



Anunci

La Junta de Govern local d'aquest Ajuntament en sessió ordinària de data 6 de juny de 2025 va adoptar, entre d'altres, l'acord pel qual s'aproven les bases reguladores específiques i la convocatòria del IV Concurs d'Escoles de Pastisseria de Catalunya a Sant Vicenç dels Horts, per a l'any 2026.

"BASES DE LA CONVOCATÒRIA DEL IV CONCURS D'ESCOLES DE PASTISSERIA DE CATALUNYA A SANT VICENÇ DELS HORTS, PER A L'ANY 2026

CLAUSULA Primer.- Objecte

La Regidoria de Promoció de la Ciutat de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts convoca el IV Concurs d'Escoles de Pastisseria de Catalunya a Sant Vicenç dels Horts, per tal de potenciar la creativitat en edats escolars i la participació de les persones en fase de formació a l'àmbit de la Mostra Internacional de Pastisseria per a l'any 2026.

El concurs es realitzarà el divendres 23 de gener de 2026.

La participació al concurs és gratuïta.

Amb aquest esdeveniment perseguim transmetre els valors de l'alta pastisseria que ja estan consolidats en l'àmbit Capital de la Pastisseria de la Mostra Internacional de Pastisseria i en l'àmbit de la Fava de Cacau, així com regar el gèrm de les futures generacions de joves pastissers que s'estan formant en tots els centres de formació professional de formació reglada que hi ha a Catalunya i que tenen oferta formativa de la branca de pastisseria, forneria i confiteria. El propòsit és fer extensiva l'excel·lència que perseguim en l'àmbit de la Mostra.

CLAUSULA Segon.- Participants

Poden participar-hi les escoles d'Hostaleria de Catalunya de formació reglada, a les quals s'imparteixi el Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Forneria, pastisseria i confiteria.

Cada escola escollirà i presentarà una parella d'alumnes que consideri oportuns com els seus representants, que hauran de ser estudiants de cicles formatius de grau mitjà de Forneria, pastisseria i confiteria.

Els concursants poden ser de qualsevol punt del territori de Catalunya.

Cada grup de cada escola haurà de presentar tres receptes, una per cada una de les següents produccions:

- *Un bombó.*
- *Un pastís d'entre 16 i 18 cm de diàmetre i entre 500 g i 1 kg de pes.*
- *Unes postres en plat que es pot relacionar amb el pastís.*



El/la participant ha d'acreditar la seva identitat amb el NIF i, en el cas de menors d'edat, amb el del seu tutor o tutors legals, juntament amb els documents que acreditin la representació que ostenti, els quals es demanaran, si cal, amb aquesta finalitat.

No es poden presentar a aquest concurs els membres del Jurat ni els seus parents fins el 2n grau de consanguinitat o d'afinitat. També s'aplicaran les incompatibilitats previstes legalment.

No s'hi poden presentar alumnes que han concursat en anys anteriors.

Mesures addicionals que hauran de complir els participants en el moment d'elaborar les seves receptes:

- És responsabilitat dels centres que aportin alumnes al concurs, la impecable presència dels concursants, així com la uniformitat adequada als riscos laborals propis de la professió, respectant en tot moment els valors que la dignifiquen i tenint cura del més accentuat sentit de la higiene i de les formes que comporta aquest ofici.
- Cal complir amb les mesures d'higiene següents: portar els cabells recollits i dins el barret de cuiner, en cas de dur barba, cal portar-la arreglada, la roba neta i no dur joies (arracades, penjolls, pírcings, anells, rellotges, etc.).
- Els concursants, a més, hauran de complir amb els següents requisits:
 - Jaqueta i barret de pastisseria.
 - Davantal amb l'emblema del concurs (aportat per l'organització).
 - Organització, destresa i higiene (al lloc de treball).
 - Presentació acurada de les diferents elaboracions.
 - Exposició llarga i precisa verbal dels plats i productes per part dels participants al jurat, disposaran de 5 minuts d'explicació així com una prèvia valoració personal per part dels membres del jurat.
 - El dia del concurs els alumnes vindran acompanyats del seu mestre o tutor.

CLAUSULA Tercer.- Règim Jurídic

Aquesta convocatòria es regirà per les seves bases i, en tot allò que aquestes no prevegin, per la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases de Règim Local, i la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, article 26 i concordants de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic i l'article 21 de les Bases Generals de Subvencions de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts.

LAUSULA Quart.- Inscripció i Terminis d'admissió

1. Per dur a terme la inscripció caldrà emplenar un formulari d'inscripció, que es pot descarregar de la pàgina web www.svh.cat i enviar-ho mitjançant instància genèrica <https://svh.cat/tramita/tramits/instancia-generica/> fins el 7 de novembre de 2025, i junt al formulari caldrà adjuntar:

- Receptes.
- Breu explicació conceptual del projecte amb el qual es presenten al concurs.
- Fotografia de les elaboracions.



- Vídeo de presentació.
- En cas que participin menors cal afegir: El full d'inscripció que anirà signat pel pare, mare o tutor legal, que donarà el seu consentiment perquè el nen o nena pugui participar al concurs.

2. Les inscripcions es podran realitzar al SIAC (carrer Mossèn Jacint Verdaguer, 105, telèfon 900.111.656), de dilluns a divendres de 9 h a 14 h i de dilluns a dijous de 16.30 h a 18.00 h. Caldrà demanar cita prèvia:

- per telèfon 900.111.656
- al web municipal www.svh.cat

La sol·licitud també es pot presentar a través del Registre electrònic general de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts.

Així mateix, també es podran presentar sol·licituds en la resta de formes i condicions que estableix l'article 16 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques.

Posteriorment, el llistat de les escoles seleccionades per participar a la final serà publicat al tauler d'anuncis de l'ajuntament, on s'indicarà tota la informació adequada per al concurs; Horaris, productes a tractar, etc.

3. El termini de presentació de sol·licituds, juntament amb la documentació exigida, serà des de l'endemà de la data de publicació d'aquestes bases i de l'aprovació de la convocatòria d'aquest Concurs, al Diari Oficial (BOPB) i Base de Datos Nacional de Subvenciones (<http://www.pap.hacienda.gob.es/bdnstrans/es/index>), així com a la web municipal, i fins el 7 de novembre de 2025.

La participació és limitada a 4 grups i s'adjudicaran les places d'acord amb l'establert a l'apartat cinquè d'aquestes bases.

Tot el procés d'inscripció s'ha de completar dins del termini de presentació. No seran admeses les inscripcions que es realitzin fora del termini indicat. Si no es registra, la sol·licitud de participació quedarà invalidada per no complir les condicions especificades a les bases.

CLAUSULA Cinquè.- Procediment del concurs

Les escoles aspirants a concursar enviaran en el moment de la inscripció una recepta de creació pròpia i lliure, juntament amb fotografia de les postres acabat i, un vídeo d'1 ó 2 minuts de durada (màxim) on exposaran les seves inquietuds culinàries i el què els ha motivat a presentar aquesta recepta i participar al concurs.

El jurat utilitzarà aquest material per seleccionar les escoles participants que passaran a la final en cas de presentar-se més escoles que places hi hagi al concurs.

Es valorarà molt positivament la utilització d'ingredients i tècniques actuals, així com respectant la tradició i els orígens de la pastisseria clàssica.

El concurs funcionarà de la següent manera:



Cada escola haurà de presentar 3 receptes elaborades en directe a l'espai habilitat:

- 1 bombó
- 1 pastís de diàmetre entre 16 i 18 cm i pes entre 500 gr i 1 kg
- 1 Unes postres en plat que es pot relacionar amb el pastís

La parella d'alumnes designats per cada escola disposarà d'un termini de 3 hores per preparar les 3 elaboracions i tots els concursants començaran a la vegada el seu temps de cuinat.

Les 3 elaboracions es presentaran al jurat una vegada finalitzat el temps establert per elaborar les postres.

Una vegada finalitzades les 3 hores, cada escola farà la presentació de les seves postres als membres del jurat i disposarà de màxim de 5 minuts. Ho hauran d'explicar els mateixos alumnes que hagin elaborat els postres.

Un cop passats aquests 5 minuts d'exposició per part dels concursants, el jurat realitzarà la cata dels productes amb els alumnes presents i els hi realitzaran preguntes o dubtes que els hi puguin sorgir, si així ho requereixen.

Un cop acabada la degustació, els membres del jurat donaran una breu valoració als concursants sobre la seva presentació, tant a nivell organolèptic com a nivell estètic.

L'entrega de premis es farà una vegada finalitzada les presentacions.

Les despeses de desplaçament aniran a càrrec de l'escola.

El dia del concurs es farà un pica-pica per als i les alumnes i professors de les 4 escoles participants. Les despeses aniran a càrrec de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts.

Totes les escoles candidates seleccionades per a la final seran contactades abans del 28 de novembre del 2025.

El tema al voltant del qual els i les alumnes hauran de construir el seu projecte és "Patisserie clàssica actual", entenent-se aquesta com una pastisseria amb unes bases arrelades, però amb la utilització de tècniques actuals, ingredients i sabors actuals. Si les escoles participants tenen algun dubte sobre la temàtica del concurs ho podran comentar amb l'organització del concurs durant el període d'inscripció.

Normes de desenvolupament del concurs:

1.-S'elaboraran 3 receptes en 3 hores:

- Bombó (mínim 6 unitats)
- Pastís d'entre 16 i 18 cm de diàmetre i d'entre 500gr i 1 kg de pes
- Postres en plat que es pot relacionar amb el pastís (mínim 3 racions)



2.-Els pastissos hauran de tenir com a mínim 3 tècniques culinàries diferents. Les 3 receptes podran ser d'igual o diferent gust, a escollir per l'escola. Es valorarà l'originalitat dels participants i no caure en la comoditat d'utilitzar les 3 mateixes tècniques per a les 3 diferents elaboracions.

3.-Els concursants hauran de portar la matèria prima que necessitin per elaborar les seves postres degudament pesada. L'organització no portarà matèria prima.

4.-Els concursants estaran identificats amb el nom de l'escola participant.

5.-Els participants s'hauran de presentar en el lloc escollit per l'elaboració dels seus treballs com a mínim 1h abans de l'inici del concurs, per poder revisar el lloc de treball i el parament de cuina i posar-se la vestimenta corresponent.

6.-Els concursants hauran de fer ús d'eines pròpies (ganivets, bols, espàtules, etc.) pel treball, així com dels estris que considerin necessaris i no puguin ser facilitats per l'organització. El material que sigui endollable estarà limitat a dos per escola, i caldrà comunicar-ho almenys 1 mes abans del concurs a l'organització, que pot no autoritzar-ne l'ús per raons de potència elèctrica. El material endollable addicional només es podrà utilitzar un cada vegada.

7.-L'organització facilitarà als concursants amb antelació suficient el llistat de material disponible per tal que cada participant pugui dur els que li manquin i no els disposi l'organització.

8.-L'organització durà a terme tasques de control del material. S'entregarà un inventari amb tot el material a disposició de cada escola, que caldrà que sigui signat pel representant d'aquestes, i del qual se'n responsabilitzarà. Un cop finalitzat el concurs, els concursants no podran abandonar el seu lloc de treball fins que l'organització hagi validat tot el material inclòs en l'inventari inicial.

9.-Tots els concursants començaran a cuinar a la vegada.

10.- L'organització es reserva el dret de modificar els temps en funció de les incidències que puguin sorgir durant el concurs.

11.- Durant el temps de treball els membres del jurat designats per l'organització degudament acreditats controlaran de forma continua el lloc de treball, destresa, organització i higiene, aspectes que es tindran en compte en el moment de la valoració. Els membres del jurat podran realitzar preguntes als alumnes durant l'esdevenir del concurs per aconseguir la informació necessària.

12.- El temps restant de concurs estarà anunciat en un panell electrònic que marcarà el compte enrere. En els instants finals del concurs, es farà notar el temps que queda mitjançant música i llum.

13.- Un cop finalitzat el seu procés d'elaboració, els concursants designats per cada Escola, amb l'ajut d'un assistent de l'organització, si escau, presentarà les seves postres al jurat i durà a terme la seva presentació/explicació. Si és necessari, els i les alumnes disposaran d'uns instants per acabar els seus postres al plat en cas de que portin algun ingredient que necessiti ser emplatat a últim moment (gelat, sorbet, espuma, aire, ingredient calent/fred, etc).



14.- Les elaboracions seran puntuades per criteris de destresa i presentació, per una banda, i degustació de les elaboracions per altra. Atenent els diferents criteris marcats en el punt setè d'aquestes bases.

15. Els membres del jurat podran decidir declarar desert el concurs si cap de les escoles participants no assoleix un mínim de 15 punts en total pels tres plats.

CLAUSULA Sisè.- Jurat

1. L'Ajuntament nomenarà mitjançant decret com a president del jurat al senyor Josep Espuga Rubio, pastisser professional.

2. El president, conjuntament amb la resta de membres del jurat, s'encarregaran de consensuar una pre-selecció d'escoles, d'entre tots els centres formatius de pastisseria de Catalunya.

Aquest jurat estarà format per un equip de 2 persones, escollits pel president, amb un alt grau d'experiència en l'àmbit gastronòmic acreditat pel prestigi acumulat en diversos àmbits del sector de la pastisseria (realització de crítiques gastronòmiques, assessorament, consultoria, formació i docència...).

Abans de les valoracions del Jurat, els seus membres declararan sobre la no existència d'incompatibilitats amb cap dels inscrits en el concurs. Cas de tenir alguna incompatibilitat, el membre del jurat afectat per aquesta haurà de deixar el jurat, el coordinador escollirà un nou membre substitut.

El jurat serà nomenat pel president, amb una antelació mínima de tres mesos respecte a la resolució del concurs. La seva composició es farà pública en l'acte d'entrega de premis. Els membres del jurat no podran optar al concurs, ni mantenir cap relació de parentesc o econòmica amb les empreses o entitats que optin als premis.

Actuarà com a Secretari del jurat, nomenat per decret, el senyor Jaume Juliana Pujolar, cap del Departament de Promoció Econòmica i de la Ciutat de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts, o persona en qui delegui, amb veu i sense vot.

El veredicteserà inapel·lable i es farà constar en un acte públic. El Jurat resoldrà qualsevol imprevist que sorgeixi durant el desenvolupament del concurs.

El Jurat aixecarà acta en presència d'un funcionari autoritzat de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts que verificarà i efectuarà el control de les votacions.

La president/a del Jurat gaudirà del "Vot de qualitat" en cas d'empat.

El jurat s'aprovarà per decret setmanes prèvies al concurs. Un cop les persones seleccionades a tal fi hagin confirmat la seva disponibilitat per formar part i assistir a les sessions. La composició del jurat serà proposada per l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts.

Les funcions i actuacions del Jurat durant el concurs seran:

- L'anàlisi dels treballs.*
- La proposta de resolució definitiva que haurà de ser raonada.*



- Les decisions s'adoptaran per majoria simple dels seus membres.
- El secretari de la comissió estendrà l'acta de totes les seves actuacions.

Un cop emesa la proposta de resolució definitiva per part del Jurat, la Junta de Govern Local dictarà la corresponent resolució dels premis.

CLAUSULA Setè.- Criteris de valoració

La puntuació per tal de valorar i escollir l'escola guanyadora s'establirà segons els següents criteris, establint-se una valoració màxima de 70 punts.

- **DESTRESA EN EL TREBALL (10 punts):** en aquest apartat es valorarà la pulcritud, agilitat i bona organització durant tot el concurs.
- **EXPOSICIÓ VERBAL (10 punts):** es tindrà en compte la fluïdesa i soltesa a l'hora d'exposar el treball realitzat; és important explicar la raó de ser de les elaboracions, de la utilització dels ingredients, etc.
- **POSADA EN ESCENA (10 punts):** l'estètica és important; i així es valorarà la presentació a taula de les elaboracions, cuidant els detalls, la vaixella utilitzada, els estris per a la degustació i la decoració entre d'altres elements.
- **ESTÈTICA VISUAL DE LES ELABORACIONS (10 punts):** en aquest apartat es valorarà única i exclusivament l'apartat estètic dels dolços presentats, sense tenir en compte sabor.
- **NOTA DE CATA (10 punts):** aquí es valorarà el sabor de tot el que es presenti; cada elaboració tindrà la seva nota de manera individual.
- **FIDELITAT AL TEMA DEL CONCURS (10 punts):** es valorarà molt positivament que la presentació i el projecte estiguin lligats al tema principal al voltant del qual es desenvolupa el concurs.
- **PRECISIÓ EN LA TÈCNICA APLICADA A L'ELABORACIÓ (10 punts):** aquí es tindran molt en compte aspectes tècnics a l'hora de realitzar les elaboracions. Exemples:
 - Camisa i tancat dels bombons fina.
 - Bona cocció dels diferents elements.
 - Bona textura de mousse, cremes, gelificats, etc.

Penalitzacions

Serán penalitzats amb dos (2) punts menys els participants que no presentin les creacions a l'hora corresponent. Per tant, els concursants que excedeixi de 3 hores, podrà continuar amb l'elaboració de la recepta però serà penalitzat amb 2 punts.

CLAUSULA Vuitè.- Condicions i Prohibicions

No s'admetrà que els participants portin pre-elaboracions preparades de l'escola, a no ser que siguin elements que necessitin d'un temps d'elaboració molt llarg, tals com macerats, licors, kombuches, etc. En cas de dubte, poseu-vos en contacte amb l'organització i us facilitaran tota la informació necessària i aclariments dels dubtes que pugueu tenir.

No s'admetran treballs el contingut dels quals atemptin o vulnerin drets humans, fomentin la violència, o la discriminació per raó de sexe, raça o qualsevol altre tipus de discriminació.



El disseny de les produccions de postres ha de ser original o inèdit, no han d'haver estat presentats en altres concursos i no han de suposar còpia o plagi d'elaboracions d'altres pastissers.

El fet de participar en el concurs implica el coneixement i la plena acceptació d'aquestes bases i de les decisions del Jurat.

Els participants seleccionats autoritzen l'organització a usar tot el material promocional (díptic, dossier de premsa, cartells i fotos), per difondre'l a qualsevol mitjà de comunicació nacional o internacional (TV, premsa o Internet, xarxes socials) amb la finalitat de promocionar el concurs.

Els participants han de respectar el que preveu la Llei Orgànica 1/1982, de 5 de maig, de protecció civil del dret a l'honor, a la intimitat personal i familiar i a la pròpia imatge, així com la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals, tal i com s'estableix en l'apartat Desè.

CLAUSULA Novè.- Premis

La proclamació dels premis tindrà lloc el mateix dia de celebració del concurs, que se celebrarà a la carpa institucional de la Mostra, situada a la Plaça de la Vila de Sant Vicenç dels Horts, el divendres 23 de gener de 2026 a Sant Vicenç dels Horts.

Cada concursant de l'escola guanyadora rebrà el guardó que els acredita com a tal, un premi econòmic de 150 euros per cada alumne i un màster a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (el premi s'executarà en les dates que marqui l'EPGB i no serà possible el canvi o modificació de les mateixes). No es pagaran les despeses de desplaçament i allotjament.

Cada concursant de l'escola que quedi en segon lloc rebrà el guardó que l'acredita com a tal, un premi econòmic de 100 euros i una màquina Kitchen Aid o similar.

Cada concursant de l'escola que quedi en tercer lloc rebrà el guardó que l'acredita com a tal, un premi econòmic de 50 euros i el llibre "Essence" de Jesús Escalera.

L'organització podrà fer difusió dels postres qualificats, publicar-los i fer menció del seu autor a través de qualsevol mitjà (xarxes socials, pàgina web, etc.).

CLAUSULA Desè.- Protecció de dades de caràcter personal

D'acord amb allò que disposa la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals, i al que estableix el Reglament (UE) 2016/679, del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades, en tot allò no regulat per la Llei orgànica 3/2018, s'informa als sol·licitants que les dades facilitades seran incloses en un fitxer propietat de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts, amb la finalitat única i exclusiva de gestionar i tramitar el procediment de concessió de subvencions establerts en aquestes bases, d'acord amb els principis de



seguretat i confidencialitat de les dades que la normativa sobre protecció de dades estableix.

Així mateix, s'informa a les entitats sol·licitants de la possibilitat d'exercir els drets d'accés, rectificació, supressió, portabilitat, limitació o oposició al tractament mitjançant comunicació escrita adreçada a: promocioeconomica@svh.cat.

A més, si considereu que els vostres drets no s'han atès adequadament, teniu dret a presentar una reclamació davant l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades.

Els noms dels guanyadors/es es podran utilitzar per a la difusió del concurs en qualsevol mitjà.

Amb la finalitat de donar visibilitat a l'esdeveniment, l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts, pot enregistrar i fer fotografies dels diferents actes relacionats amb el concurs. Es demanarà el consentiment als participants amb antelació per la utilització de la seva imatge en els mitjans audiovisuals, per al cas que es faci difusió pública d'aquests enregistraments.

CLAUSULA Onzè.- Publicitat de la convocatòria

Les presents bases es publicaran íntegrament al BOPB, Base de Datos Nacional de Subvenciones i al tauler d'anuncis de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts.

CLAUSULA Dotzè.- Acceptació de les bases

La presentació de les obres en aquesta convocatòria implica l'acceptació d'aquestes bases i del que el Jurat determini lliurement en tot allò no contemplat en els mateixes.

CLAUSULA Tretzè.- Resolució

El termini per a la resolució d'aquesta convocatòria és de sis mesos com a màxim, a comptar des de la finalització del termini de lliurament de sol·licituds."

I, perquè consti, lliuro i signo aquest Anunci
Xavier Gómez Álvarez
Sisè Tinent d'Alcaldia

Sant Vicenç dels Horts, a 10 de juny de 2025