

concurso de

34^a edición

Coctelería Joven de Catalunya



Jueves 23 de Febrero de 2017



**HOTEL-ESCUELA
DE SANT POL DE MAR**
DIRECCIÓN HOTELERA
Y ARTES CULINARIAS



**ESCUELA UNIVERSITARIA
DE HOTELERÍA Y TURISMO**
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR



**CENTRO DE GASTRONOMÍA
Y RESTAURACIÓN**
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR

Centro adscrito:
**Universitat
de Girona**

Centro
autorizado por:
**Generalitat
de Catalunya
Departament
d'Ensenyament**



Presentación

La evolución constante en la restauración hace que también incida en el mundo del bar, buscando productos nuevos y ofreciendo a un mejor precio combinados y cócteles muy atractivos adaptados a los gustos actuales de los consumidores. Combinados de todo tipo con jarabes, zumos de frutas y licores de todo tipo. El mundo de la combinación es infinito. Pruébalo.

Bases del concurso

- Será de carácter libre, pudiendo participar alumnos de escuelas de hostelería y todo profesional **menor de 25 años.**
- **Las empresas podrán participar sólo con un concursante.**
- En el caso de **participantes procedentes de escuelas**, cada una de ellas tendrá una participación **de uno o dos concursantes (más reserva)**. La decisión la tomará la organización dependiendo del número final de solicitantes, siendo este siempre el mismo para todas las escuelas.
- La organización comunicará **antes del 9 de Febrero de 2017 los clasificados en el concurso, además de la cantidad final de concursantes por escuela.**
- Los cócteles presentados tendrán que ser inéditos, y no se permitirán otras decoraciones que las realizadas durante la elaboración del cóctel delante del jurado.
- **El uniforme** podrá ser el del trabajo, siempre que guarde las más elementales **normas de seriedad** y que comporte corbata.
- Los concursantes tendrán que estar presentes a la escuela con media hora de antelación.
- El concursante tendrá que **realizar el cóctel para cuatro presas.**
- El concursante tendrá que **explicar al jurado la composición del cóctel**, así como sus características **antes de elaborar el combinado.**
- Los concursantes tendrán que **remitir la receta mediante correo electrónico antes del 9 de Febrero 2017** a la siguiente dirección: jordi.sala@santpol.edu.es
- Los clasificados actuarán por orden del sorteo que se realizará el mismo día del concurso.
- Cada concursante tendrá que enviar o entregar a la escuela la **ficha de inscripción, así como los ingredientes componentes de su cóctel con sus proporciones.**
- Se podrán utilizar los **materiales que el H-E StPOL proporcione.**
- **El tiempo máximo de preparación será de siete minutos.**
- No se podrán utilizar bebidas que no se hayan propuesto con antelación.
- **La decisión del jurado será inapelable.**
- El no cumplimiento de las bases resultaría la descalificación del concursante.



Programa Fase Final

Jueves 23 de Febrer del 2017.

9:30h

Se iniciará el concurso con el test de conocimientos.

10:30h

Presentación y preparación del cóctel delante de un jurado de habilidad y destreza.
Degustación del cóctel por parte del jurado correspondiente.

12:30h

Finalización del concurso y deliberación del jurado.
Seguidamente la escuela ofrecerá un aperitivo a todos los asistentes.

13:30h

Entrega de diplomas a los participantes y trofeos.

14:30h

Almuerzo para los participantes, acompañantes, profesores y miembros del jurado.

*Para el buen desarrollo y disciplina del concurso, se fijará en 15 el número máximo de asistentes a la fase final.

Premios

Trofeo "Manuel Villalante", otorgado por el H-E StPOL al concursante con mayor puntuación global.

Trofeo "Especial Club del Barman", al segundo mejor clasificado.

Trofeo "Grup SERHS" a la mejor explicación/comunicación del cóctel.

Trofeo "Associació Catalana de Sommeliers" al cóctel con mayor puntuación del jurado degustador.

Trofeo "Josep Maria Gotarda", a la destreza y habilidad.



Miembros del Jurado

Sr. Josep M. Gotarda Jr. – Presidente del Jurado de Habilidad.

Sr. Manel Tirvó – Presidente del Jurado de Degustación.

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 – Presidente de EUHT StPOL.

Puntuación

Existirán tres elementos de valoración:

- Valoración del **Test de Conocimientos** con un máximo de 10 puntos.
- Valoración del **Jurado de Destreza** con un máximo de 30 puntos.
- Valoración del **Jurado de Degustación** con un máximo de 29 puntos.

La coordinación irá a cargo de Jordi Sala,
profesor Jefe de departamento de área Restaurante-Bar del 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

Jueves 23 de Febrero de 2017

concurso de

Coctelería Joven de Catalunya



Inscripción al Concurso

La inscripción al Concurso es mediante correo electrónico a la siguiente dirección: jordi.sala@santpol.edu.es.

Sólo se aceptarán las inscripciones recibidas antes del 18 de Febrero de 2017.

Para realizar la inscripción es necesario indicar el nombre del cóctel, receta, ingredientes y degustación en un documento adjunto, añadiendo los datos de contacto habituales.

Jueves 23 de Febrero de 2017