

I CONCURSO DE ESCUELAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

Alicante Gastronómica vuelve a **IFA – Fira Alacant** para celebrar su **VIII edición**, consolidada como uno de los grandes eventos experienciales del panorama gastronómico nacional, que tendrá lugar del **2 al 5 de octubre de 2026**.

En este escenario único, donde conviven producto, talento, tradición e innovación, se desarrollará una amplia programación de concursos que tienen como objetivo reconocer la excelencia culinaria y poner en valor la riqueza de nuestra despensa mediterránea.

A continuación, se detallan las bases de participación.

Convocatoria y bases

1. Objetivos del concurso

Crear un campeonato dirigido a escuelas de formación profesional, hostelería, panadería y pastelería de Alicante, Murcia, Albacete, Valencia y Castellón, con el objetivo de descubrir nuevos talentos, fomentar el empleo y poner en valor los oficios artesanos de panadería y bollería.

El concurso busca acercar la formación al mundo profesional, premiando no solo la técnica, sino también la creatividad, la capacidad de comunicación y la innovación gastronómica.

2. Participantes

Requisitos de participación. Podrán participar alumnos y alumnas matriculados los cursos académicos entre el 2024/25 y el 2026/27 en ciclos formativos de grado medio o superior relacionados con Panadería y Pastelería.

Centros admitidos. La organización podrá admitir centros públicos o privados, tanto nacionales como internacionales, siempre que cumplan los requisitos establecidos.

Composición de los equipos. Cada centro podrá presentar un único equipo integrado por cuatro participantes. Uno de ellos asumirá el papel de capitán o capitana y será la persona encargada de actuar como portavoz ante el jurado durante la presentación de

las elaboraciones.

Tutoría y paridad. Cada equipo deberá contar con un tutor o tutora, que actuará como enlace con la organización sin intervenir en el desarrollo del concurso. Siempre que sea posible, se recomienda configurar los equipos atendiendo a criterios de paridad de género.

3. Inscripción

La inscripción se formalizará mediante la presentación del formulario oficial. El número máximo de equipos participantes será de seis.

[ENLACE A LA INSCRIPCIÓN DEL CONCURSO](#)

4. Fecha y lugar

Celebración. La competición se celebrará el viernes 2 de octubre de 2026, a las 10:00 h, en el Foro del Pan del recinto ferial IFA – Fira Alacant, dentro de la VIII edición de Alicante Gastronómica.

Llegada de los equipos. Los equipos deberán estar en el espacio asignado al menos 30 minutos antes del inicio oficial, debidamente uniformados y con todo el material necesario para ejecutar y presentar las elaboraciones.

5. Pruebas del Concurso

1. CROISSANT ARTESANO DE MANTEQUILLA

Objetivo:

Valorar la técnica de laminado, fermentación y cocción de un croissant tradicional elaborado exclusivamente con mantequilla.

Normas principales:

- Exclusivamente mantequilla como grasa.
- Peso final entre 60 y 80 gramos.
- Presentación de piezas idénticas.
- Formato curvo.

Valoración:

- Cumplimiento de normas.
- Aspecto exterior.
- Alveolado y laminado interior.
- Cocción.
- Sabor y textura.

Puntuación: 5 apartados de 0 a 10 puntos. Máximo: 50 puntos.

2. BOLLERÍA DE AUTOR

Objetivo:

Valorar la creatividad, innovación y técnica en una elaboración de bollería DULCE.

Normas principales:

- Peso entre 60 y 100 gramos
- Deberá estar relleno.
- Libertad total de ingredientes y técnicas.
- Posibilidad de relleno antes o después de cocción.
- Presentación de 10 piezas idénticas.

Presentación:

Hasta 5 minutos para explicar concepto, técnica e innovación.

Valoración:

- Cumplimiento de normas.
- Originalidad y creatividad.
- Técnica de elaboración.
- Sabor y experiencia gastronómica.
- Presentación e imagen comercial.

Puntuación: 5 apartados de 0 a 10 puntos. Máximo: 50 puntos.

3. BOCADILLO SALUDABLE DE AUTOR

Objetivo:

Promover el bocadillo como una alternativa saludable, equilibrada y comercialmente atractiva frente a la comida rápida ultra procesada. Se busca la elaboración de un pan que, por sus características sea rico en nutrientes.

Normas principales:

- Peso máximo 200 gramos.
- Deberá ser Salado.
- Pan elaborado previamente por los participantes.
- Sin Relleno
- Presentación de 10 unidades.

Defensa oral (hasta 8 minutos):

- Concepto del bocadillo.
- Tipo de pan utilizado.
- Técnicas de elaboración.
- Beneficios nutricionales.
- Aplicación comercial.

Valoración:

- Cumplimiento de normas.
- Calidad del pan.
- Equilibrio gastronómico.
- Concepto saludable y argumentación.
- Presentación e imagen comercial.

Puntuación: 5 apartados de 0 a 10 puntos. Máximo: 50 puntos

5.2 Zona de competición

ZONA BACKSTAGE

Se habilitará una zona de backstage donde únicamente podrán acceder los miembros de los equipos participantes activos durante la competición.

En esta zona se encontrará a disposición de los participantes la maquinaria común, así como zona de lavado y acceso al agua.

ZONA COMPETICIÓN

Es la zona central del espacio Foro del Pan se ubican las zonas de trabajo consistente en un espacio para cada equipo participante con la zona de fuego y las mesas de trabajo.

El jurado se dispondrá en esta zona para poder ver correctamente las elaboraciones y forma de trabajo de cada uno de los equipos competidores.

ZONA PÚBLICO

Estará a continuación de la zona de competición, con una delimitación física que impide el acceso a la zona de competición de cualquier persona no participante en cada fase.

Tendrá sillas para el acomodamiento de los espectadores.

6. Jurado y criterios de valoración

El jurado estará formado por tres o cuatro profesionales del sector gastronómico designados por la organización. Uno de ellos actuará como presidente y portavoz. Cada miembro del jurado valorará de forma individual cada menú completo hasta un máximo de 150 puntos, distribuidos en los siguientes criterios:

- Sabor, textura y aroma
- Presentación y estética
- Originalidad e innovación
- Integración y uso correcto de los ingredientes obligatorios
- Orden y limpieza
- Profesionalidad

En caso de empate, el jurado se reunirá para deliberar y determinar el orden final. Las hojas de puntuación serán cumplimentadas de manera personal y confidencial por cada miembro del jurado y entregadas al presidente para la elaboración del acta final del certamen. Serán motivos de penalización o descalificación el incumplimiento de los tiempos establecidos, conductas inadecuadas de los participantes o de personas vinculadas a ellos, la utilización de teléfonos móviles o dispositivos digitales durante la competición, así como cualquier tipo de ayuda externa no autorizada.

7. Premios y patrocinadores

La organización de Alicante Gastronómica otorga al centro ganador trofeo acreditativo según diseño general edición 2026 que será entregado a la finalización de la competición y veredicto del jurado. A su vez, la organización entrega a los miembros del equipo vencedor:

Diploma Acreditativo

Por otro lado y gracias a los patrocinadores de este concurso, Alicante Gastronómica otorgará a todos los participantes, ganadores y no ganadores, una cesta-lote regalo para cada miembro consistente:

- Un lote de productos Tescoma
- Un lote de productos Harinas La Encarnación
- Un lote de productos Carmencita

9. Propiedad intelectual

Los participantes conservarán los derechos de propiedad intelectual sobre las creaciones culinarias presentadas en el concurso. No obstante, autorizan expresamente a la organización de Alicante Gastronómica, así como a los patrocinadores del certamen, a utilizar libremente las imágenes y descripciones de las elaboraciones, así como la imagen personal de los concursantes (fotografías y vídeos tomados durante el evento), con fines promocionales y de difusión del concurso en medios de comunicación, redes sociales, páginas web y demás soportes institucionales o comerciales relacionados con el evento.

10. Aceptación de las bases

La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de estas bases.