

concurso de

36<sup>a</sup> edición

# Coctelería Joven

de Catalunya



Jueves 21 de febrero de 2019



**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

El **Concurso de Coctelería Joven de Catalunya** nace hace 36 años con la voluntad de incentivar entre los jóvenes estudiantes y profesionales el interés por el universo de la Coctelería y para desarrollar una carrera profesional en el área de servicio de sala, presente tanto en empresas hoteleras como de restauración. El concurso, de carácter anual e impulsado por el [Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar](#), **es uno de los certámenes de Coctelería más veteranos del país** y en 2019 suma la 36ª edición. De hecho, la final del Concurso de Coctelería Joven de Catalunya tendrá lugar el **21 de febrero de 2019** en las instalaciones del Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar (Barcelona).

## Bases del concurso

### 01. PARTICIPANTES

- La participación en el concurso es libre.
- Pueden participar en el concurso 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.

### 02. INSCRIPCIÓN Y FASE PRELIMINAR

- Los cócteles presentados al Concurso de Coctelería Joven de Catalunya **deberán ser inéditos**.
- La **inscripción al Concurso de Coctelería Joven de Catalunya** se realiza mediante el envío de un correo electrónico a la dirección [jordi.sala@santpol.edu.es](mailto:jordi.sala@santpol.edu.es) indicando en el asunto "Inscripción al Concurso de Coctelería Joven". En el correo electrónico hay que indicar los datos de contacto y adjuntar en un único documento el **nombre del cóctel, la receta, los ingredientes con sus proporciones en centilitros y la descripción**.
- **Sólo se aceptarán las inscripciones recibidas antes del 7 de febrero de 2019**.
- La organización comunicará **a partir del 7 de febrero de 2019 los clasificados para la final del Concurso**, que tendrá lugar el 21 de febrero de 2019 en el Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar.
- Para el correcto funcionamiento del Concurso, **se fijará en 15 el número máximo de clasificados para la fase final**.



### 03. DINÁMICA DEL CONCURSO: LA FINAL

- La final del Concurso de Coctelería Joven de Catalunya tendrá lugar el **21 de febrero de 2019 en el Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar**.
- Los concursantes deberán estar presentes en la Escuela media hora antes del inicio del **programa** (detallado en el punto 04 de las bases).
- Los concursantes actuarán según el orden del sorteo que se realizará el mismo día del concurso.
- El **uniforme** podrá ser el del trabajo.
- Los concursantes empezarán el concurso realizando un **test de conocimientos de Coctelería**, previo a la parte de preparación y elaboración del cóctel.
- Seguidamente, el concursante deberá **explicar al jurado la composición del cóctel**, así como sus características **antes de elaborar el combinado, con un tiempo límite de 1 minuto**.
- **El tiempo máximo de preparación del cóctel será de siete minutos**.
- El concursante deberá **realizar el cóctel para cuatro tomas**.
- Se podrán utilizar **los materiales e ingredientes que el Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar proporcione**. Si el concursante quiere utilizar ingredientes específicos, los podrá traer.
- No se podrán utilizar bebidas que no se hayan propuesto con antelación.
- Los cócteles presentados deberán ser inéditos. Se valorará la habilidad en las decoraciones preparadas durante la ejecución del cóctel.

### 04. PROGRAMA DEL CONCURSO: jueves 21 de febrero de 2019

**9:30h** - Inicio del 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.



## 05. 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 decisión del jurado será inapelable.**

## 06. MIEMBROS DEL JURADO

- Sr. Josep M. Gotarda Jr. – Presidente del Jurado de Habilidad
- Sr. José Hernández, director académico emérito del Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar – 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 H-E StPOL.

## 07. 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** 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.

## 08. CONDICIONES

- La participación al concurso supone la aceptación de las bases.
- El incumplimiento de las bases conlleva la descalificación del concursante.

## 09. MÁS INFORMACIÓN

**Hotel – Escuela 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)