



Arranca THE BAKER, el premio a la excelencia en panadería organizado por la *Baking School Barcelona Sabadell* del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Con la voluntad de reconocer y prestigiar el oficio de panadero, este concurso premiará al profesional que acredite un mejor dominio en la ejecución de diferentes técnicas de panadería y bollería, aporte nuevas ideas para la aplicación de los productos de panadería en la gastronomía, contemple el ámbito nutricional, demuestre cualidades en la gestión empresarial y profesional de un negocio de panadería y contribuya a la difusión social de la cultura y valores del pan.

Barcelona. Julio, 2023



El concurso, que cuenta también con el soporte de CEOPPAN, está abierto a todos/as los artesanos/as del país, se dirige tanto a empresarios como trabajadores y otros profesionales del sector con más de 5 años de experiencia en el oficio.

The Baker se determinará en 2 fases. La primera fase clasificatoria deberá hacerse bajo inscripción a través de la web oficial www.thebaker.pro. La convocatoria para participar, de ámbito estatal, está abierta desde el mes de julio pudiéndose recibir candidaturas hasta el 15 de Septiembre.

El jurado solicitará unos requisitos para valorar cada candidatura antes de acceder a la segunda fase o final que se celebrará el 6 y 7 de noviembre en las instalaciones de la Escuela Andreu Llargués (**Baking School Barcelona Sabadell**) ante un jurado nacional e internacional que valorará y puntuará cada candidatura.

Dicha final constará de una parte práctica y una parte teórica y los/as clasificados/as deberán presentar su bufete final en la feria profesional **Gastronomic Forum Barcelona** que se celebrará en Barcelona del **6 al 8 de noviembre**. Será también el **miércoles 8 de noviembre**, en la feria, cuando tendrá lugar la entrega de premios.

El jurado para la primera fase se compondrá de figuras nacionales e internacionales de reconocido prestigio del sector de la panadería y la formación profesional, capitaneadas por el Presidente del Jurado Yohan Ferrant (Director Técnico de la Baking School Barcelona Sabadell) y como Vicepresidenta del jurado Maria Cruz Barón (Subdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell).

Además de otorgar el Premio THE BAKER, se reconocerá el mérito de los finalistas concediendo los reconocimientos especiales al mejor pan de masa madre, mejor pan nutricional y a la mejor bollería.

Como premio, se entregará el galardón THE BAKER 2023 y los premios especiales mencionados anteriormente, además de un cheque gentileza de nuestros patrocinadores, entre los que destacan Bongard, Dir Informática, Barry Callebaut, Harinas Corominas, Harinas Moretó y Harinas Ylla entre otros.

Más información:

Mecánica Concurso: Rosa Verdaguer, r.verdaguer@gremipa.com

Prensa: Anabel Lope anabel@srysracake.com

Organiza:



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



Con el soporte de:



GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

Patrocinan

DIR
INFORMATICA



CALLEBAUT
BELGIUM 1911

FARINERA
COROMINA
GRUP AIE 1887

BONGARD

MORETO

YLLA