



BASES DEL XIV CONCURSO NACIONAL DE PROFESIONALES DE SALA "CIUDAD DE SEGOVIA"

LUGAR DE CELEBRACIÓN: PLAZA DEL AZOGUEJO

FECHA: de 22. DE MAYO DE 2018 MARTES

ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento corre a cargo de la **Asociación de Camareros de Segovia**, y cuenta con la colaboración de: las instituciones regionales y provinciales así como de diferentes firmas patrocinadoras que irán saliendo en la promoción del Campeonato

ARTICULO 2º.- PARTICIPANTES

Podrán participar todos aquellos profesionales en activo o no, así como alumnos de las escuelas de hostelería de toda España.

Los concursantes podrán aportar todo el material que consideren oportuno para la realización de las diferentes pruebas (Ej.: cuchillo y tenedor para trinchar, puntilla, litos, sacacorchos, vaso mezclador, coctelera, cuchillo jamonero, etc.), excepto la prueba de montaje de mesa que se realizará en el Restaurante Mesón de Cándido.

No obstante, la organización del concurso, podrá proveer a los participantes de prácticamente todos los medios que soliciten con la suficiente antelación para la realización de cualquiera de las pruebas.

Los Concursantes deberán ir debidamente uniformados con traje chaqueta (en el momento del concurso se les proveerá de chaquetilla y delantal de "**Tierra de Sabor**") y mantendrán en todo momento las medidas necesarias de higiene, limpieza y presencia propias de la Profesión. Este Último apartado será tenido en cuenta por el Jurado a la hora de emitir sus puntuaciones. La edad de los participantes deberá ser de 18 años como mínimo.

ARTÍCULO 3º.- TEMA DEL CONCURSO

El campeonato de Profesionales de Sala consistirá en la realización de 8 pruebas puntuables.

PRUEBAS

1ª PRUEBA: Montaje de Mesa. La organización, proveerá a los participantes de todos los útiles para el montaje de la mesa con la suficiente antelación. **(TOP SALA)**

Tiempo de realización: 10 minutos

2ª PRUEBA. Coctelería. Elaboración de cuatro cócteles: **SEX ON THE BEACH** (2 unidades), para el jurado de degustación (2 unidades) para el público asistente. **(Habrá que utilizar las bebidas y la cristalería aportadas por la organización. Los participantes podrán utilizar los útiles y herramientas aportados por la organización, pudiendo también emplear sus propios útiles y herramientas).** **(TOP SALA)**

Tiempo de realización: 8 minutos

3ª PRUEBA: Corte y Presentación de dos raciones de Jamón (100 gramos) de Castilla León (maza y babilla). **(TOP SALA)**

Tiempo de realización: 10 minutos

4ª PRUEBA: FLAMBEADO. Elaboración de un plato vista al cliente consistente en el flambeado de un plátano, destreza de corte previa. **(TOP SALA)**

Tiempo de realización: 10 minutos

5ª PRUEBA: Pelado de dos naranjas al aire. Las frutas las aportará la organización (2 piezas). **(TOP SALA)**

Tiempo de realización: 10 minutos

6ª PRUEBA: Decantación y servicio de un Vino Tinto de Castilla León. **(TOP SALA)**

Tiempo de realización: 8 minutos

7ª PRUEBA: Pelado de langostinos. Limpieza y presentación de seis langostinos con cuchara y tenedor. **(TOP SALA)**

Tiempo de realización: 10 minutos

8ª PRUEBA: Identificación y Cata de Quesos, a través del contacto visual, olfativo y gustativo. Elaboración de una tabla de quesos. Quesos Nacionales.

Tiempo de realización: 10 minutos

“Existe la posibilidad de que una vez terminado el concurso, pudiésemos realizar una prueba especial que puntuaría por si sola y que consistiría en el tiraje de dos cervezas y tendría un premio especial al mejor tirador de cerveza”. Esta prueba no se sumaría al campeonato y tendría un premio aparte.

ARTÍCULO 4º.- SOLICITUDES

Los participantes, enviarán la inscripción vía email a la dirección de correo electrónico secretario.federacionsala@gmail.com, o vía correo postal a damaso alonso ,2 bajo 4006 segovia, indicando en el sobre XIV Concurso de Jefes de sala CIUDAD DE SEGOVIA

El periodo de inscripción será hasta el 10 de MAYO de 2018. Las bases del concurso y la información relativa al mismo estarán en la PAGINA DE FACEBOOK DE LA ASOCIACION DE MAREROS DE SEGOVIA Y SU

Solicitud al concurso:

- a) Rellenar la solicitud de inscripción.
- b) Fotocopia del D.N.I.

Una vez examinadas todas las solicitudes, el comité organizador informará vía email o telefónicamente a todos los candidatos que cumplan los requisitos, la fecha y hora de la prueba de selección

ARTÍCULO 5º.- DESARROLLO DEL CONCURSO

Los participantes se presentarán en el BREA FENGDEL CONCURSO debidamente uniformados, a las 10:00h.

- 11h-12h: presentación de los concursantes, explicaciones de las normas, funcionamiento y desarrollo del concurso.
- 13 a 14h: ponencia por parte de un miembro de la Federación Nacional de Profesionales de Sala, sobre la figura del Jefe de Sala.
- 16:30h: Desarrollo de las ocho pruebas por parte da cada uno de los ocho clasificados.

La organización dará a los finalistas un delantal y una chaquetilla que los participantes tendrán que llevar puesto en todo momento durante la celebración del evento.

La Organización pondrá a disposición de los finalistas todo el material necesario para el montaje de la mesa, elaboración de cocktails, corte de jamón, etc.

ARTÍCULO 6º.- EL JURADO

Cada prueba contará con un jurado específico formado por dos personas:

1 profesional del sector de reconocido prestigio y 1 representante de la empresa que patrocine esa prueba. En el caso de que en alguna de las pruebas coincidiera que el concursante fuera empleado de algún miembro del jurado, se procederá a sustituir en esa prueba, al miembro del jurado por un suplente.

ARTÍCULO 7º.- CALIFICACIONES

El jurado calificará las siguientes pruebas teniendo en cuenta:

- 1- Elaboración del Cóctel:
 - a. Elaboración
 - b. Presentación
 - c. Sabor

SEX ON THE BEACH

Según IBA

Trago largo

- Vodka 4 cl
- 2 cl schnapps de melocotón
- 4 cl jugo de arándano
- 4 cl jugo de naranja

Construya todos los ingredientes en un vaso alto lleno de hielo. Adorne con una rodaja de naranja.

PREMIOS

La Organización establecerá un premio para las pruebas de Coctelería, Jamón y lote de todos los productos para el concursante que obtenga la máxima puntuación en dicho concurso.

El cómputo total de todas las pruebas determinará los tres primeros clasificados, los cuales recibirán un Premio Especial.

LEGALIDAD

El desarrollo del XIV. Campeonato de Profesionales Nacional se desarrollará bajo el reglamento y las bases contenidas en estas bases de participación. Ante cualquier problema el Comité Organizador tendrá la potestad de resolver cualquier puntuación con un voto de calidad del Presidente del Jurado. Este será inapelable.

La Participación en el Campeonato supone la aceptación de las normas y bases del mismo, reservándose la organización el derecho de modificar estas bases si lo considerase oportuno.

El ganador se proclamará Campeón de dicho concurso y tendrá acceso directo al Campeonato de España.

Por el comité Organizador
SEGOVIA a26 de Mayo de 2018