

concurso de

35ª edición

Coctelería Joven

de Catalunya



Jueves 22 de Febrero de 2018



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

Founding member
HS Hotel
Schools
of Distinction
a global network



**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 un concursante (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 8 de Febrero de 2018 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 8 de Febrero 2018** 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** (ver anexo). El concursante si quiere podrá utilizar otros ingredientes que traiga por su cuenta.
- **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.

Jueves 22 de Febrero de 2018



Programa Fase Final

Jueves 22 de Febrero del 2018

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 (storytelling).

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 Tirvio – 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

Coctelería Joven de Catalunya



Ingredientes disponibles en EUHTStPOL

AIGUARDENTS I ORUJOS

AGUARDIENTE RUAVIEJA BLANCO
 AUGARDIENTE RUAVIEJA HIERBAS
 CREMA ORUJO RUAVIEJA
 KIRSCH PUR BARDINET
 MARRASCHINO BARDINET
 PORE WILLIAMS EAU DE VIE
 MARC DE CAVA
 MARC DE CAVA GRAMONA
 MARC DE CAVA JUVE Y CAMPS
 CACHAÇA
 CACHAÇA PITU
 CACHAÇA VELHO BARREIRO
 GRAPPA
 ALEXANDER CHARDONNAY
 ALEXANDER MUSCAT
 LIBARNA
 ANÍS
 DEL MONO DULCE
 DEL MONO SECO
 MARIE BRIZARD
 SAMBUCA
 APERITIUS A.G.
 AMARETTO DI SARONNO
 AMER PICON
 CAMPARI
 FERNET BRANCA MENTA
 FERNET BRANCA
 JAGERMEISTER
 PASTIS 51
 PERNOD
 RICARD
 APERITIUS B.G.
 ANGOSTURA
 CYNAR
 DUBONNET
 PUNT E MES
 VERMOUTH CINZANO
 VERMOUTH MARTINI
 BRANDY
 103 ETIQUETA BLANCA
 103 ETIQUETA NEGRA
 MAGNO
 MASCARO
 TORRES 5
 TORRES 10
 SOBERANO
 VETERANO
 CARLOS I
 CARLOS III
 CALVADOS
 PERE MAGLOIRE

GINEBRA

BEEFEATER
 BOMBAY
 BOMBAY SAPHIRE
 BULLDOG
 CITADELLE
 GIRO
 GORDONS
 HENDRICK'S
 LARIOS
 XORIGUER
 XAROPS
 BLUE TROPIC RIVES
 KIWI RIVES
 KIWI SOREL
 LIMA RIVES
 LIMA SOREL
 PULCO LIMON
 CREMES
 CREMA CACAO BARDINET
 CREMA CAFÉ BARDINET
 CREMA CATALANA
 CREMA IRLANDESA
 BAILEY'S ORIGINAL
 BAILEY'S CARAMEL
 BAILE'S MINT CHOCOLATE
 LICORS
 LIMONCELLO LIMONCE
 RATAFIA DE MONTSERRAT
 RATAFIA RUSSET
 APRICOT BRANDY BOLS
 AROMAS DE MONTSERRAT
 BENEDICTINE
 CALISAY
 CASSIS BARDINET
 CHARTREUSE GROG
 CHARTREUSE VERDE
 CHERRY BRANDY BOLS
 COINTREAU
 CREMA BANANA BOLS
 CURAÇAO BLUE BOLS
 CURAÇAO BLUE MARIA BRIZARD
 ESTOMACAL BONET
 LICOR 43
 MALIBU
 MALIBU PINYA
 MARIE BRIZARD CREMA CACAO
 PARFAIT AMOUR MARIE BRIZARD
 WHISKY PECHÉ
 WHISKY SOUTHERN CONDFORT

LICOR FRUITES

FRANGELICO
 GRANPECHER
 GRANPOMIER
 LICOR FRESAS MONIN
 PECHE DE VIGNE SOREL
 PISANG AMBON
 PACHARAN
 ETXECO
 ZOCO
 PIPPERMINT
 GET
 ROM
 BACARDI
 BACARDI LEMON
 BARCELO
 AÑEJO
 BRUGAL
 CACIQUE
 HAVANA 3 AÑOS
 HAVANA 5 AÑOS
 NEGRITA
 PUJOL
 TEQUILA
 CUERVO ESPECIAL BLANCO
 CUERVO ESPECIAL REPOSADO
 VODKA
 ABSOLUT
 CITRON
 MANDARIN
 ERISTOFF
 BLACK
 ERISTOFF
 GIECKO
 CARAMEL
 SMIRNOFF
 STOLICHNAYA
 ZUBROWKA
 WHISKY
 BALLANTIES
 CANADIAN CLUB
 CHIVAS REGAL
 CUTTY SARK
 DYC
 JB
 JOHNNIE WALKER ET ROJA

WHISKY MALTA

CARDHU
 GLEMORANGIE 10 ANYS
 MACALLAN
 WHISKY IRLANDÈS
 JAMESON 12 ANYS
 WHISKEY AMERICÀ
 FOUR ROSES
 JACK DANIELS
 JIM BEAM



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 17 de Febrero de 2018.

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.