



# REGLAMENTO DEL CAMPEONATO MUNDIAL JUNIOR DE LA UIBC PARA PASTELEROS

del 20 al 25 de julio de 2025 en São Paulo, Brasil

## ✦ Artículo 1

El Campeonato Mundial Júnior de la UIBC es un concurso de los jóvenes talentos de la pastelería. El objetivo de este Campeonato Mundial es promover los futuros talentos de la profesión y dar a conocer una buena imagen de esta profesión a un amplio público.

## ✦ Artículo 2

El Congreso de la UIBC decide el lugar. La organización de este concurso corresponde al miembro UIBC designado. La ejecución puede conferirse a un comité organizador; sin embargo, la asociación miembro mantiene la responsabilidad general. Antes del concurso, el Presidium de la UIBC debe aceptar el concepto detallado presentado por la asociación miembro organizadora. El Campeonato Mundial se celebra bajo el patrocinio de la UIBC, la Secretaría General coordina la organización y es responsable de la invitación, de las inscripciones y el procedimiento del registro.

## ✦ Artículo 3

El pastelero debe ser determinados en un concurso nacional. El 1 de enero del año del campeonato, el participante no debe exceder la edad de los 25 años. El participante solo puede participar una vez en el Campeonato Mundial Junior.

## ✦ Artículo 4

La fecha límite para inscribirse es el 28 de febrero de 2025.

El registro debe efectuarse a través del correo electrónico [admin@worldbakersconfectioners.org](mailto:admin@worldbakersconfectioners.org).

La inscripción debe incluir un CV personal (incluida la carrera profesional del participante), así como evidencia de la edad del participante. Los documentos con recetas ilustradas de los trabajos de la competición de cada participante deben enviarse por correo electrónico antes del 20 de junio y presentarse al jurado en papel el primer día de la competición.

La Secretaría General verifica las inscripciones entrantes y concede la admisión a la competición según el orden de las inscripciones.

## ✦ Artículo 5

Los trabajos de la competición a realizar en el evento serán comunicados junto con los demás documentos del concurso y estarán disponibles en la página web de la UIBC.

Para cada Campeonato Mundial Junior, los trabajos que deben realizar los competidores estarán definidos nuevamente.



# REGLAMENTO DEL CAMPEONATO MUNDIAL JUNIOR DE LA UIBC PARA PASTELEROS

del 20 al 25 de julio de 2025 en São Paulo, Brasil

## Artículo 6

Los gastos de alojamiento y comidas para los competidores y los miembros del jurado serán cubiertos por la asociación miembro organizador.

## Artículo 7

La Secretaría General anunciará a los concursantes el lugar, la fecha, el horario y la agenda de la competición después de la confirmación de su inscripción. Además, los competidores recibirán una lista detallando de los equipamientos y las materias primas disponibles, como anexo a las reglas de la competición. Los equipamientos y las materias primas que no están incluidas en este anexo deben ser aportados por los competidores.

## Artículo 8

Cada país participante nombra a un miembro del jurado. El miembro del jurado debe ser designado junto con los competidores por la asociación miembro.

Los miembros del jurado deben poseer experiencia profesional relevante y ser activos en este campo vocacional. El miembro del jurado debe hablar inglés o estar acompañado por un traductor con experiencia profesional.

Los miembros del jurado no pueden evaluar a los participantes de su propio país. La experiencia en competiciones nacionales o en auditorías es una condición previa para la designación como miembro del jurado.

El Presídium de la UIBC nombra al presidente del jurado con doce meses de anticipación.

El presidente del jurado coordina la información y la supervisión de los participantes y la evaluación de los trabajos realizados. También explica a los miembros del jurado sus tareas. Para este propósito, existe un sistema de evaluación, aprobado por el Presídium de la UIBC.

La asociación miembro organizadora nombra a un experto que supervisa los obradores y asiste al presidente del jurado. Este experto es responsable de los equipamientos, la higiene y las materias primas.

La remuneración de los miembros del jurado es responsabilidad de los respectivos países participantes.



# REGLAMENTO DEL CAMPEONATO MUNDIAL JUNIOR DE LA UIBC PARA PASTELEROS

del 20 al 25 de julio de 2025 en São Paulo, Brasil

## Artículo 9

Los organizadores se reservan el derecho de publicar recetas, fotos y / o vídeos de los trabajos realizados.

## Artículo 10

El acceso a las salas donde se realiza el concurso solo se permite a los competidores, los miembros del jurado, el Presidente y el Secretario General de la UIBC y el personal auxiliar asignado. El control de acceso debe estar garantizado por los organizadores.

## Artículo 11

Los competidores deben usar ropa profesional. Los organizadores se reservan el derecho de estipular que los emblemas de los patrocinadores deben colocarse en la ropa.

## Artículo 12

La decisión del jurado es impugnabile.

Dominique Anract  
Presidente de la UIBC

José María Fdz. del Vallado  
Secretario General de la UIBC

René Klinkmüller  
Presidente del Jurado



# REGLAMENTO DEL CAMPEONATO MUNDIAL JUNIOR DE LA UIBC PARA PASTELEROS

del 20 al 25 de julio de 2025 en São Paulo, Brasil

**El tema del Campeonato del Mundo es «El Arte de la Pastelería».**

**Todas las piezas preparadas deben estar orientadas al tema.**

## **1. Pieza Artística**

Elaboración de una pieza artística a base de azúcar (caramelo) / isomalt, praliné, plastilina o una combinación de las materias primas mencionadas. La presentación de los bombones se integrará en la pieza artística.

## **2. Pastel (Entremet)**

Debe fabricarse un entremet de unos 20 cm de diámetro. Se puede traer un segundo entremet con un pastel falso terminado (un dummy del primero). Este pastel no será evaluada, es sólo para presentarlo en la mesa de presentación.

Ambos entremets deberán decorarse con un adorno de chocolate durante el concurso.

## **3. Chocolates**

Un surtido de 4 chocolates diferentes (de unos 12 g por pieza como máximo), de al menos 10 piezas por tipo, lo que supone un total de 40 chocolates, deberá fabricarse íntegramente in situ. El jurado deberá poder degustar 6 chocolates de cada tipo. La presentación de los demás chocolates deberá integrarse en la pieza artística. Como máximo, dos tipos de chocolates podrán ser fundidos.

## **4. Postre en plato**

Elaboración de 5 platos de postre para el jurado.

El postre estará compuesto por al menos 3 pequeños elementos de postre diferentes. Uno de los elementos deberá estar caliente.

Cada candidato recibirá un ingrediente secreto. Este ingrediente, entre otros, deberá utilizarse para elaborar el postre, de forma que sea reconocible.

Este ingrediente se anunciará y se entregará el día en que se asignen los puestos de trabajo. Los platos para los postres deberán ser aportados por los candidatos.

Se puede traer un 6º plato con un postre falso terminado (dummy). Este plato no será evaluado, es sólo para su presentación en la mesa de presentación.

Las recetas de los postres deberán redactarse en inglés. No forman parte de la Documentación General.

## **4. Figuras**

Realización de dos figuras diferentes a elección del candidato. El candidato deberá realizar 4 piezas idénticas de cada figura, lo que supone un total de 8 piezas. Este trabajo no se degustará, sino que sólo se evaluará según criterios estéticos. Pueden utilizarse y combinarse todas las mezclas básicas utilizadas en pastelería (mazapán, cobertura de chocolate, praliné, etc.).



# REGLAMENTO DEL CAMPEONATO MUNDIAL JUNIOR DE LA UIBC PARA PASTELEROS

del 20 al 25 de julio de 2025 en São Paulo, Brasil

## Asignación de puntos

1. Pieza artística	70 Puntos
2. Pastel	50 Puntos
3. Bombones	50 Puntos
4. Postre en plato	50 Puntos
5. Figuras	30 Puntos
6. Cumplimiento de las normas	30 Puntos
7. Higiene y trabajo limpio	20 Puntos
<b>Total</b>	<b>300 Puntos</b>

## Se obtendrán puntos por:

- Ejecución
- Gusto
- Aspecto
- Grado de dificultad
- Innovación
- Método de trabajo
- Higiene / Limpieza

## Normas

Todos los participantes deberán trabajar solos y no en equipo.

Se dispone de un tiempo total de 15 horas, distribuidas en 2 días.

Además, se dispone de un día de preparación de hasta 4 horas.

En este día se permite realizar los siguientes trabajos:

- Pesaje de las materias primas, en caso de que no se traigan ya pesadas
- Instalar el lugar de trabajo
- Familiarizarse con las máquinas y los equipamientos

9 copias del kit de documentación con recetas ilustradas del propio trabajo de concurso del candidato deben ser entregadas al jurado el día de la preparación.

Todos los ingredientes deben ser comestibles. Todos los elementos de decoración deben fabricarse in situ.

Se permite el uso de moldes de silicona y plexiglás.

El tamaño de la mesa de presentación se anunciará en breve. No se evaluará la decoración de la mesa de presentación. Los materiales necesarios deberán ser aportados por los propios candidatos.



# REGLAMENTO DEL CAMPEONATO MUNDIAL JUNIOR DE LA UIBC PARA PASTELEROS

**del 20 al 25 de julio de 2025 en São Paulo, Brasil**

Por la presente aclaramos explícitamente que no está permitido que los candidatos traigan azúcar / isomalt coloreado y/o precocido.

No está permitido utilizar películas preimpresas para diversas técnicas de patronaje. Dichas láminas deberán diseñarse in situ.

El ingrediente secreto para el postre será proporcionado por la UIBC (neutral) para cada candidato y de la misma manera. El Presidente del Jurado se compromete a no divulgar el ingrediente secreto a nadie con antelación.

\*\*\*\*\*

CONTACT:

INTERNATIONAL UNION OF BAKERS AND CONFECTIONERS UIBC  
CALLE RAIMUNDO FERNÁNDEZ VILLAYERDE, 61  
28003 MADRID  
SPAIN

EMAIL: [ADMIN@WORLDBAKERSCONFECTIONERS.ORG](mailto:ADMIN@WORLDBAKERSCONFECTIONERS.ORG)