

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE NATIONAL SELECTION ECUADOR

Reglamento de Competencia

La Copa del Mundo de la Pastelería, es una de las competencias más prestigiosas a nivel mundial, considerada como las “Olimpiadas de la Gastronomía”, un evento donde los mejores chefs del mundo compiten por la excelencia culinaria.

La gran final se celebra cada dos años en el evento SIRHA Lyon, Francia, con finales previas continentales y nacionales, que se llevan a cabo en diferentes ciudades del mundo valorizando la cultura gastronómica de cada región.

Las competencias reúnen a chefs de diferentes países, promoviendo la diversidad culinaria y la cultura gastronómica de cada nación, demostrando gran exigencia, habilidad técnica, creatividad, sofisticación y una presentación impecable.

Las competencias son en muy alto nivel, se realizan en vivo, bajo una intensa presión y tiempo limitado, demostrando su técnica, creatividad y presentación. Es además una plataforma de reconocimiento, un escaparate donde los chefs muestran su talento, ganen el reconocimiento internacional en un evento apoteósico, donde la competencia se convierte en un espectáculo, con la presencia de público alentando a sus países.

Competir representa una gran experiencia personal, prepararse para ellas, involucra años de entrenamiento, superación, y trabajo de equipo

El jurado está compuesto por cocineros de renombre internacional, que evalúan la calidad del plato, la presentación y la técnica.

La Copa Mundial de la Pastelería, ha revolucionado e inspirado a nuevas generaciones de chefs, son mucho más que un concurso, son una celebración de la cocina, un evento que promueve la creatividad, la innovación, la confraternidad y la excelencia culinaria a nivel mundial.

GRAN FINAL ECUADOR 2025

Las Eliminatorias Ecuatorianas para buscar el representante para en la Final Continental de la Copa Mundial de la Pastelería – Américas, se llevarán a cabo el día 27 de septiembre del 2025, en el marco del evento Guayaquil Food Show.

Los equipos ganadores de Ecuador deberán viajar en junio 2026 a la ciudad de New Orleans, USA, donde será la final continental, evento en el que participarán los representantes de cada país americano y buscarán uno de los cupos asignados a nuestra región para participar en la Gran Final de la Copa Mundial de la Pastelería, a desarrollarse en Lyon, Francia en enero 2027.

ORGANIZADORES

Las competencias son organizadas por la AGE Academia Gastronómica del Ecuador, cuentan con el respaldo del Ministerio de Turismo, Municipio de Guayaquil, Prefectura del Guayas y Embajada de Francia.

RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

Este concurso cuenta con el reconocimiento internacional, aval y control del comité internacional de SIRHA - Bocuse d'Or – Copa Mundial de la Pastelería.

INFORMACIÓN Y FECHAS

Junio 01 a Agosto 30

INSCRIPCIONES

Septiembre

PUBLICACIÓN DE EQUIPOS

Septiembre 27

COMPETENCIAS

Septiembre 27

PREMIACIÓN

Guayaquil Food Show Hotel Hilton Colón Guayaquil

LUGAR

info@gastronomiaec.org

DUDAS Y PREGUNTAS

PRE INSCRIPCIÓN

- Llenar formulario en la web: bit.ly/PreinscripcionCoupePatisserie

DOCUMENTACIÓN UNA VEZ ACEPTADA LA CANDIDATURA

- Envío del formato de registro de recetas (provisto por el comité organizador)
- Depósito y comprobante del pago de la cuota de inscripción por el valor de USD \$300 + IVA

REGLAMENTO COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Se trata de un concurso de estructura abierta en técnicas, interpretación culinaria y presentación, bajo la condición de uso obligatorio de los productos que son parte del tema escogido por el comité culinario de la AGE para estas eliminatorias, más la inclusión de productos que cada candidato proponga según las normas y reglamento específicos de esta competencia.

El concurso consiste en presentaciones que deberán ser entregadas a los jueces en un lapso de 5 horas de la siguiente manera:

PASTELES

Cada equipo deberá realizar:

- 3 pasteles de chocolate de idéntica composición que tengan como ingrediente principal "chocolate" sin importar el tipo seleccionado.
- Peso mínimo de 750 gr y peso máximo de 1250 gr. Forma libre en decoración, sin embargo, debe llevar mínimo 3 técnicas reconocidas en la pastelería
- Los tres pasteles deberán presentarse decorados con elementos de chocolate o azúcar que no excedan de 2/3 partes del volumen final del pastel y que represente el tema elegido de trabajo.
- Uso de frutas del Ecuador es obligatorio
- El peso de pastel de chocolate se tomará en cuenta incluyendo todos los elementos decorativos
- Los pasteles deben ser armados, terminados y decorados en el concurso
- Uno de esos pasteles se usará para efectos de degustación con los jueces.
El segundo pastel de chocolate deberá ser integrado a la escultura de chocolate en el montaje del buffet.
- El tercer pastel se usará para efectos de fotografía.

POSTRES AL PLATO

- 8 postres al plato (postre de restaurante), de idéntica composición que serán servidos en plato blanco de 30.5 cm de diámetro total proporcionado por el comité organizador, sin embargo cada equipo puede llevar su vajilla de igual dimensión.

IMPORTANTE: NO SE TRATA DE UN POSTRE AL VASO NI DE UN PASTEL INDIVIDUAL EMPLATADO.

- Debe ser un postre con técnicas de vanguardia, y deben tener al menos 4 técnicas bien identificables sea en la composición del elemento principal o en sus guarniciones
- El plato no podrá tener más de 8 elementos diferentes en su composición y decoración
- El componente del postre deberá tener obligatoriamente una hierba y una especia característica del Ecuador de acuerdo a la temática propuesta.
- La presencia de elementos no comestibles está prohibida, y serán sistemáticamente retirados del plato por los jueces, resultando en una penalización.
- 1 postre deberá ser integrado a la escultura de chocolate.
- 1 postre se usará para fotografía.
- 6 postres se usarán para degustación de los jueces.

BOMBONES DE CHOCOLATE

- El tema es libre, pero debe llevar relación con la temática principal.
Se puede usar varios tipos de chocolate.
- Debe haber el uso al menos de dos frutas del Ecuador en cualquier forma o textura
Todos los bombones deben ser elaborados en la competencia, incluido el casquillo y el cierre de los mismos
- El Temperado de chocolate debe ser realizado en la competencia. Los demás elementos a usar como ganache entre otros, pueden ser traídos ya terminados.
- 1 de cada bombón será presentado en la pieza de chocolate
- 1 de cada bombón será usado para fotografía
- 10 bombones de cada uno serán presentados a los jueces

ESCULTURA DE CHOCOLATE

- 1 creación artística hecha de chocolate

SE DEBE TRAER LA ESCULTURA TERMINADA
Y DEBE SER MONTADA EN LA COMPETENCIA

- Dimensiones de la creación artística en chocolate: altura máxima de 125 cm (sin incluir el zócalo), ancho y profundidad LIBRE.
- La base se permite sea de material no comestible y deberá ser suministrada por el equipo participante.
- La estructura debe contener de manera obligatoria las técnicas siguientes en una proporción y balance adecuados:

Moldeado

Esculpido

Algún elemento con brillo derivado del temperado

- La pieza de chocolate servirá de soporte de presentación para un postre al plato, y de los bombones. El postre al plato deberá estar forzosamente integrado (en la misma estructura y no por separado) en la pieza de chocolate.
- Todo deberá ser comestible, no se permitirá ninguna estructura no comestible para la realización de esta pieza a excepción de base



MONTAJE DE BUFFET

Todos los productos del concurso deberán ser montados en el Buffet

- La organización entregará a los competidores una mesa para el montaje
- La mesa entregada no contempla mantelería, bases, ni decoración. El equipo deberá traer todos estos elementos para su montaje
- La presentación de las obras se hará frente al público. Las telas y bases que sirvan para cubrir las mesas para el montaje del bufete deberán aportarlas los equipos.

Importante: La utilización de bases giratorias está tolerada, pero la organización no se hace responsable por cualquier accidente que genere este tipo de sistema. En caso de utilizar dichas bases, se requiere de medidas de seguridad adecuada.

- Se descalificará cualquier pieza que sobresalga de las dimensiones permitidas y que se mencionan a detalle en cada rubro.
- Todo lo que aparece en plato o en las esculturas debe ser comestible. Los elementos de presentación no comestibles no se permitirán (a excepción de las bases decorativas).
- En la mesa de Buffet no se podrán incluir logos ni marcas de ningún tipo

FICHAS DE PRESENTACIÓN DE CADA PRODUCTO

- Cada equipo debe presentar a los jueces una ficha de descripción de cada producto presentando
- El formato presentación de la ficha es libre
- No deberá sobrepasar las 8 páginas

PRODUCTOS AUTORIZADOS

- Mise en place general pesada y procesada. Está permitido presentar preparaciones terminadas como salsas, decoraciones y/o cremas de composición.
- Las bases para helados y sorbetes pueden llevarse ya maduradas y terminadas
- Técnicas de azúcar o isomalt de largo proceso de secado como pastillaje, azúcar candy o azúcar comprimido pueden traer terminado
- Pastillaje con color, cortado, seco, sin pegar y sin pintar. El terminado debe ser realizado en la competencia
- Productos horneados: se permite presentar elementos horneados y listos para su uso, puede incluir macarrones
- Sucedáneos no está permitido y amerita descalificación.
- El uso de bebidas alcohólicas está autorizado en la composición de las recetas presentadas.

INGREDIENTES

■
Los Participantes deberán traer TODOS sus ingredientes

■
El Comité Organizador se reserva el derecho de imponer un tipo de producto o marca

■
específica suministrada por un Patrocinador.

■
Ninguna marca diferente a la Oficial suministrada por el Comité Organizador podrá aparecer en las cocinas de los participantes.

LOS PARTICIPANTES

JEFE DE EQUIPO

- Ser ecuatoriano y tener mínimo 23 años de edad en enero 2027
- Contar con más de 2 años de experiencia laboral comprobable
- Experiencia previa en concursos de cocina (opcional)

CHEF PASTELERO

- Ser ecuatoriano y tener mínimo 23 años de edad en enero 2027
- Contar con mínimo 1 año de experiencia laboral

COACH

- Es quien estará a cargo de coordinar y supervisar el entrenamiento, además será quien este frente al equipo al momento de la competencia

JUEZ

- Es quien representará el equipo en el jurado, su votación y puntajes serán tomados en cuenta de acuerdo al reglamento

CANDIDATOS

- Chefs pasteleros de Hoteles, Restaurantes, Clubes y empresas de catering
- Chefs, directores y docentes de escuelas de gastronomía, turismo, hotelería
- Pasteleros en general

APLICACIÓN

- Carta de presentación del equipo y solicitud para la aceptación de candidatura
- Copia cédula ecuatoriana del candidato y ayudante
- Hoja de vida del candidato, ayudante, coach y juez propuesto por el equipo

PRODUCTOS Y PRESENTACIÓN

El producto base (chocolate) será suministrado por el comité organizador, aunque no es requisito, por interés del concurso y para promover la promoción de nuestra gastronomía, se podrá incluir ingredientes de Ecuador siempre que estos sean aplicados en el concurso.

Importante:

- Por favor, tener en cuenta que los elementos de presentación utilizados en la mesa deben estar asegurados con el fin de evitar una caída accidental.
- La organización declina toda responsabilidad por cualquier daño potencial que pueda ocurrir durante la presentación de los platos y la mesa
- Los participantes podrán traer los accesorios de su propiedad para presentar y decorar su propia mesa y ser apreciada por el Jurado.

PRESENCIA EN EVENTOS

Con el fin de garantizar la buena logística de la competencia, es esencial que los miembros del equipo estén presentes en los eventos enumerados a continuación:

- La reunión de revisión de cocinas, foto oficial e información final para los participantes se realizará el día 25 de septiembre del 2025 a las 16h00
- La ceremonia de premiación se realizará el día 27 de septiembre del 2025 a las 18h00.
- Todos los jueces SIN EXCEPCIÓN deberán estar presentes en la reunión de jurados que se llevará a cabo el día 25 de septiembre del 2025 a las 18h00.
- El día del concurso, el equipo completo se deberá presentar dos horas antes del inicio de su participación.

UNIFORME OFICIAL

Todos los participantes, entrenador y jueces deberán presentarse con su chaqueta oficial y toca el día de la foto oficial, concurso y ceremonia de premiación; su equipo de trabajo y apoyo deberá presentarse con una chaqueta blanca y pantalones oscuros.

EQUIPOS DE COCINA

EQUIPO PESADO Y MOBILIARIO

- 1 cocina de 4 hornillas (inducción)
- 1 Mesa de trabajo tipo isla de 2.00x0.90x0.90
- 1 horno eléctrico para 4 bandejas
- 1 refrigerador
- 1 congelador
- 1 percha metálica para almacenar utensilios
- 1 Mesa de trabajo con espaldar de 2.00x0.70x0.90
- 2 provisión de tomas eléctricas 120 voltios
- 1 provisión de toma eléctrica de 220 voltios
- 1 placa de granito

EQUIPO ELÉCTRICO

- 1 batidora
- 1 licuadora 0.75 litro
- 1 horno microondas
- abatidor compartido

Los concursantes pueden traer material, utensilios, y equipo pequeño. Si utilizan algún equipo pequeño (propiedad del participante), deberá ser autorizado por el comité organizador. Deberán solicitar aprobación al Comité Organizador, dentro de la descripción de la Receta enviada a la Organización. Sólo las tomas de corrientes disponibles en las cocinas del concurso serán permitidas.

Importante: Los participantes deberán traer sus propios utensilios, ya que el comité organizador no proporcionará ningún otro utensilio para trabajar.

Todos los aparatos y equipos deben caber en los espacios destinados a este fin en las cocinas. Todos los equipos colocados fuera de estos espacios no serán permitidos. Los equipos y aparatos proporcionados por los organizadores no podrán salir de la cocina.

DURANTE LAS PRUEBAS

Todos los platos preparados deberán hacerse en el sitio, en el interior de las cocinas del concurso.

Ningún equipo, utensilios, aparatos y / o ingredientes alimentarios podrán entrar o salir del concurso / cocinas una vez que el concurso haya empezado (a excepción de los platos y bandejas utilizadas para propósitos de presentación, así como para el equipo compartido situado fuera de las cocinas).

Al concluir su tiempo de concurso, se llevará a cabo la inspección del puesto de trabajo, el inventario y la restitución del material en presencia de los candidatos. El lugar de trabajo y el equipo debe ser entregado en buenas condiciones de limpieza, lo que se tomará en cuenta para calificar la "higiene".

LAS RECETAS

Los equipos deberán enviar en el formato oficial las recetas debidamente llenadas al correo electrónico oficial. Dicho documento les será enviado una vez que la candidatura sea aceptada por el comité organizador. La organización garantiza que estos documentos serán tratados con la máxima confidencialidad. Las recetas preparadas y presentadas durante el concurso deben ser recetas originales, sin embargo, los candidatos se comprometen a ceder los derechos de difusión de sus recetas a favor del organizador, en caso que sea necesario.

HORARIOS DEL CONCURSO

El día 15 de septiembre del 2025, se realizará el sorteo de las cocinas y horarios de participación.

Los participantes y el jurado calificador deberán presentarse en el área del concurso 30 minutos previo a su horario de participación. Los Participantes empezarán a trabajar en intervalos de 15 minutos, cuentan con 5 horas más 10 minutos de limpieza.

El servicio del pastel deberá ser hecho por los participantes, y deberá ser cortado y porcionado frente a los jueces durante las 5 horas del concurso.

EL JURADO

PRESIDENTE DE HONOR

El presidente de Honor del concurso es el representante internacional designado por el Comité Internacional Copa del Mundo de la Pastelería

PRESIDENTE DEL JURADO

El presidente del Jurado debe ser una persona reconocida en el ámbito gastronómico local, que compruebe más de 10 años de experiencia laboral como chef profesional y tener experiencia en concursos a nivel latinoamericano y/o internacional.

JURADO CALIFICADOR DE DEGUSTACIÓN

El jurado calificador está conformado por representantes de cada uno de los equipos participantes. El voto del presidente del jurado se tomará en cuenta en caso de empate.

JURADO CALIFICADOR DE COCINA

El jurado contará además con jueces de piso, quienes serán los encargados de verificar el correcto desempeño de los candidatos en cocina, además supervisará la preparación y los degustará para emitir su juicio técnico asociado al consumo seguro de los alimentos.

RESPONSABILIDADES

El presidente del jurado realizará reuniones con jueces para resolver dudas

Los Miembros del Jurado deberán comprometerse para asistir a la capacitación formal para el Concurso, así como a la reunión que se desarrollará el día 25 de septiembre de 2025, para afinar los últimos detalles técnicos que pudieran presentarse durante el evento y en la premiación.

Para la aceptación de la participación cada uno de los jueces se compromete a formar parte de todas las degustaciones sin reserva alguna; si uno de los miembros del jurado no puede oficiar en una de las dos jornadas del concurso, la totalidad de sus calificaciones se cancelará.

Los Miembros del jurado se reunirán en la mañana del concurso, para un Briefing recordatorio del funcionamiento del evento, criterios de puntuación y puntos importantes del reglamento.

Los Miembros del jurado tendrán igualmente la posibilidad, si lo desean, de reunirse al final de cada sesión de calificación, mediante solicitud al presidente del jurado.

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
NATIONAL SELECTION ECUADOR



SISTEMA DE PUNTUACIÓN

• Puntos evaluados por el Jurado de degustación •

El puntaje máximo será de 300 puntos, distribuidos de la siguiente manera:

PASTEL

25 armonía de sabores
20 textura y técnicas de elaboración
20 presentación y acabado final
15 creatividad e innovación

BOMBONES

25 armonía de sabores
20 corte y textura
20 presentación y acabado final
15 creatividad e innovación

ESCULTURA

30 dificultad técnica
30 estética y composición
20 creatividad e innovación

PUNTOS EVALUADOS POR EL JURADO

Puntos evaluados por el Jurado de cocina (60 puntos)

- 20 técnicas de pastelería
- 20 aprovechamiento de la materia prima
- 20 organización, uso del tiempo, higiene

SISTEMA DE PENALIZACIÓN

Estas penalizaciones las aplicará el presidente del Jurado.

GENERAL

- Retraso de más de 5 minutos al presentarse a la competencia (10 PUNTOS)

PLATO CON PESCADO O CARNE

- Ausencia de utilización de uno de los productos del tema (20 puntos)
- Exceso de peso en el pastel (10 puntos)
- Tamaño excesivo de decoración en pastel (5 puntos)
- No respeto de la dimensión de la escultura (10 puntos)
- Presencia de elementos no comestibles en el postre al plato (20 puntos)
- Por cada minuto adicional que se retrase el candidato (3 puntos)
- Retraso de más de 15 minutos al presentar las preparaciones el candidato

será descalificado.

El concurso y evaluación inician desde la entrega del espacio y cocina por parte del comité organizador al candidato hasta la entrega de la cocina limpia y con todos los equipos.

Los ganadores serán los que obtengan la mayor puntuación de la suma de sus 3 preparaciones, después de restar las penalizaciones, si las hubiere.

En el caso de empate entre dos candidatos de la calificación total, el presidente del Jurado, también calificará y se tomarán decisiones en consenso.