

BASES DE LA CONVOCATORIA DEL IV CONCURSO DE ESCUELAS DE PASTELERÍA DE CATALUÑA EN SANT VICENÇ DELS HORTS, PARA EL AÑO 2026

CLAUSULA Primero.- Objeto

La Concejalía de Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Sant Vicenç dels Horts convoca el IV Concurso de Escuelas de Pastelería de Cataluña en Sant Vicenç dels Horts, para potenciar la creatividad en edades escolares y la participación de las personas en fase de formación en el ámbito de la Muestra Internacional de Pastelería para el año 2026.

El concurso se realizará el viernes 23 de enero de 2026.

La participación en el concurso es gratuita.

Con este evento perseguimos transmitir los valores de la alta pastelería que ya están consolidados en el ámbito Capital de la Pastelería de la Muestra Internacional de Pastelería y en el ámbito de la Fava de Cacao, así como regar el germen de las futuras generaciones de jóvenes pasteleros que se están formando en todos los centros de formación profesional de formación reglada pastelería, panadería y confitería. El propósito es hacer extensiva la excelencia que perseguimos en el ámbito de la muestra.

CLAUSULA Segundo.- Participantes

Pueden participar las escuelas de Hostelería de Cataluña de formación reglada, en las que se imparta el Ciclo Formativo de Grado Medio de Fornería, pastelería y confitería.

Cada escuela escogerá y presentará a una pareja de alumnos que considere oportunos como sus representantes, que deberán ser estudiantes de ciclos formativos de grado medio de Fornería, pastelería y confitería.

Los concursantes pueden ser de cualquier punto del territorio de Cataluña.

Cada grupo de cada escuela deberá presentar tres recetas, una por cada una de las siguientes producciones:

- Un bombón.
- Un pastel de entre 16 y 18 cm de diámetro y entre 500 gr 1 kg de peso.
- Un postre en plato que se puede relacionar con la tarta.

El/la participante debe acreditar su identidad con el NIF y, en el caso de menores de edad, con el de su tutor o tutores legales, junto con los documentos que acrediten la representación que ostente, los cuales se pedirán, en su caso, a tal fin.



No podrán presentarse a este concurso los miembros del Jurado ni sus parientes hasta el 2º grado de consanguinidad o afinidad. También se aplicarán las incompatibilidades previstas legalmente.

No se pueden presentar alumnos que han concursado en años anteriores.

Medidas adicionales que tendrán que cumplir los participantes en el momento de elaborar sus recetas:

- Es responsabilidad de los centros que aporten alumnos al concurso, la impecable presencia de los concursantes, así como la uniformidad adecuada a los riesgos laborales propios de la profesión, respetando en todo momento los valores que la dignifican y cuidando el sentido más acentuado de la higiene y de las formas que comporta este oficio.
- Hay que cumplir con las siguientes medidas de higiene: llevar el pelo recogido y dentro del sombrero de cocinero, en caso de llevar barba, llevarla arreglada, la ropa limpia y no llevar joyas (pendientes, colgantes, piercings, anillos, relojes, etc.).
- Los concursantes, además, tendrán que cumplir con los siguientes requisitos:
 - Chaqueta y sombrero de pastelería.
 - Delantal con el emblema del concurso (aportado por la organización).
 - Organización, destreza e higiene (en el puesto de trabajo).
 - Cuidada presentación de las diferentes elaboraciones.
 - Exposición larga y precisa verbal de los platos y productos por parte de los participantes en el jurado, dispondrán de 5 minutos de explicación así como una previa valoración personal por parte de los miembros del jurado.
 - El día del concurso los alumnos vendrán acompañados por su maestro o tutor.

CLAUSULA Tercero.- Régimen Jurídico

Esta convocatoria se regirá por sus bases y, en todo lo que éstas no prevean, por la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las bases de Régimen Local, y la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, artículo 26 y concordantes de la Ley 9/2 el artículo 21 de las Bases Generales de Subvenciones del Ayuntamiento de Sant Vicenç dels Horts.

CLAUSULA Cuarto.- Inscripción y Plazos de admisión

1. Para llevar a cabo la inscripción será necesario rellenar un formulario de inscripción, que se puede descargar de la página web www.svh.cat y enviarlo mediante instancia genérica <https://svh.cat/tramita/tramits/instancia-generica/> hasta el 7 de noviembre de 2025, y junto al formulario deberá adjuntarse:

- Recetas.
- Breve explicación conceptual del proyecto con el que se presentan en el concurso.



- Fotografia de sus elaboraciones.
- Vídeo de presentación.
- En caso de que participen menores hay que añadir: La hoja de inscripción que irá firmada por el padre, madre o tutor legal, que dará su consentimiento para que el niño o niña pueda participar en el concurso.

2. Las inscripciones se podrán realizar en el SIAC (calle Mossèn Jacint Verdaguer, 105, teléfono 900.111.656), de lunes a viernes de 9 a 14 h y de lunes a jueves de 16.30 h a 18.00 h. Habrá que pedir cita previa:

- por teléfono 900.111.656
- en la web municipal www.svh.cat

La solicitud también se puede presentar a través del Registro electrónico general del Ayuntamiento de Sant Vicenç dels Horts.

Asimismo, también se podrán presentar solicitudes en el resto de formas y condiciones que establece el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

Posteriormente, el listado de las escuelas seleccionadas para participar en la final será publicado en el tablón de anuncios del ayuntamiento, donde se indicará toda la información adecuada para el concurso; Horarios, productos a tratar, etc.

3. El plazo de presentación de solicitudes, junto con la documentación exigida, será desde el día siguiente de la fecha de publicación de estas bases y de la aprobación de la convocatoria de este Concurso, en el Diario Oficial (BOPB) y Base de Datos Nacional de Subvenciones (<http://www.pap.hacienda.gob.es/bdnstrans/es/index>), y de 2025.

La participación está limitada a 4 grupos y se adjudicarán las plazas de acuerdo con lo establecido en el apartado quinto de estas bases.

Todo el proceso de inscripción debe completarse dentro del plazo de presentación. No serán admitidas las inscripciones que se realicen fuera del indicado plazo. Si no se registra, la solicitud de participación quedará invalidada por no cumplir las condiciones especificadas en las bases.

CLAUSULA Quinto.- Procedimiento del concurso

Las escuelas aspirantes a concursar enviarán en el momento de la inscripción una receta de creación propia y libre, junto con fotografía del postre terminado y, un vídeo de 1 ó 2 minutos de duración (máximo) donde expondrán sus inquietudes culinarias y lo que les ha motivado a presentar esta receta y participar en el concurso.



El jurado utilizará este material para seleccionar las escuelas participantes que pasarán a la final en caso de presentarse más escuelas que plazas haya en el concurso.

Se valorará muy positivamente la utilización de ingredientes y técnicas actuales, así como respetando la tradición y orígenes de la pastelería clásica.

El concurso funcionará de la siguiente manera:

Cada escuela deberá presentar 3 recetas elaboradas en directo en el espacio habilitado:

- 1 bombón
- 1 tarta de diámetro entre 16 y 18 cm y peso entre 500 gr y 1 kg
- 1 postre en plato que se puede relacionar con la tarta

La pareja de alumnos designados por cada escuela dispondrá de un plazo de 3 horas para preparar las 3 elaboraciones y todos los concursantes empezarán a su vez su tiempo de cocinado.

Las 3 elaboraciones se presentarán al jurado una vez finalizado el tiempo establecido para elaborar el postre.

Una vez finalizadas las 3 horas, cada escuela hará la presentación de sus postres a los miembros del jurado y dispondrá de máximo de 5 minutos. Lo tendrán que explicar los mismos alumnos que hayan elaborado los postres.

Pasados estos 5 minutos de exposición por parte de los concursantes, el jurado realizará la cata de los productos con los alumnos presentes y les realizarán preguntas o dudas que puedan surgir, si así lo requieren.

Finalizada la degustación, los miembros del jurado darán una breve valoración a los concursantes sobre su presentación, tanto a nivel organoléptico como a nivel estético.

La entrega de premios se realizará una vez finalizada las presentaciones.

Los gastos de desplazamiento irán a cargo de la escuela.

El día del concurso se hará un pica-pica para los alumnos y profesores de las 4 escuelas participantes. Los gastos irán a cargo del Ayuntamiento de Sant Vicenç dels Horts.

Todas las escuelas candidatas seleccionadas para la final serán contactadas antes del 28 de noviembre de 2025.

El tema alrededor del cual los alumnos y alumnas tendrán que construir su proyecto es "Pastelería clásica actual", entendiéndose ésta como una



pastelería con unas bases arraigadas, pero con la utilización de técnicas actuales, ingredientes y sabores actuales.

Normas de desarrollo del concurso:

1.-Se elaborarán 3 recetas en 3 horas:

- Bombón (mínimo 6 unidades)
- Tarta de entre 16 y 18 cm de diámetro y de entre 500gr y 1 kg de peso
- Postre en plato que se puede relacionar con la tarta (mínimo 3 raciones)

2.-Las tartas deberán tener como mínimo 3 técnicas culinarias diferentes. Las 3 recetas podrán ser de igual o distinto gusto, a escoger por la escuela. Se valorará la originalidad de los participantes y no caer en la comodidad de utilizar las 3 mismas técnicas para las 3 diferentes elaboraciones.

3.-Los concursantes deberán llevar la materia prima que necesiten para elaborar sus postres debidamente pesados. La organización no llevará materia prima.

4.-Los concursantes estarán identificados con el nombre de la escuela participante.

5.-Los participantes se tendrán que presentar en el lugar escogido para la elaboración de sus trabajos como mínimo 1h antes del inicio del concurso, para poder revisar el puesto de trabajo y el menaje de cocina y ponerse la vestimenta correspondiente.

6.-Los concursantes tendrán que hacer uso de herramientas propias (cuchillos, cuencos, espátulas, etc.) para el trabajo, así como de los útiles que consideren necesarios y no puedan ser facilitados por la organización. El material que sea enchufable estará limitado a dos por escuela, y deberá comunicarse al menos 1 mes antes del concurso a la organización, que puede no autorizar su uso por razones de potencia eléctrica. El material enchufable adicional sólo se podrá utilizar uno cada vez.

7.-La organización facilitará a los concursantes con antelación suficiente el listado de material disponible para que cada participante pueda llevar a los que le falten y no les disponga la organización.

8.-La organización llevará a cabo tareas de control del material. Se entregará un inventario con todo el material a disposición de cada escuela, que será firmado por el representante de las mismas, y del que se responsabilizará. Finalizado el concurso, los concursantes no podrán abandonar su puesto de trabajo hasta que la organización haya validado todo el material incluido en el inventario inicial.

9.-Todos los concursantes empezarán a cocinar a la vez.



10.- La organización se reserva el derecho de modificar los tiempos en función de las incidencias que puedan surgir durante el concurso.

11.- Durante el tiempo de trabajo los miembros del jurado designados por la organización debidamente acreditados controlarán de forma continua el puesto de trabajo, destreza, organización e higiene, aspectos que se tendrán en cuenta en el momento de la valoración. Los miembros del jurado podrán realizar preguntas a los alumnos durante el devenir del concurso para conseguir la información necesaria.

12.- El tiempo restante de concurso estará anunciado en un panel electrónico que marcará la cuenta atrás. En los instantes finales del concurso, se hará notar el tiempo que queda mediante música y luz.

13.- Una vez finalizado su proceso de elaboración, los concursantes designados por cada Escuela, con la ayuda de un asistente de la organización, si procede, presentará su postre al jurado y llevará a cabo su presentación/explicación. Si es necesario, los alumnos y alumnas dispondrán de unos instantes para acabar sus postres en el plato en caso de que lleven algún ingrediente que necesite ser emplutado en último momento (helado, sorbete, espuma, aire, ingrediente caliente/frío, etc).

14.- Las elaboraciones serán puntuadas por criterios de destreza y presentación, por un lado, y degustación de las elaboraciones por otro. Atendiendo a los diferentes criterios marcados en el punto séptimo de estas bases.

15. Los miembros del jurado podrán decidir declarar desierto el concurso si ninguna de las escuelas participantes alcanza un mínimo de 15 puntos en total por los tres platos.

CLAUSULA Sexto.- Jurado

1. El Ayuntamiento nombrará mediante decreto como presidente del jurado al señor Josep Espuga Rubio, pastelero profesional.

2. El presidente, conjuntamente con el resto de miembros del jurado, se encargarán de consensuar una preselección de escuelas, de entre todos los centros formativos de pastelería de Cataluña.

Este jurado estará formado por un equipo de 2 personas, escogidos por el presidente, con un alto grado de experiencia en el ámbito gastronómico acreditado por el prestigio acumulado en diversos ámbitos del sector de la pastelería (realización de críticas gastronómicas, asesoramiento, consultoría, formación y docencia...).

Antes de las valoraciones del Jurado, sus miembros declararán sobre la no existencia de incompatibilidades con ninguno de los inscritos en el concurso. En caso de tener alguna incompatibilidad, el miembro del jurado afectado por



ésta deberá dejar al jurado, el coordinador escogerá un nuevo miembro sustituto.

El jurado será nombrado por el presidente, con una antelación mínima de tres meses respecto a la resolución del concurso. Su composición se hará pública en el acto de entrega de premios. Los miembros del jurado no podrán optar al concurso, ni mantener relación alguna de parentesco o económica con las empresas o entidades que opten a los premios.

Actuará como Secretario del jurado, nombrado por decreto, el señor Jaume Juliana Pujolar, jefe del Departamento de Promoción Económica y de la Ciudad del Ayuntamiento de Sant Vicenç dels Horts, o persona en quien delegue, con voz y sin voto.

El fallo será inapelable y se hará constar en un acto público. El Jurado resolverá cualquier imprevisto que surja durante el desarrollo del concurso.

El Jurado levantará acta en presencia de un funcionario autorizado del Ayuntamiento de Sant Vicenç dels Horts que verificará y efectuará el control de las votaciones.

La presidente/a del Jurado disfrutará del "Voto de calidad" en caso de empate.

El jurado se aprobará por decreto semanas previas al concurso. Una vez que las personas seleccionadas a tal fin hayan confirmado su disponibilidad para formar parte y asistir a las sesiones. La composición del jurado será propuesta por el Ayuntamiento de Sant Vicenç dels Horts.

Las funciones y actuaciones del Jurado durante el concurso serán:

- El análisis de los trabajos.
- La propuesta de resolución definitiva que deberá ser razonada.
- Las decisiones se adoptarán por mayoría simple de sus miembros.
- El secretario de la comisión levantará el acta de todas sus actuaciones.

Emitida la propuesta de resolución definitiva por parte del Jurado, la Junta de Gobierno Local dictará la correspondiente resolución de los premios.

CLAUSULA Séptimo.- Criterios de valoración

La puntuación para valorar y escoger la escuela ganadora se establecerá según los siguientes criterios, estableciéndose una valoración máxima de 70 puntos.

- **DESTRESO EN EL TRABAJO** (10 puntos): en este apartado se valorará la pulcritud, agilidad y buena organización durante todo el concurso.
- **EXPOSICIÓN VERBAL** (10 puntos): se tendrá en cuenta la fluidez y soltura a la hora de exponer el trabajo realizado; es importante explicar la razón de ser de las elaboraciones, la utilización de los ingredientes, etc.



- **PUESTA EN ESCENA (10 puntos):** la estética es importante; y así se valorará la presentación en la mesa de las elaboraciones, cuidando los detalles, la vajilla utilizada, los utensilios para la degustación y la decoración entre otros elementos.
- **ESTÉTICA VISUAL DE LAS ELABORACIONES (10 puntos):** en este apartado se valorará única y exclusivamente el apartado estético de los dulces presentados, sin tener en cuenta sabor.
- **NOTA DE CATA (10 puntos):** aquí se valorará el sabor de todo lo que se presente; cada elaboración tendrá su nota de forma individual.
- **FIDELIDAD AL TEMA DEL CONCURSO (10 puntos):** se valorará muy positivamente que la presentación y el proyecto estén ligados al tema principal en torno al cual se desarrolla el concurso.
- **PRECISIÓN EN LA TÉCNICA APLICADA A LA ELABORACIÓN (10 puntos):** aquí se tendrán en cuenta aspectos técnicos a la hora de realizar las elaboraciones. Ejemplos:
 - Camisa y cierre de bombones fina.
 - Buena cocción de los distintos elementos.
 - Buena textura de mousse, cremas, gelificados, etc.

Penalizaciones

Serán penalizados con dos (2) puntos menos a los participantes que no presenten las creaciones a la hora correspondiente. Por tanto, los concursantes que exceda de 3 horas, podrá continuar con la elaboración de la receta pero será penalizado con 2 puntos.

CLAUSULA Octavo.- Condiciones y Prohibiciones

No se admitirá que los participantes lleven pre-elaboraciones preparadas de la escuela, a menos que sean elementos que necesiten de un tiempo de elaboración muy largo, tales como macerados, licores, kombuches, etc. En caso de duda, póngase en contacto con la organización y le facilitarán toda la información necesaria y aclaraciones de las dudas que pueda tener.

No se admitirán trabajos cuyo contenido atenten o vulneren derechos humanos, fomenten la violencia, o la discriminación por razón de sexo, raza o cualquier otro tipo de discriminación.

El diseño de las producciones de postre debe ser original o inédito, no deben haber sido presentados en otros concursos y no deben suponer copia o plagio de elaboraciones de otros pasteleros.

El hecho de participar en el concurso implica el conocimiento y plena aceptación de estas bases y de las decisiones del Jurado.

Los participantes seleccionados autorizan a la organización a usar todo el material promocional (dptico, dossier de prensa, carteles y fotos), para difundirlo en cualquier medio de comunicación nacional o internacional (TV, prensa o Internet, redes sociales) con el fin de promocionar el concurso.



Los participantes deben respetar lo que prevé la Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, de protección civil del derecho al honor, a la intimidad personal y familiar ya la propia imagen, así como la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, tal y como se establece.

CLAUSULA Noveno.- Premios

La proclamación de los premios tendrá lugar el mismo día de celebración del concurso, que se celebrará en la carpa institucional de la Muestra, situada en la Plaza de la Villa de Sant Vicenç dels Horts, el viernes 23 de enero de 2026 en Sant Vicenç dels Horts.

Cada concursante de la escuela ganadora recibirá el galardón que les acredita como tal, un premio económico de 150 euros por cada alumno y un máster en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona (el premio se ejecutará en las fechas que marque el EPGB y no será posible el cambio o modificación de las mismas). No se pagarán los gastos de desplazamiento y alojamiento.

Cada concursante de la escuela que quede en segundo lugar recibirá el galardón que le acredita como tal, un premio económico de 100 euros y una máquina Kitchen Aid o similar.

Cada concursante de la escuela que quede en tercer lugar recibirá el galardón que le acredita como tal, un premio económico de 50 euros y el libro “Essence” de Jesús Escalera.

La organización podrá hacer difusión de nuestros calificados, publicarlos y hacer mención de su autor a través de cualquier medio (redes sociales, página web, etc.).

CLAUSULA Décimo.- Protección de datos de carácter personal

De acuerdo con lo que dispone la Ley orgánica 3/2018, de 5 de diciembre de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, y lo que establece el Reglamento (UE) 2016/679, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de los datos físicos en cuanto a los datos físicos lo no regulado por la Ley orgánica 3/2018, se informa a los solicitantes de que los datos facilitados serán incluidos en un fichero propiedad del Ayuntamiento de Sant Vicenç dels Horts, con la finalidad única y exclusiva de gestionar y tramitar el procedimiento de concesión de subvenciones establecidos en estas bases, de acuerdo con los principios de seguridad y confidencialidad de los mismos.

Asimismo, se informa a las entidades solicitantes de la posibilidad de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad, limitación u oposición al tratamiento mediante comunicación escrita dirigida a: promocioeconomica@svh.cat.



Además, si considera que sus derechos no se han atendido adecuadamente, tiene derecho a presentar una reclamación ante la Autoridad Catalana de Protección de Datos.

Los nombres de los ganadores/as se podrán utilizar para la difusión del concurso en cualquier medio.

Con el fin de dar visibilidad al evento, el Ayuntamiento de Sant Vicenç dels Horts, puede grabar y tomar fotografías de los diferentes actos relacionados con el concurso. Se pedirá el consentimiento a los participantes con antelación por la utilización de su imagen en los medios audiovisuales, en caso de que se haga difusión pública de estas grabaciones.

CLAUSULA Undécimo.- Publicidad de la convocatoria

Las presentes bases se publicarán íntegramente en el BOPB, Base de Datos Nacional de Subvenciones y en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de Sant Vicenç dels Horts.

CLAUSULA Duodécimo.- Aceptación de las bases

La presentación de las obras en esta convocatoria implica la aceptación de estas bases y de lo que el Jurado determine libremente en todo lo no contemplado en las mismas.

CLAUSULA Decimotercero.- Resolución

El plazo para la resolución de esta convocatoria es de seis meses como máximo, a contar desde la finalización del plazo de entrega de solicitudes.