

concurs de

36a edició

# Cocteleria Jove de Catalunya



Dijous 7 de març de 2019



**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

El **Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya** neix ara fa 36 anys amb la voluntat d'incentivar entre els joves estudiants i professionals l'interès per l'univers de la cocteleria i per desenvolupar una carrera professional a l'àrea de servei de sala, present tant en empreses hoteleres com de restauració. El concurs, de caràcter anual i impulsat per [l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar](#), **és un dels certàmens de cocteleria més veterans del país**, i aquest 2019 suma la 36a edició. De fet, la final del Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya es durà a terme el **21 de febrer** de 2019 a les instal·lacions de l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar (Barcelona).

## Bases del concurs

### 01. PARTICIPANTS

- La participació al concurs és de caràcter lliure.
- Hi poden participar alumnes d'escoles d'hostaleria i professionals **menors de 25 anys**.
- Les empreses hi poden participar amb **un únic concursant**.
- **En el cas dels participants procedents d'escoles**: cada institució hi podrà participar amb **un concursant (més reserva)**. La decisió la prendrà l'organització depenent del número final de sol·licitants, essent sempre el mateix per a totes les escoles.

### 02. INSCRIPCIÓ I FASE PRELIMINAR

- Els còctels presentats al Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya **han de ser inèdits**.
- La **inscripció al Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya** es fa mitjançant l'enviament d'un correu electrònic a l'adreça [jordi.sala@santpol.edu.es](mailto:jordi.sala@santpol.edu.es) indicat a l'assumpte "Inscripció Concurs de Cocteleria Jove". En el correu electrònic cal indicar les dades de contacte i adjuntar en un únic document el **nom del còctel, la recepta, els ingredients amb les seves proporcions en centilitres i la descripció**.
- **Només s'acceptaran les inscripcions rebudes abans del 7 de febrer de 2019**.
- L'organització comunicarà **a partir del 7 de febrer de 2019 els classificats per la final del Concurs**, que tindrà lloc el 21 de febrer de 2019 a l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar.
- Per al bon desenvolupament del concurs, **es fixarà en 15 el nombre màxim de classificats a la fase final**.



### 03. DINÀMICA DEL CONCURS: LA FINAL

- La final del Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya tindrà lloc el **21 de febrer de 2019 a l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar**.
- Els concursants s'hauran de presentar a l'escola mitja hora abans de l'inici del **programa** (*detallat al punt 04 de les bases*).
- Els concursants actuaran per ordre del sorteig que es realitzarà el mateix dia del concurs.
- **L'uniforme** podrà ser el de la feina.
- Els concursants començaran el concurs realitzant un **test de coneixements** de Cocteleria, previ a la part de preparació i elaboració del còctel.
- Tot seguit, el concursant haurà **d'explicar al jurat la composició del còctel**, així com les seves característiques **abans d'elaborar el combinat**, amb un temps límit d'**1 minut**.
- **El temps màxim de preparació del còctel serà de set minuts**.
- El concursant haurà de **realitzar el còctel per a quatre preses**.
- Es podran utilitzar els **materials i ingredients que l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar proporciona**. Si el concursant vol fer servir ingredients específics, se'ls podrà portar.
- No es podran utilitzar begudes que no s'hagin proposat amb antelació.
- Els còctels presentats hauran de ser inèdits. Es valorarà la destresa en les decoracions preparades durant l'execució del còctel.

### 04. PROGRAMA DEL CONCURS: Dijous 21 de febrer del 2019

**9:00h** - Arribada dels concursants.

**9:30h** - Inici del concurs amb el test de coneixements.

**10:30h** - Presentació i preparació del còctel davant d'un jurat d'habilitat i destresa.  
Degustació del còctel per part del jurat corresponent.

**12:30h** - Finalització del concurs i deliberació del jurat. Seguidament, l'Escola oferirà un aperitiu a tots els assistents.

**13:30h** - Entrega de diplomes als participants i guardons.

**14:30h** - Dinar per als participants, acompanyants, professors i membres del jurat.



## 05. 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 decisió del jurat serà inapel·lable.**

## 06. COMPOSICIÓ DEL JURAT

- Sr. Josep M. Gotarda Jr. – President del Jurat de Destresa
- Sr. José Hernández, director acadèmic emèrit de l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar – 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

## 07. 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** 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.

## 08. CONDICIONS

- La participació al concurs suposa l'acceptació d'aquestes bases.
- El no acompliment de les bases comporta la desqualificació del concursant.

## 09. MÉS INFORMACIÓ

**Hotel – Escola de Sant Pol de Mar**

Ctra. N-II Km 664 s/n. 08395 Sant Pol de Mar, Barcelona

Tel. 93 760 02 12 | [santpol.edu.es](http://santpol.edu.es)