

XIX CONCURSO MEJOR FIGURA DE CHOCOLATE 2019

El Museo del Chocolate de Barcelona, en colaboración con el Gremio de Pastelería de Barcelona y la Escuela del Gremio de Pastelería de Barcelona, organizan este concurso con el objetivo de promocionar la realización de piezas de chocolate artísticas y crear una exposición temporal de estas piezas en el Museo del Chocolate.

BASES DE PARTICIPACIÓN

1. Este concurso está abierto a los profesionales pasteleros y chocolateros de todo el mundo.
2. Participarán todas las obras presentadas que se ajusten a las siguientes dimensiones: 60 x 40 cm., 50 x 50 cm., y medidas superiores a las anteriores con altura proporcional a sus medidas. El tema del concurso será **“El mundo de la magia”**. No obstante, se admiten obras de tema libre.
3. Las obras tienen que estar elaboradas exclusivamente con chocolate, a excepción de los colorantes, los cuales tendrán que ser alimentarios. También se aceptarán aquellas obras que, por su complejidad, requieran de soportes internos, siempre y cuando se comunique por escrito en el momento de la inscripción y éstos, a criterio del Jurado, no desvirtúen el concepto artesanal y sean indispensables para la seguridad de su transporte.
4. Podrá optar a los premios cualquier obra que no haya sido premiada en otros concursos. Cada participante sólo podrá optar a un único premio, aunque se presente con varias obras.
5. Los participantes deberán realizar su inscripción antes del día 12 de abril de 2019 en el Museo del Chocolate de Barcelona –teléfono: 93.268.78.78 o correo electrónico: admin@museuxocolata.cat–.
6. Todas las piezas concursantes tendrán que llevarse al Museo del Chocolate de Barcelona, en la calle Comercio 36, de Barcelona, la semana del 29 de abril al 3 de mayo de 2019 (el horario de recepción es de las 10,00 horas hasta las 18,00 horas ininterrumpidamente, excepto el día 1 de mayo que no habrá entrega de piezas). El horario se cumplirá de forma estricta y no se admitirá a ningún participante fuera de este horario.

Todas las piezas que se lleven al Museo del Chocolate tendrán el correspondiente justificante de recepción y los concursantes deberán firmar un documento que garantice la pureza de la pieza, tal y como determina la base tercera.

7. El Jurado estará formado por reconocidos profesionales de prestigio dentro del campo de la pastelería, la chocolatería y la cultura.

8. Todos los participantes recibirán un trofeo y un diploma de participación.

9. El reparto de premios será el siguiente:

- a) Categoría de oro: premio de 2.000 € y trofeo y diploma acreditativo.
- b) Categoría de plata: premio de 1.000 € y trofeo y diploma acreditativo.
- c) Categoría de bronce: premio de 500 € y trofeo y diploma acreditativo.

El Jurado podrá declarar desiertos algunos de los tres premios si así lo considera conveniente.

10. Los criterios de valoración del Jurado serán los siguientes:

1. Originalidad: puntuación entre 0 y 20 puntos
2. Dificultad: puntuación entre 0 y 20 puntos.
3. Presentación y acabado: puntuación entre 0 y 20 puntos
4. Fidelidad al tema del concurso: puntuación entre 0 y 10 puntos.

La puntuación máxima es de 70 puntos.

El Jurado evaluará y hará público su veredicto el mismo día 3 de mayo de 2019, a partir de las 19,00 horas, en el recinto del Museo del Chocolate; seguidamente se realizará la entrega de los premios correspondientes y de los diplomas y trofeos de participación.

El veredicto del Jurado será inapelable e irrevocable.

11. El Museo del Chocolate incorporará a su exposición las obras premiadas en las tres categorías. La Comisión del Museo del Chocolate podrá, si así lo considera oportuno, seleccionar otras piezas presentadas a concurso que por su interés museístico puedan participar en el espacio expositivo del propio Museo.

Las obras restantes presentadas a concurso que no hayan sido seleccionadas se deberán retirar por parte de los concursantes durante los 7 días posteriores a la celebración de este; en caso contrario, la Organización se reserva el derecho a destruirlas.

12. Los participantes ceden los derechos de imagen de las obras presentadas a concurso. Estos derechos quedan en propiedad de la Organización y no podrán solicitar una remuneración a cambio de su utilización con finalidades promocionales del Museo del Chocolate de Barcelona o del sector de la pastelería del propio Gremio de Pastelería de Barcelona.

13. La Organización se reserva el derecho de modificar o suspender las bases anteriores por circunstancias de fuerza mayor o imprevistas.

14. El hecho de participar en este concurso implica la total aceptación de sus bases.



Organiza:



Colabora:



C/. Comercio, 36
08003 BARCELONA

Tel. +34 93 268 78 78
e-mail: museu@pastisseria.cat
web: museuxocolata.cat