del tiempo estipulado:

1. **Una pieza artística de azúcar o chocolate o mixta.**
2. **Una torta de chocolate con relleno de frutas.**
3. **Un postre de restaurante.**

6.1 La Pieza Artística

Los candidatos deberán realizar una pieza artística que se exhibirá en la presentación final del buffet 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.

• **Pieza artística de azúcar:**

- Compuesta en su totalidad por azúcar trabajado en sus diferentes vertientes y técnicas: soplado, estirado, colado, pastillaje...
- El candidato podrá traer ya preparado el pastillaje. Este elemento solo podrá representar un 30% del total de la pieza.
- El candidato podrá traer todas las piezas planas, y estructura ya listas, sin pegar.
- Se presentará sobre una base aportada por el candidato. La pieza tendrá unas medidas máximas de 60x60 cm y altura libre.
- El participante podrá aportar el caramelo cocido y coloreado.
- La pieza artística debe tener un punto de contacto con la torta de chocolate.

• **Pieza artística de chocolate:**

- 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 60x60 cm y altura libre.
- El candidato podrá traer todas las piezas planas y estructuras ya listas sin pegar y sin pintar.
- La pieza artística debe tener un punto de contacto con la torta de chocolate.
- La Organización dispondrá de máquinas templadoras con 15 kg de chocolate semi-amargo para cada participante.
- Las máquinas templadoras serán de uso compartido.

• **Pieza mixta:**

- Compuesta por ambos ingredientes: chocolate y caramelo, utilizando las técnicas descritas en los párrafos anteriores.
- Se presentará sobre una base aportada por el candidato. La pieza tendrá unas medidas máximas de 60x60 cm y altura libre.
- La pieza artística debe tener un punto de contacto con la torta de chocolate.

6.2 Torta de Chocolate y Fruta

- Cada concursante debe elaborar una torta de chocolate con algún tipo de fruta en su relleno.
- El chocolate a emplear será el de la marca patrocinadora, que también será facilitado a los concursantes previamente para realizar sus pruebas.
- Cantidad: 3 tartas 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.

- **Composición:** La tarta debe tener un sabor netamente chocolatero con presencia de algún tipo de fruta en su interior, ya sea como ingrediente en una crema, mousse, gelificado, etc.
- **Peso:** La torta no debe superar los 1000 g de peso. (+- 50 gr)
- **Formato y dimensiones:** El candidato tiene absoluta libertad para decidir el formato y las dimensiones de su torta.
- 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 torta no se puede utilizar ninguna técnica de congelación ni criogenia. Debe realizarse a temperatura positiva (referencia copa del mundo de pastelería Lyon 2023).
- El servicio de la torta se realizará en una base o plato aportado por el participante.
- Está prohibido el uso de colorantes y lacas.
- La decoración de la torta debe ser de chocolate.

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 debe contener un helado cuya base será el dulce de leche. Y a libre interpretación de cada concursante.
- El mix se puede traer listo.
- La Organización dispondrá de máquinas de helados de uso común.

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	Coeficiente	Total
TRABAJO, LIMPIEZA Y ORGANIZACIÓN	20	3	60
Torta de Chocolate y Fruta			
-Aspecto, visual, corte y decoración	20	3	60
-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 Azúcar/ 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 Pastelería Artesanal
\$1.000.000 (Pesos un millón)
Trofeo y medalla y diploma



2 Puesto

\$600.000
(Pesos seiscientos mil)
Medalla y diploma



3 Puesto

\$300.000
(pesos trescientos mil)
Medalla y diploma



Resto de los participantes

Medalla y diploma de participación.

Sponsors y Patrocinadores



Anexos

Los anexos se entregarán a los concursantes una vez clasificados.

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