

concurs de

35^a edició

Cocteleria Jove de Catalunya



Dijous 22 de Febrer de 2018



**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 concursant (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 8 de Febrer de 2018 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 8 de Febrer de 2018** 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 (veure anexe)**. 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 22 de Febrer de 2018



Programa Fase Final

Dijous 22 de Febrer del 2018

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.. (storytelling)

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

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

Dijous 22 de Febrer de 2018



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

Cocteleria Jove de Catalunya



Ingredients disponibles a l'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 GROC
 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 PECHE
 WHISKY SOUTHERN CONDFORT

LICOR FRUITES

FRANGELICO
 GRANPECHER
 GRANPOMIER
 LICOR FRESAS MONIN
 PECHE DE VIGNE SOREL
 PISANG AMBON
 PACHARAN
 ETXECO
 ZOCCO
 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 IRLANDE'S
 JAMESON 12 ANYS
 WHISKEY AMERICÀ
 FOUR ROSES
 JACK DANIELS
 JIM BEAM

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 17 de Febrer de 2018.

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 22 de Febrer de 2018