



– 2015 –

# DOLÇA XIXONA

III Edición del concurso  
de *pastelería creativa*



Organiza



El Ayuntamiento de Xixona, junto con el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Jijona y Turrón de Alicante (CRIGPJTA) y el Instituto de Educación Secundaria IES Xixona, organiza el **III Concurso de Repostería Creativa «Dolça Xixona»**.

Durante los días 5, 6, 7 y 8 de diciembre se celebra la «VII Feria de Navidad de Xixona». Como prelude de ésta se celebra la III Edición del concurso «Dolça Xixona», dirigido a estudiantes de repostería matriculados en escuelas públicas, concertadas y/o privadas.

El turrón de Jijona, seña de identidad de nuestra localidad, y el chocolate se combinan en un perfecto maridaje alicantino, a partir del cual se pueden crear postres exquisitos y con sabor a nuestra tierra. Éste será el punto de partida para dar rienda suelta a vuestra creatividad, destreza y gusto por encontrar el postre que sea capaz de alzarse con el título de ganador.





## BASES DEL CONCURSO

- La participación en este certamen podrá ser a título **individual o por pareja**.
- La **inscripción es gratuita** y sólo se podrá presentar un trabajo por alumno/pareja.
- Los alumnos que deseen participar en este concurso tendrán que presentar un postre emplatado de su creación cuyos ingredientes principales sean el **turrón de Jijona** y el **chocolate puro**.
- La organización del concurso enviará a cada participante una **muestra de las materias primas** exigidas por el concurso.
- Para la presentación del postre se contará con un espacio de **100x75 cm** que deberá ser decorado teniendo en cuenta la temática del concurso, «Navidad», y para lo que se podrá contar con todos aquellos elementos que los participantes creen necesarios. Se debe crear un entorno que armonice y realce el postre presentado.
- Se prepararán un total de **tres raciones**: una ración quedará expuesta mientras dure la VI Feria de Navidad de Xixona, y las otras dos serán para degustación de los miembros del jurado.
- Los ingredientes y el método de elaboración del postre se

- presentarán en una **ficha técnica** (modelo adjunto), escrita con letras mayúsculas, especificando de forma detallada: datos personales del concursante, nombre del postre, ingredientes, pasos en la elaboración y montaje del plato. Se adjuntará también una fotografía del resultado final.
- El plazo para la presentación de las inscripciones finalizará el **25 DE NOVIEMBRE**.
  - No se permitirá **ningún cambio** en la elaboración una vez presentada la documentación.
  - El concurso se celebrará el día **4 DE DICIEMBRE DE 2015**, y tendrá lugar en el **TEATRET entre las 9.00 h y las 14.30 h**, donde los participantes deberán acudir correctamente uniformados y con el tiempo necesario para la preparación del postre (mise en place). En las instalaciones donde se celebrará el concurso solamente se podrá realizar el montaje del postre y decoración del entorno de presentación. Los participantes dispondrán de microondas.



## JURADO

El jurado será designado por las entidades colaboradoras y valorará la calidad del trabajo, la destreza, la técnica en la elaboración, la presentación, la originalidad y los sabores del plato a la hora de la degustación.

El pase del jurado tendrá lugar el mismo día y cada miembro del Jurado puntuará individualmente todos los trabajos. El Presidente del jurado tendrá la potestad de una vez realizadas las votaciones, deshacer empates y equilibrar el reparto de premios entre los alumnos participantes, según valoración.

El jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto en caso de no concurrir los criterios de valoración de ninguno de los participantes.

## PREMIO

Habrán un total de cuatro premios repartidos en dos categorías:

### Premio a la degustación:

se entregarán tres premios a los mejores postres.

Primer premio: **Aparato auxiliar de pastelería y confitería valorado en 300€.**

Segundo premio: **Aparato auxiliar de pastelería y confitería valorado en 200€.**

Tercer premio: **Utensilios de pastelería y confitería valorados en 100€.**

### Premio a la presentación:

donde se tendrá en cuenta la decoración, originalidad e integración del postre dentro de la representación artística presentada. **Aparato auxiliar de pastelería y confitería valorado en 200€.**

## OBSERVACIONES

Los ganadores cederán durante 4 días sus creaciones a la organización para su exhibición.

La Organización se reserva el derecho de uso de las recetas presentadas para lo que considere oportuno.

Los concursantes otorgan su consentimiento expreso para la captación, reproducción o publicación de su imagen, y de su trabajo por fotografía, video o cualquier otro procedimiento, derivada de su participación en este concurso.

El hecho de presentar el modelo de comunicación para participar en el concurso, significa la aceptación del alumno de todas las condiciones del mismo. El incumplimiento de cualquiera de las normas supondrá la descalificación del concurso.

La ficha de inscripción y la ficha técnica (Anexo I y II) para la II Edición del Concurso de Pastelería Creativa «Dolça Xixona», se deberá presentar en el IES Xixona, o mediante e-mail al correo electrónico [concursoxixona@gmail.com](mailto:concursoxixona@gmail.com), antes del 25 de noviembre del 2015.

Las inscripciones deberán acompañarse de un certificado del centro formativo que acredite que dicho alumno está actualmente matriculado en dicho Centro.



## COLABORA

AMPA  
IES XIXONA

*Antiu Xixona*

SANCHIS MIRA, S.A.  
FRAMBOZOS, TORRONS, DOLÇES I PRALINÉS SECOS

UNIVERSIDAD GASTRONÓMICA DEL  
MEDITERRÁNEO | UCAM

UNIVERSITAT  
Miguel Hernández

**Tatiana Sentamans**

Vicerectora de Cultura y Extensión / Universitaria UMH

**Susana Guerrero**

Directora de Programación y gestión Cultural UMH

**Antonio Marquerie**

Director de la Cátedra Internacional de Gastronomía  
Mediterránea de la UCAM (Murcia)

**Fátima García Rocamora**

Blog Gastronómico Begiak

**Carlos Corredor**

Guía Gastronómica de Alicante

Alborea Marketing & Comunicación