

concurs de

34^a edició

Cocteleria Jove de Catalunya



Dijous 23 de Febrer de 2017



**HOTEL-ESCOLA
DE SANT POL DE MAR**
DIRECCIÓ HOTELERA
I ARTS CULINÀRIES

Founding member
HS Hotel
Schools
of Distinction
a global network



**ESCOLA UNIVERSITÀRIA
D'HOTELERIA I TURISME**
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR



**CENTRE DE GASTRONOMIA
I RESTAURACIÓ**
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR

Centre adscrit:

**Universitat
de Girona**

Centre autoritzat per:

Generalitat
de Catalunya
Departament
d'Ensenyament



Presentació

L'evolució constant en la restauració fa que també incideixi en el món del bar, buscant productes nous i oferint a un millor preu combinats i còctels ben atractius adaptats als gustos actuals dels consumidors. Combinats de tot tipus amb xarops, suc de fruita i licors de tota mena. El món de la combinació és infinita. Prova-ho!

Bases del concurs

- Serà de caràcter lliure, podent-hi participar alumnes d'escoles d'hostaleria i tot professional **menor de 25 anys.**
- **Les empreses podran participar només amb un concursant.**
- En el cas de **participants procedents d'escoles**, cada una d'elles tindrà una participació **d'un o dos concursants (més reserva)**. La decisió la prendrà la organització depenent del número final de sol·licitants, essent sempre el mateix per totes les escoles.
- La organització comunicarà **abans del 9 de Febrer de 2017 els classificats al concurs, a més de la quantitat final de concursants per escola.**
- Els còctels presentats hauran de ser inèdits, i no es permetran altres decoracions que les realitzades durant l'elaboració del còctel davant del jurat.
- **L'uniforme** podrà ser el de la feina, sempre que guardi les més elementals **normes de serietat** i que comporti corbata.
- Els concursants hauran d'estar presents a l'escola amb mitja hora d'antelació.
- Els concursants hauran de **realitzar el còctel per a quatre preses.**
- El concursant haurà **d'explicar al jurat la composició del compost**, així com les seves característiques **abans d'elaborar el combinat.**
- Els concursants hauran de **remetre la recepta mitjançant correu electrònic abans del 9 de Febrer de 2017** a la següent direcció: jordi.sala@santpol.edu.es
- Els classificats actuaran per ordre del sorteig que es realitzarà el mateix dia del concurs.
- Cada concursant haurà d'enviar o entregar a l'escola la **butlleta d'inscripció, així com els ingredients components del seu còctel amb les seves proporcions.**
- Es podran utilitzar els **materials que l'H-E StPOL proporioni**. Si el concursant vol fer servir uns altres ingredients se'ls podrà portar.
- **El temps màxim de preparació serà de set minuts.**
- No es podran utilitzar begudes que no s'hagin proposat amb antelació.
- **La decisió del jurat serà inapel·lable.**
- El no acompliment de les bases resultaria la desqualificació del concursant.

Dijous 23 de Febrer de 2017



Programa Fase Final

Dijous 23 de Febrer del 2017.

9:30h

S'iniciarà el concurs amb el test de coneixements.

10:30h

Presentació i preparació de còctel davant d'un jurat d'habilitat i destresa.
Degustació del còctel per part del jurat corresponent.

12:30h

Finalització del concurs i deliberació dels jurats.
Seguidament l'Escola oferirà un aperitiu a tots els assistents.

13:30h

Entrega de diplomes als participants i guardons.

14:30h

Dinar pels participants, acompanyants, professors i Membres del Jurat.

*Per al bon desenvolupament i disciplina del concurs, es fixarà en 15 el nombre màxim d'assistents en la fase final.

Premis

Trofeu "Manuel Villalante", atorgat per l'H-E StPOL al concursant amb major puntuació global.

Trofeu "Especial Club del Barman", al segon millor classificat.

Trofeu "Grup SERHS" a la millor explicació/comunicació del còctel..

Trofeu "Associació Catalana de Sommeliers" al còctel amb major puntuació del jurat degustador.

Trofeu "Josep Maria Gotarda", a la destresa i habilitat.



Membres del Jurat

- Sr. Josep M. Gotarda Jr. – President del Jurat d’Habilitat.
- Sr. Manel Tirvio – President del Jurat de Degustació.
- Sra. Natalia Roig – Vicepresidenta de Girona - Associació Catalana de Sommeliers.
- Sra. Nan Ferreres – Directora EHT-CETT.
- Sra. Núria Montmany – Jesuïtes Sarrià Sant Ignasi.
- Sr. Iñaki Gorostiaga – Director General ESHOB.
- Sr. Ramon Serra – President de l’H-E StPOL.

Puntuació

Existiran tres elements de valoració:

- Valoració del **Test de Coneixements** amb un màxim de 10 punts.
- Valoració del **Jurat de Destresa** amb un màxim de 30 punts.
- Valoració del **Jurat de Degustació** amb un màxim de 29 punts.

La coordinació correrà a càrrec d’en Jordi Sala,
professor cap de departament de l’àrea de Restaurant-Bar de l’H-E StPOL.
Ctra N-II, km. 664 – 08395 Sant Pol de Mar
Telf. 93 760 02 12 – Fax 93 760 09 85
www.santpol.edu.es
jordi.sala@santpol.edu.es

concurs de

Cocteleria Jove de Catalunya



Inscripció al Concurs

La inscripció al Concurs es fa mitjançant correu electrònic a la següent direcció: jordi.sala@santpol.edu.es.

Només s'acceptaràn les inscripcions rebudes abans del 18 de Febrer de 2017.

Per fer la inscripció és necessari indicar el nom del còctel, recepta, ingredients i descripció en un document adjunt, a més a més de les dades de contacte habituals.

Dijous 23 de Febrer de 2017