



**Reglamento del concurso C3 - Edición n.º 5:
Chocolate Chef Competition → C³**



**Chocolate
Chef
Competition**



Artículo 1: Empresa organizadora

Valrhona SAS, con capital de 1 539 990 €, inscrita en el Registro Mercantil de Romans con el n.º 435 480 520, cuya sede social se encuentra en 315 allée du Bergeron 26600 Mercuriol Veaunes, designada en lo sucesivo Valrhona, organiza en las condiciones definidas a continuación un concurso de recetas de postres de restauración denominado «C³»

Este concurso se desarrollará en tres fases distintas:

Etapa 1: selección mediante dossieres que darán acceso a un número de 6 candidatos a la etapa siguiente y cuyas modalidades se describen a continuación.

Etapa 2: los candidatos procedentes de la selección mediante dossieres participarán en una selección mediante degustación que dará acceso a la fase final del concurso. Se comunicará la fecha exacta del evento cuando se anuncien los resultados. Las modalidades prácticas y técnicas se remitirán a los candidatos seleccionados después de la etapa 1, en su debido momento, para el buen desarrollo de la competición.

Etapa 3: La final internacional tendrá lugar en Nueva York, Brooklyn. El reglamento específico para la final se enviará a finales de junio de 2018 a cada participante para informarle del desarrollo del concurso *in situ* y de las modalidades prácticas.

Artículo 2: Personas que pueden participar

El concurso está abierto a todos los profesionales de la restauración, clientes o no de la empresa Valrhona. Estos profesionales deberán cumplir con los criterios siguientes:

- ejercer su profesión en el momento de la selección mediante dossier;
- tener más de 21 años en el momento de la selección mediante dossier.

Por «profesionales», se entiende cualquier empleado, directivo y/o propietario de un establecimiento que pertenezca al sector de la restauración.

Se deberá adjuntar obligatoriamente al dossier de inscripción un certificado laboral, así como una copia del pasaporte en vigor del candidato.

El/la ganador(a) de la final de la Edición 4 en octubre de 2016, no podrá participar en la Edición 5 del concurso.

Artículo 3: Inscripción a los concursos

La preselección del concurso se realizará mediante selecciones por zona geográfica, organizadas de la manera siguiente, según el lugar del establecimiento donde ejerza el chef que compita:

- Selección Francia a través del Campeonato de Francia de Postres
- Selección España
- Selección Italia
- Selección Escandinavia
- Selección resto de Europa (Bélgica/Alemania/Reino Unido/Suiza/Portugal ...)
- Selección Oriente Medio
- Selección Américas
- Selección Asia / Japón



Cada candidato deberá proponer una receta original y creativa de postre en plato, así como una receta de **bombón de Chocolate moldeado** con la temática: «**Manjari grand cru de Madagascar**» usando el chocolate negro de cobertura de la gama Grand Cru de Terroir de Valrhona: **Manjari 64 %**

Esta receta deberá realizarse con el material habitual de laboratorio.

El ingrediente chocolate debe ser el ingrediente principal tanto a nivel visual como gustativo.

El dossier receta y el presente reglamento se encuentran disponibles en el sitio de internet www.valrhona.com. Solo se aceptarán los dossieres de recetas completos, cumplimentados en el formulario en línea (nombre de las recetas, descripción-presentación, progresión de las recetas, fotos de las recetas terminadas y fotos de las diferentes etapas de la progresión, vale de economato) y el presente reglamento debidamente rubricado y firmado (ver artículo 15) antes del: **31 de octubre de 2017 antes de medianoche.**

Se le enviará un acuse de recibo para confirmar su inscripción.

La empresa organizadora se reserva la facultad de aplazar o cancelar la selección geográfica. Los dossieres incompletos o falsificados se considerarán nulos e implicarán la eliminación del participante.

Artículo 4: Selección de los finalistas

La selección de los finalistas se hará en dos etapas.

- **Etapla 1 - Un jurado compuesto de chefs pasteleros de la Ecole Valrhona realizará una preselección mediante dossier**

Número de candidatos seleccionados mediante dossier: 6 en cada zona geográfica. Los candidatos seleccionados mediante dossier podrán continuar la competición accediendo a la etapa 2 del concurso.

El anuncio de los resultados se hará tras las selecciones mediante dossier por correo electrónico a los candidatos seleccionados o no a finales de noviembre de 2017.

El jurado de las selecciones mediante dossieres estudiará y evaluará, **de forma anónima**, cada una de las recetas basándose en una parrilla de criterios propia (criterios como la claridad y la precisión de los textos de progresión, fotos presentadas, la originalidad de la receta, la estética y el respeto del tema «Manjari Grand cru de Madagascar»).



- **Etapa 2 - Tras las selecciones mediante dosieres se realizará una degustación que opondrá a los 6 candidatos procedentes de una misma selección geográfica y tendrán lugar entre el 15 de enero de 2018 y el 30 de abril de 2018**

Un jurado de profesionales reconocidos por la profesión degustará las recetas y evaluará el conjunto del trabajo. Este jurado habrá sido elegido por Valrhona.

Los criterios de evaluación serán, entre otros, la originalidad de las recetas, el sabor, las asociaciones de sabores, la textura, la estética y el respeto del tema.

Un jurado de trabajo evaluará más especialmente las pérdidas de materias primas, el comportamiento, el estado de limpieza de la zona de trabajo durante el concurso, el respeto del tema solicitado, así como el respeto del tiempo impuesto por la empresa organizadora.

Los candidatos deberán realizar para esta degustación la receta del postre en plato para 10 personas y 20 piezas de bombones de chocolate moldeados, procedentes del dossier de inscripción.

Desarrollo de las selecciones:

Se comunicará la fecha y el lugar de las selecciones para la degustación al mismo tiempo que se anuncien los dosieres seleccionados en la etapa 2.

Las cualificaciones tendrán lugar durante 5:30 h de prueba con la realización de un postre en plato de 10 platos y 20 piezas de bombones de chocolate moldeados con el tema Manjari grand Cru de Madagascar. Los candidatos dispondrán del material habitual de laboratorio.

Las materias primas no se suministrarán in situ **salvo el chocolate y otras materias primas de Valrhona**

El candidato deberá prever el resto de ingredientes necesarios para la realización de sus recetas.

El material específico para la realización de la receta de un candidato estará a cargo del mismo y deberá traerlo el día de la selección.

Se excluirán todos los alimentos que hayan recibido una preparación previa cualquiera tal como cocción, cocción al vacío, laminado, montaje, trinchado, infusión...

La organización controlará la mañana de la prueba los materiales y los alimentos, cualquiera infracción sera eliminatoria.

Valrhona se encargará de la organización de los desplazamientos y del alojamiento *in situ* de los candidatos. Valrhona soportará los gastos de desplazamiento y de alojamiento.



Tras esa degustación, los candidatos seleccionados participarán a la fase final del concurso. El anuncio de los finalistas se hará tras la selección y en el sitio de internet www.valrhona.com.

Cada candidato recibirá también un correo de confirmación y una invitación a la final que tendrá lugar en Nueva York, Brooklyn, en octubre de 2018.

Los criterios de evaluación de la selección de degustación (parrilla detallada en el anexo 1)

POSTRE EN PLATO	Evaluación sobre 100 puntos
Imagen	30 puntos
Texturas	30 puntos
Degustaciones	40 puntos

BOMBÓN de chocolate moldeado	Evaluación sobre 60 puntos
Imagen	20 puntos
Texturas	20 puntos
Degustaciones	20 puntos

Los premios

El ganador, elegido por el jurado profesional internacional, recibirá un trofeo y un cheque de 3000 euros.

La empresa organizadora se reserva el derecho de modificar los premios por dotaciones con un valor igual o superior en caso de no disponibilidad de dichos premios, sin que se pueda formular una reclamación al respecto.

Los premios ganados en todas las etapas del concurso no pueden dar lugar, en ningún caso, a una reclamación, de ningún tipo, por parte de los participantes. No podrán cambiarse o sustituirse por otro premio ni por su contrapartida en efectivo.

Las dotaciones que no se puedan distribuir por motivos ajenos a la voluntad de la empresa organizadora los perderán los beneficiarios y no se reasignarán.



Artículo 5:

Los participantes seleccionados garantizan ser los autores de las recetas utilizadas en el marco del presente concurso y garantizan que disponen de todos los derechos de propiedad intelectual relativos a dichas recetas.

Ceden de forma gratuita los derechos de reproducción y de representación de la receta (o de las recetas para los finalistas), en su(s) versión(es) literaria(s) y fotográfica(s) remitidas en el marco de su participación en el concurso, para su uso de la forma siguiente:

En este sentido, autorizan expresamente a la empresa organizador a realizar:

- La publicación en los documentos promocionales difundidos por la empresa Valrhona o por sus socios
- cualquier edición, comunicación y/o publicación mediante el servicio de internet de la empresa Valrhona, condición válida para el mundo entero
- Cualquier publicación en los medios en el marco de la promoción de los resultados del concurso
- Todo esto durante un periodo de 11 años contados a partir de la fecha de recepción de su(s) receta(s) por parte de la empresa organizadora y en todos los países en los que los productos de Valrhona se comercializan.

Garantizan tener todos los poderes para conceder la presente cesión y garantizan a la empresa Valrhona frente a cualquier evicción de terceros, independientemente de su naturaleza, para el uso de la receta en su versión literaria o fotográfica.

Artículo 6: La final en octubre de 2018

La final tendrá lugar en octubre de 2018 en Nueva York, Brooklyn, en el marco del Congreso Internacional de Gastronomía.

Las fechas exactas se comunicarán a los participantes durante el mes de junio de 2018.

Artículo 7: Tema de la final

El tema de la final y el tipo de recetas solicitadas serán comunicados a los finalistas como más tarde en junio de 2018, a través del sitio www.valrhona.com y por correo electrónico

Los finalistas deberán cumplimentar de nuevo un dossier de inscripción que recibirán por e-mail.



Artículo 8:

Los participantes seleccionados en las etapas 1 y 2 autorizan a las empresas organizadoras a usar, a modo de publicidad, **su nombre y el establecimiento que los emplea**, sin que eso les confiera una remuneración, un derecho ni una ventaja de ningún tipo además de la entrega de su premio.

El candidato representa al país en el que ejerce, independientemente de su nacionalidad y eso hasta el final de la competición.

Si el candidato cambia de establecimiento o de país o ambos, deberá informar a la empresa organizadora lo antes posible, en su defecto, no podrá continuar participando en el proceso de selección.

Artículo 9: Derechos de imagen

Por la presente, el candidato autoriza a usar su imagen y las imágenes que le conciernen (retrato y ambiente) tomadas durante las clasificaciones durante el Concurso C³, es decir, a divulgarlas en cualquier soporte y según cualquier proceso de reproducción, para fines de comunicación.

La presente autorización se otorga sin excepción ni reserva, para cualquier país a partir de este día y durante un plazo de once años, de forma gratuita.

Artículo 10:

Con respecto a los intercambios de información por e-mail, la empresa organizadora recuerda a los participantes las características y los límites de la red internet y no se hará responsable de la «no recepción» de un e-mail procedente de la dirección concoursC3@valrhona.fr.

La empresa Valrhona creará en Facebook un grupo para los candidatos seleccionados para intercambiar información.

Artículo 11:

El organizador se reserva el derecho de cancelar o modificar las fechas y lugares mencionados en el reglamento sin que los candidatos puedan reclamar de ninguna manera.



Artículo 12: Seguros

El organizador es titular de un contrato de seguro que cubre su responsabilidad civil durante el periodo de la competición.

Cualquier otro seguro estará a cargo de cada candidato que participe.

Los candidatos deben ser titulares de una póliza de seguro que garantice las consecuencias pecuniarias de cualquier daño o deterioro de las instalaciones, materiales, etc.

Los candidatos garantizan al Organizador que no presentarán ningún recurso en su contra a causa de ningún daño directo y material a las personas o a los bienes derivados de su responsabilidad personal.

Artículo 13:

El presente reglamento está sujeto a la ley francesa.

Para cualquier reclamación sobre el presente reglamento, especialmente su interpretación y/o aplicación, la empresa organizadora y los participantes en el presente concurso dan competencia exclusiva al Tribunal de Grande Instance (Tribunal de Alta Instancia) de Valence (Drôme, Francia), sin que la empresa organizadora pueda ser citada ante otro tribunal por ningún motivo.

Si cualquiera de las disposiciones del presente reglamento se anula total o parcialmente, esto no afectará la validez del resto de disposiciones.

Se permite una sola participación por empresa o por establecimiento, en caso de explotación en nombre propio.

Artículo 14:

Los datos de los participantes podrán ser procesados en cumplimiento de la Ley de Informática y Libertades de 6 de enero de 1978. Cada participante dispone de un derecho de acceso, rectificación o eliminación de sus datos personales que podrá ejercer ante la empresa organizadora.

La empresa organizadora podrá tener que comunicar estos datos a terceros.

Artículo 15:

La participación en el concurso implica la aceptación del presente reglamento y el respeto de las decisiones del jurado soberano.

Cada candidato recibirá el presente reglamento con el dossier de inscripción. No podrá participar en las selecciones del concurso si no ha validado **el conocimiento del reglamento con la mención «En prueba de conformidad con este reglamento»** y los diferentes documentos anexos.

La empresa organizadora no soportará ninguna responsabilidad si, en caso de fuerza mayor y de sucesos ajenos a su voluntad, tuviera que cancelar el presente concurso, acortarlo, prolongarlo, aplazarlo o modificar las condiciones.

Dirección: concoursc3@valrhona.fr

Reglamento Concurso C³: Chocolate Chef Competition



Tain l'Hermitage, a 21 de junio de 2017

Cada participante deberá validar este reglamento mediante la validación en línea.



**Anexo 1:****Criterios de evaluación para la selección con degustación****POSTRE EN PLATO****IMAGEN – PRESENTACIÓN**

1. Respeto visual evidente en la presentación del tema MANJARI Grand Cru de Madagascar	/15
2. Estética visual de la presentación del postre	/10
3. Originalidad de la presentación del postre	/5

DEGUSTACIÓN - TEXTURAS

4. Originalidad de las texturas propuestas	/15
5. Calidad de las texturas desde un punto de vista técnico (mousse cortada, ganache graso...)	/15

DEGUSTACIÓN – SABORES

6. Originalidad en la combinación de sabores	/15
7. Equilibrio de las asociaciones de sabores	/10
8. Los diferentes sabores asociados conservan su tipicidad propia (se pueden identificar fácilmente)	/15

TOTAL POR JURADO

	/100
--	-------------

BOMBÓN DE CHOCOLATE**IMAGEN – PRESENTACIÓN**

9. Respeto visual del tema «Bombón de chocolate moldeado con Manjari»	/10
10. Originalidad de la presentación del bombón	/10

DEGUSTACIÓN - TEXTURAS

11. Originalidad de las texturas propuestas	/10
12. Calidad de las texturas desde un punto de vista técnico	/10

DEGUSTACIÓN – SABORES

13. Riesgo a la hora de asociar los ingredientes	/10
14. Equilibrio de las asociaciones de sabores	/10

TOTAL POR JURADO

	/60
--	------------

TRABAJO**HIGIENE Y GESTIÓN**

15. Estado de limpieza de la mesa de trabajo y del material durante el concurso	/20
16. Estado de limpieza de la mesa de trabajo al enviar los postres	/15

17. Organización del tiempo de trabajo	/20
18. Gestión del uso de las materias primas	/15

TOTAL POR JURADO

	/70
--	------------