

concurs de

37a edició

Cocteleria Jove de Catalunya



Dijous 20 de febrer de 2020



**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 37 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 2020 suma la 37a edició. De fet, la final del Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya es durà a terme el **20 de febrer** de 2020 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 en el moment del concurs**.
- 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 nombre 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 indicant 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 complet de l'alumne/a, 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 6 de febrer de 2020**.
- L'organització comunicarà **a partir del 7 de febrer de 2020 els classificats per la final del Concurs**, que tindrà lloc el 20 de febrer de 2020 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 **20 de febrer de 2020 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 l'escola o lloc de treball.
- 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'un (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 20 de febrer del 2020

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.

13:30h - Entrega de diplomes als participants i guardons. Seguidament, l'Escola oferirà un aperitiu a tots els assistents.

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

Cocteleria Jove de Catalunya



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. Benet Maimí – Consultor turístic
- 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