concurso de

36ª edición

Coctelería Joven de Catalunya

Jueves 7 de marzo de 2019

H-E StPOL BARCELONA

HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR

DIRECCIÓN HOTELERA Y ARTES CULINARIAS

Founding member

Hotel Schools of Distinction

a global network

EUHT StPOL BARCELONA

ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOTELERÍA Y TURISMO

HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR

Centro adscrito: Universitat de Girona

CGR StPOL BARCELONA

CENTRO DE GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN

HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR

Centro autorizado por: Generalitat de Catalunya Departament d'Ensenyament

concurso de

Coctelería Joven de Catalunya

Presentación

La evolución constante en la restauración también incide en el mundo del bar, hecho que conlleva la constante búsqueda de nuevos productos y la oferta de combinados y cócteles muy atractivos adaptados a los gustos actuales de los consumidores. Combinados de todo tipo con jarabes, zumos de frutas y licores. El mundo de la combinación es infinito. ¡Pruébalo!

Bases del concurso

- Será de carácter libre y podrán 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 7 de febrero de 2019 los clasificados para el concurso.**
- Los cócteles presentados tendrán que ser inéditos. Se valorará la destreza en las decoraciones preparadas durante la elaboración del cóctel delante del jurado.
- **El uniforme** podrá ser el del trabajo.
- Los concursantes tendrán que estar presentes en la escuela con media hora de antelación.
- El concursante tendrá que **realizar el cóctel para cuatro tomas.**
- El concursante tendrá que **explicar al jurado la composición del cóctel**, así como sus características **antes de elaborar el combinado,** con un tiempo límite de 1 minuto.
- Los concursantes deberán **enviar la receta mediante correo electrónico antes del 7 de febrero 2019** 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 en centilitros.**
- Se podrán utilizar los **materiales e ingredientes que el H-E StPOL proporcione**. Si el concursante quiere podrá utilizar otros ingredientes que traiga por su cuenta.
- **El tiempo máximo de preparación del cóctel será de siete minutos. La explicación del cóctel *(storytelling)* será de un minuto como máximo.**
- No se podrán utilizar bebidas que no se hayan propuesto con antelación.
- **La decisión del jurado será inapelable.**
- El incumplimiento de las bases conlleva la descalificación del concursante.

Programa Fase Final

Jueves 21 de febrero del 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.

** 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 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. José Hernández – 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.

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.

Inscripción al Concurso

La inscripción al Concurso de Coctelería Joven de Catalunya se realiza mediante el envío de un correo electrónico a la siguiente dirección: jordi.sala@santpol.edu.es Para la inscripción **es necesario indicar en un documento adjunto el nombre del cóctel, la receta, los ingredientes y la descripción, además de los datos de contacto habituales.**

Sólo se aceptarán las inscripciones recibidas antes del 7 de febrero de 2019.

Coordinación y contacto

Jordi Sala, profesor y Jefe del departamento de Restaurante-Bar del H-E StPOL.
jordi.sala@santpol.edu.es | Tel. 93 760 02 12
Hotel – Escuela de Sant Pol de Mar (Ctra. N-II, km 664. 08395 Sant Pol de Mar, Barcelona)
santpol.edu.es