



FEBRERO 18

15/02/18

Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería

Calendario próximas Ferias Profesionales (pag.2 y 3)

PUNTOS DE INTERÉS

CALENDARIO FERIA

CALENDARIO FISCAL
2018

NOTICIAS ACTUALIDAD

ACTIVIDADES

GREMIALES:

Zaragoza:-Concurso Mejor
Figura de Chocolate

SIGEP 2018

Madrid Fusión 18

BOLSA DE

EMPLEO

Claves en la interpretación del calendario fiscal 2018 para pymes y autónomos

La información reflejada en el calendario fiscal 2018 se establece en función de las fechas generales de presentación de impuestos para pymes y autónomos de cada año que, normalmente, suelen establecerse en días y plazos similares.

Si el vencimiento de un periodo de presentación de impuestos coincide con un día festivo... (Pag. 4 y 5)

SIGEP 2018– El equipo Español subcampeón del Mundo en la Copa del Mundo de Heladería.

A tan sólo 45 puntos de Francia, ganadora de esta edición, el equipo español formado por Marc Balaguer, Jose Manuel Marcos Candela, Miguel Señorís, Adolfo Romero y Jordi Guillem, volvió a quedar subcampeón como en 2016 (pag.6)

Concursos Gremiales:

La Asociación de Pastelería de Zaragoza organiza la Segunda Edición del Concurso Mejor Figura de Chocolate Ciudad de Zaragoza 2018 (pag.8)

CONCURSO"ME ENTUSIASMA LA TRENZA"

Elaboración de propuestas de repostería a partir de la Trenza para presentar en el III FORO DE LA TRENZA (pag.9)

CALENDARIO FERIAS PROFESIONALES

Sigep

Salón Internacional de Heladería, Pastelería y Panadería.

Del **20 al 24 de enero** del 2018

Rimini, ITALIA

www.sigep.it

ISM

Toda la diversidad del mundo de dulces y aperitivos

Del **28 al 31 de enero** del 2018

Colonia-ALEMANIA

www.ism-cologne.com

Europain

Feria internacional para la panadería, la pastelería y afines.

Del **03 al 06 de febrero** del 2018

París, FRANCIA

www.europain.com

Alimentaria-Hostelco

Alimentaria: Feria internacional para toda la industria alimentaria. Hostelco: Salón del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades

Del **16 al 19 de abril** del 2018

Barcelona, ESPAÑA

www.alimentaria-bcn.com

FHA 2018

Gran salón internacional asiático para el profesional de la hostelería, la restauración, la pastelería y afines

Del **24 al 27 de abril** del 2018

Singapur, SINGAPUR

www.foodnhotelasia.com

Tecnipão

Salón profesional de Máquinas, Equipamientos y Materias Primas para Panificación, Pastelería y Confitería

Del **12 al 15 de abril del 2018**

Batalha, PORTUGAL

www.exposalao.pt/displayFair/tecnipao

IBA

Feria Internacional de Panadería y Pastelería

Del **15 al 20 de septiembre** del 2018

Munich, ALEMANIA

www.iba.de

Intersicop

Salón Internacional de Panadería, Confitería, Heladería y Café

Del **23 al 26 de febrero** del 2019

Madrid, ESPAÑA

www.intersicop.es





FISCAL PYMES

PRÓXIMAS OBLIGACIONES FISCALES

FEBRERO 2018:

Día 28:

- Modelo 347 anual operaciones con terceros de 2017

Pyme: último día para cambiar el método de cálculo de pagos fraccionados

Claves en la interpretación del calendario fiscal 2018 para pymes y autónomos

La información reflejada en el calendario fiscal 2018 se establece en función de las fechas generales de presentación de impuestos para pymes y autónomos de cada año que, normalmente, suelen establecerse en días y plazos similares.

Si el vencimiento de un periodo de presentación de impuestos coincide con un día festivo, tanto a nivel local como autonómico, el plazo para el sujeto pasivo que se vea afectado por las circunstancias **se traslada al primer día hábil al indicado en el calendario fiscal 2018**.

De cara a la presentación de impuestos, es importante diferenciar el plazo de presentación de las declaraciones, que suele ubicarse en el día 20, del fin del plazo de domiciliación, que generalmente concluye 5 días antes, en torno al día 15 del mes en cuestión.

En cuanto a las declaraciones de Renta y Patrimonio, en 2016 desaparece el Programa PADRE. En su lugar, se implanta el Sistema Renta WEB, cuyo uso se aplica de forma generalizada para todos los contribuyentes, cualquiera que sea la naturaleza de sus rentas.

Además, a partir de julio de 2017, se establece el SII, el Sistema de Suministro Inmediato de Información de la Sede Electrónica de la Agencia Tributaria. Se trata de una nueva forma telemática de gestión de libros registro contable de facturas.

El SII es de obligado uso para empresarios, profesionales y otras entidades cuyo periodo de liquidación se ajuste al mes natural:

- Grandes empresas con un volumen de facturación por encima de los 6.010.121,04€ en el año anterior
- Grupos de IVA y registrados en el REDEME (Registro de Devolución mensual del IVA)

Los sujetos no obligados a emplear el SII, podrán acogerse a él de forma voluntaria. Si estás interesado tendrás que acceder a esta opción indicándolo a través del modelo 036, en el mes de noviembre del año natural anterior, en que deba surtir efecto el registro, o en el momento de alta o inicio de la actividad.

Ándate con ojo, porque tu inscripción en el SII se prorrogará a no ser que se renuncie a su uso. El trámite se lleva a cabo también a través del modelo censal 036, en el mes de noviembre anterior al inicio del año en que surta efecto el cambio.

El período de declaración será mensual.

Los sujetos pasivos que usen el SII quedan exentos de la declaración de los modelos:

- 347 – “Declaración de operaciones con terceras personas”
- 340 – “Declaración de operaciones incluidas en los libros registro del IVA e IGIC y otras operaciones”
- 390 – “Declaración-resumen anual del IVA”

Recuerda también que, si has realizado un cambio de domicilio o en tus datos identificativos, debes comunicarlo a la Agencia Tributaria a través del modelo 030.

La presentación online de impuestos en el calendario fiscal 2018

La presentación de impuestos vía electrónica puede llevarse a cabo con DNI electrónico, certificado electrónico, Clave PIN o con un número de referencia. Para la presentación de todos los modelos, los que aparecen en el calendario fiscal 2018 y los demás del oficial, puede emplearse el DNI electrónico y/o el certificado electrónico, de personas físicas autónomos y profesionales, representantes de personas jurídicas y cualquier otra entidad.

La Clave PIN y el número de referencia sólo podrán ser utilizados por autónomos y profesionales (y demás personas físicas).

Los **autónomos** disponen del DNI electrónico, certificado electrónico, Clave PIN o número de referencia para declarar, en su caso, modelos informativos y censales, algunas autoliquidaciones, notificaciones y solicitudes de devolución, de naturaleza fiscal.

La clave PIN, de uso exclusivo por personas físicas, como autónomos y profesionales

Las sociedades anónimas y limitadas, así como los sujetos pasivos registrados a las **Unidades de Gestión de Grandes Empresas** o a la **Delegación Central de Grandes Contribuyentes**, tienen la obligación de declarar vía telemática.

Las demás **entidades (cooperativas, asociaciones, fundaciones)** presentarán las **autoliquidaciones** vía online a través de su certificado electrónico o mediante pre-declaración impresa y las declaraciones informativas por Internet con certificado electrónico o en soporte.



NOTICIAS

Este mes se ha hablado de...

SIGEP 2018– El equipo Español subcampeón del Mundo en la Copa del Mundo de Heladería.

La última edición de **Sigep**, celebrada del 19 al 23 de enero en Rimini, ha vuelto a batir récords: 209.135 asistentes, de los cuales 135.746 eran compradores italianos y 32.202 extranjeros procedentes de 180 países. La **Copa del Mundo de Heladería**, contó con un equipo Español y España volvió a estar muy cerca del Oro. A tan sólo 45 puntos de **Francia, ganadora de esta edición**, el equipo español formado por **Marc Balaguer**, **Jose Manuel Marcos Candela**, **Miguel Señorís**, Adolfo Romero y **Jordi Guillem**, volvió a quedar **subcampeón como en 2016**, con un trabajo original e impecable dedicado al Mago Merlín, muy equilibrado en el gusto y perfectamente ejecutado.



Pastry Queen 2018 -RIMINI (ITALIA)

La francesa **Anabelle Lucantonio** es la **Pastry Queen 2018**. La nueva reina de la pastelería mundial se ha erigido durante la celebración de la XXXIX edición de Sigep, feria dedicada exclusivamente a profesionales de todo el mundo, en los sectores del helado, pastelería artesanal, panificación y asociados al mundo del café. Anabelle Lucantonio, entrenada por Pascal Molines, campeón mundial de pastelería, reemplaza a la italiana Silvia Federica Boldetti, ganadora de la última edición. Estados Unidos ha quedado en segunda posición y México ha sido la tercera.



Natalia Riera de la Escuela Bellart gana la I edición de Comparte tu Talento

En la última edición de **Madrid Fusión** se desarrolló la primera edición del concurso **Comparte tu talento**, organizado por Lactalis Food Service Iberia y **dirigido a estudiantes de escuelas de Hostelería y Pastelería** con el objetivo de fomentar el uso de la nata de calidad en sus creaciones.

La ganadora ha sido Natalia Riera, de la escuela Bellart de Barcelona, con la elaboración Mousse de guanábana con cremoso de maracuyá y crujiente de almendra. Natalia ha sido premiada con una beca de 3.000€ para seguir formándose y su escuela recibirá el mismo importe para reinvertirlo en el desarrollo de sus instalaciones o equipamientos. Tras el éxito de esta convocatoria, se presentará la segunda edición del concurso en el mes de septiembre.



MADRID FUSIÓN 2018

La XVI edición de Madrid Fusión, el congreso de gastronomía más importante del mundo, cerró esta semana batiendo su récord de congresistas.

La presente edición se ha dedicado a la denominada cuarta generación de chefs, cocineros de entre 30 y 45 años que continúan lo iniciado con la Nueva Cocina Vasca de Arzak y Subijana o toda la revolución vanguardista de Adriá y el Bulli. “Todos han explotado pronto, tienen la técnica y los conocimientos heredados, pero se comportan con personalidad y línea de trabajo propias”,

En esta edición, cinco ciudades han sido invitadas por su interés culinario: Berlín, Lisboa, San Petersburgo, Tel Aviv y Tokio.

De los 21 talleres que se organizan en el congreso y los 15 concursos, destaca la subasta de la trufa.

Una de las secciones paralelas de MF'18, que lleva seis años celebrándose, es Enofusión, centrada en el mundo del vino. Esta edición ha traído más de 200 referencias; organizado casi una veintena de catas, entre ellas una llamada 'Los millenials de la Ribera'.

Uno de los temas clave que se trató en el congreso fue cómo la digitalización del mundo revolucionará la gastronomía. No tanto por las técnicas sino por la relación con el cliente gracias al 'big data' (y a las técnicas de análisis de datos) o las posibilidades que se abren gracias a la explosión de la entrega a domicilio.



NOTICIAS GREMIALES

ZARAGOZA

La Asociación de Pastelería de Zaragoza organiza la Segunda Edición del Concurso Mejor Figura de Chocolate Ciudad de Zaragoza 2018. Los participantes deberán realizar su inscripción antes del 20 de febrero de 2018 en la Asociación de Pasteleros de Zaragoza - Tfno. 976271642 o correo electrónico asociacionpasteleriaszaz@gmail.com

MEJOR FIGURA DE CHOCOLATE CIUDAD DE ZARAGOZA 2018

La Asociación Provincial de Pastelerías de Zaragoza y Provincia organiza este concurso con el objetivo de promocionar la realización de piezas de chocolate artísticas y crear una exposición temporal en el Centro Comercial Grancasa (Plaza Central) del 16 al 25 de Marzo

BASES DE PARTICIPACIÓN

1. El concurso es gratuito y está abierto a los profesionales pasteleros y chocolateros de todo Aragón.
2. Participarán todas las obras presentadas que se ajusten a las siguientes dimensiones como máximo de 60 x 50 cm. y altura máxima de 120 cm.
3. Los participantes donarán su pieza a la organización para su posterior sorteo.
4. Las obras tienen que estar elaboradas exclusivamente con chocolate, a excepción de los colorantes, los cuales tendrán que ser alimentarios. Así mismo, se admitirán motivos para decoración.
5. Podrá optar a los premios cualquier obra que no haya sido premiada en otros concursos. Cada participante solo podrá presentar una pieza. En la figura no podrá aparecer publicidad lo cual sería motivo de descalificación por parte de la organización.
6. Los participantes deberán realizar su inscripción antes del 20 de febrero de 2018 en la Asociación de Pasteleros de Zaragoza - Tfno. 976271642 o correo electrónico asociacionpasteleriaszaz@gmail.com

7. Todas las piezas concursantes tendrán que llevarse al Centro Comercial Grancasa en la Calle María Zambrano, 35 el día 15 de Marzo. El horario de recepción es de 16:00 a 20:00 horas ininterrumpidamente.

Todas las piezas que se lleven al lugar indicado anteriormente tendrán el correspondiente justificante de recepción y los concursantes deberán firmar un documento que garantice la pureza de la pieza, tal y como determina la base cuarta.

8. La elección de la mejor pieza será por votación popular. La organización se encargará de hacer publicidad de las pastelerías participantes.

9. Todos los participantes participan en una única categoría

10. Todos los participantes recibirán un diploma de participación. Los ganadores recibirán los siguientes premios:

- 1) 90 kg de chocolate al primer clasificado
- 2) 40kg de chocolate al segundo clasificado
- 3) 20 kg de chocolate al tercer clasificado

11. Las piezas se sortearán entre los participantes a la votación popular, acto que se realizará después de la entrega de premio de los ganadores. Los ganadores del sorteo podrán pasar a buscar su pieza el domingo 25 de marzo de 16:00 a 18:00h en el lugar de la exposición.

12. En la entrega de premios cada participante deberá ir con su chaquetilla y en caso de no tener, la organización le proporcionará una.

13. La organización se reserva el derecho de modificar los puntos anteriores por circunstancias de fuerza mayor o imprevistas. En este caso, se hará el correspondiente aviso a los participantes.

14. El hecho de participar en este concurso implica la total aceptación de sus bases.

Nota importante : Todos los participantes deberán hacer llegar a la Asociación el logotipo de su empresa.

Así mismo todos los participantes deberán acudir el día 22 de febrero a las 18:00h a las oficinas de la asociación a una reunión informativa y organizativa (caso de no poder asistir debe comunicarlo para que pueda estar puntualmente informado).

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Apellidos.....
 Nombre.....
 DNI
 Tfno. Contacto
 mail
 Pastelería que representa

HUESCA

CONCURSO "ME ENTUSIASMA LA TRENZA"

Elaboración de propuestas de repostería a partir de la Trenza para presentar en el III FORO DE LA TRENZA que se celebrará en Zaragoza los días 17 y 18 de mayo y en Almudévar el 19 de mayo de 2018.

Pastelería Tolosana quiere premiar la imaginación y fantasía de los entusiastas de la Trenza de Almudévar y para ello organizan este concurso en el que el participante debe de realizar una nueva especialidad de repostería a partir de la Trenza de Almudévar, un nuevo desarrollo que complemente a la original, que proponga posibilidades llenas de creatividad, fantasía y dulces sensaciones.

¡Haz tu propuesta! Si quieres en nuestra web en la dirección www.pasteleriatolosana.com y en www.trenzarte.com, puedes encontrar algunas de nuestras propuestas que te podrán servir como INSPIRACIÓN

A todos los finalistas se les hará entrega de un Diploma acreditativo y un premio de consolación.

Para el ganador/a se establece un premio económico de 1.000 € y la obtención de una **Plaza** para un **Curso** de pastelería organizado e impartido por **Valrhona**, todavía por determinar

GRANADA

La Asociación de **Granada Origen** participó el pasado 31 de enero en un "Master Chef Dulce", para conmemorar el **Día de la Paz**, con la elaboración de Cupcakes solidarios. La venta, con un precio simbólico de 1€ fué destinada a la ONG Médicos Sin Fronteras.



NOTA INFORMATIVA SOBRE R.D BOLSAS DE PLÁSTICO

Respecto al Real Decreto sobre la **obligatoriedad de cobrar las bolsas de plástico**, hemos realizado la consulta a la DIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD Y EVALUACIÓN AMBIENTAL Y MEDIO NATURAL del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, que es la unidad encargada de dicha propuesta y nos comunican que el proyecto aún no ha sido aprobado y por tanto a día de hoy **no existe la obligatoriedad de cobrar las bolsas de plástico en ningún caso.**

Así mismo nos indican que es posible que se apruebe en el mes de marzo o abril y que en ese momento nos informarán si es de aplicación inmediata o a partir de cuando será obligatorio, de todo lo cual les mantendremos puntualmente informados.

BOLSA DE EMPLEO

OFERTA

PASTELERO ESPECIALISTA EN HOJALDRE - MALAGA

Buscamos un **pastelero** especialista en hojaldre y bollería para formar parte de nuestro equipo. abstenerse personas sin conocimientos y experiencia. no tenemos tiempo de enseñar el oficio. orientación hacia la producción, buena actitud y compromiso. se requiere ser pro-activo, eficiente, limpio, ordenado y responsable. incorporación inmediata ofrecemos a nuestros clientes un producto único con materias primas de gran calidad. enviar cv a **postresartesanos@gmail**

PASTELERO CON EXPERIENCIA—UGARTE (VIZCAYA)

Se necesita **pastelero** con experiencia para Obrador de pastelería en Ugarte trapagaran. Mandar currículum por whatsapp. 699915721

DEMANDA

PASTELERA , CONFITERA ARTESANA —GRANADA (MOTRIL)

Pastelería, confitería, bollería grado medio, escuela de hostelería Armería, Almeraya. Experiencia en obrador 5 años. Horneado, horneado de bizcochos, bizcochos SIN HARINA(CELIACOS) y moussés celíacos. Pastelería moderna, mousses, glaseados, crujientes. Pasteles de miniatura, merengues, cremas , mermeladas, decoración de las tartas y terminación pasteles y pasta chux. Busco un trabajo de pastelera , ayudante. Olga. Tel: 637957462