



BASES DEL XIII CONCURSO DE PROFESIONALES DE SALA DE SEGOVIA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: HOTEL CANDIDO

FECHA: 4 de mayo de 2016

ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento corre a cargo de la Asociación de Camareros de Segovia, y cuenta con la colaboración de: **LA FEDERACION NACIONAL DE PROFESIONALES DE SALA**

ARTICULO 2º.- PARTICIPANTES

Podrán participar todos aquellos profesionales en activo o no, así como alumnos de las escuelas de hostelería de toda España.

Los concursantes podrán aportar todo el material que consideren oportuno para la realización de las diferentes pruebas (Ej.: cuchillo y tenedor para trinchar, puntilla, litos, sacacorchos, vaso mezclador, coctelera, cuchillo jamonero, etc.), excepto la prueba de montaje de mesa.

No obstante, la organización del concurso, podrá proveer a los participantes de prácticamente todos los medios que soliciten con la suficiente antelación para la realización de cualquiera de las pruebas.

Los Concursantes deberán ir debidamente uniformados y mantendrán en todo momento las medidas necesarias de higiene, limpieza y presencia propias de la Profesión. Este Último apartado será tenido en cuenta por el Jurado a la hora de emitir sus puntuaciones. La edad de los participantes deberá ser de 18 años como mínimo

ARTÍCULO 3º.- TEMA DEL CONCURSO

El campeonato de Profesionales de Sala constará de **dos fases si fuese necesario**. La 1º fase consistirá en una prueba teórica tipo test en horario de mañana, clasificatoria, de donde saldrán los ocho finalistas, los cuales pasarán a la 2º fase consistente en la realización de 10 pruebas puntuables.

PRUEBAS

1ª PRUEBA. Coctelería. Elaboración de dos cócteles: Manhattan (2 unidades) y Cosmopolitan (2 unidades), ambos del recetario internacional (**habrá que utilizar las bebidas y la cristalería aportadas por la organización. Los participantes podrán utilizar los útiles y herramientas aportados por la organización, pudiendo también emplear sus propios útiles y herramientas**).

Tiempo de realización: 10 minutos

2ª PRUEBA: Venta, decantación y servicio de un Vino Tinto de Castilla León.

Tiempo de realización: 10 minutos

3ª PRUEBA: Servicio de Café. (GRUPO CAFENTO). Elaboración de dos expresos y dos capuchinos con el café aportado por la organización. Identificación, descripción y diferenciación entre cafés arábica y robusta.

Tiempo de realización: 10 minutos

4ª PRUEBA: Identificación y Cata de Quesos, a través del contacto visual, olfativo y gustativo. Elaboración de una tabla de quesos.

Tiempo de realización: 15 minutos

5ª PRUEBA: Corte y Presentación de dos raciones de Jamón de Castilla León (maza y babilla).

Tiempo de realización: 10 minutos

6ª PRUEBA: Tiraje y Servicio de Cerveza (AMMSTELL) desde grifo y botella.

Tiempo de realización: 5 minutos

7ª PRUEBA: Elaboración de un plato a vista del cliente. Entrante, Termine o Postre.

Tiempo de realización: 15 minutos

8ª PRUEBA: Desespinado de una Dorada o lubina a la Sal. La Dorada será aportada por la organización.

Tiempo de realización: 10 minutos

9ª PRUEBA: Preparación de una Ensalada de frutas a la vista del cliente y que contemple el pelado de una naranja al aire. Las frutas las aportará la organización (mínimo 3 piezas).

Tiempo de realización: 10 minutos

10ª PRUEBA: Montaje de Mesa con técnica de Venta y Atención al Cliente. La organización, proveerá a los participantes de todos los útiles para el montaje de la mesa con la suficiente antelación: Además de dos cartas, una de platos típicos de Murcia y otra de vinos de la Región Murciana y sus zonas de producción, con las que los

participantes tendrán que tomar la comanda a un jurado profesional y contestar a las preguntas que este Jurado les formule, pudiendo ser alguna de las preguntas en inglés.

PRUEBA PATROCINADA POR MUÑOZ HOSTELERIA

Tiempo de realización: 15 minutos

ARTÍCULO 4º.- SOLICITUDES

Los participantes, enviarán la inscripción vía email a la dirección de correo electrónico **secretario.federacionsala@gmail.com** o vía correo postal a **DAMASO ALONSO 2 BAJO 40006** indicando en el sobre. XIII Concurso de Profesionales de sala "ciudad de Segovia "

El periodo de inscripción será hasta el 28 de abril de 2016. Las bases del concurso y la información relativa al mismo estarán en la web <http://camarerosdesegovia.asociaciones.segovia.es> o en FACEBOOK (ASOCIACION DE CAMAREROS DE SEGOVIA)

Solicitud al concurso:

- a) Rellenar la solicitud de inscripción.
- b) Fotocopia del D.N.I.
- c) Talla de Camisa
- d) Receta del palto a la vista del cliente

Una vez examinadas todas las solicitudes, el comité organizador informará vía email o telefónicamente a todos los candidatos que cumplan los requisitos, la fecha y hora de la prueba de selección (examen teórico tipo test de 60 preguntas de conocimientos generales de la profesión). **SI FUERA NECESARIO**

Los 8 candidatos con mejor nota pasarán automáticamente a la final / concurso a celebrar en la fecha anteriormente indicada.

ARTÍCULO 5º.- DESARROLLO DEL CONCURSO

Los participantes se presentarán en el HOTEL CANDIDO, debidamente uniformados, a las 10:00. No deberán llevar anagramas de ninguna empresa. LA ORGANIZACIÓN FACILITARA A LOS FINALISTAS EL UNIFORME CON EL QUE REALIZAR LA PRUEBA

- 11h-12h: presentación de los concursantes, explicaciones de las normas, funcionamiento y desarrollo del concurso.
- 12 a 13h: prueba teórica tipo test.
- 13 a 14h: ponencia por parte de un miembro de la Federación Nacional de Profesionales de Sala, sobre la figura del Jefe de Sala.
- 16h: comunicación de los ocho finalistas.
- 16:30h: Desarrollo de las diez pruebas por parte da cada uno de los ocho clasificados.

La organización dará a los ocho finalistas un delantal que los participantes tendrán que llevar puesto en todo momento durante la celebración del evento.

La Organización pondrá a disposición de los finalistas todo el material necesario para el montaje de la mesa, elaboración de cocktails, corte de jamón, etc.

El orden de salida se hará previo sorteo de los participantes.

ARTÍCULO 6º.- EL JURADO

Cada prueba contará con un jurado específico formado por dos personas: profesional del sector de reconocido prestigio y un representante de la empresa que patrocine esa prueba. En el caso de que en alguna de las pruebas coincidiera que el concursante fuera empleado de algún miembro del jurado, se procederá a sustituir en esa prueba, al miembro del jurado por un suplente.

ARTÍCULO 7º.- CALIFICACIONES

El jurado calificará las siguientes pruebas teniendo en cuenta:

- 1- Elaboración del Cóctel:
 - a. Elaboración
 - b. Presentación

PREMIOS

La Organización establecerá un premio para las pruebas de coctelería y café para el concursante que obtenga la máxima puntuación en dicha prueba.

El cómputo total de todas las pruebas determinará los tres primeros clasificados, los cuales recibirán un Premio Especial.

LEGALIDAD

El desarrollo del Campeonato de Profesionales de Segovia se desarrollará bajo el reglamento y las bases contenidas en estas bases de participación. Ante cualquier problema el Comité Organizador tendrá la potestad de resolver cualquier puntuación con un voto de calidad del Presidente del Jurado. Este será inapelable.

La Participación en el Campeonato supone la aceptación de las normas y bases del mismo, reservándose la organización el derecho de modificar estas bases si lo considerase oportuno.

El ganador tendrá acceso directo al Campeonato de España. A celebrar en Toledo en el año 2016

A los concursantes de fuera de Segovia se les facilitara el alojamiento de las noches del 3 y 4 de mayo, en los hoteles de Segovia que colaboran con el concurso así como el acceso a la cena de clausura del día 4 y al vino de bienvenida del día 3 a todos los concursantes participantes

Por el comité Organizador
Segovia a 24 de febrero de 2016

ASOCIACION DE CAMAREROS DE SEGOVIA Y SU PROVINCIA
13 CONCURSO NACIONAL DE PROFESIONALES DE SALA
CIUDAD DE SEGOVIA

4 de mayo de 2016 (salones del hotel cándido)

Apellidos:

Nombre:

Fecha Nacimiento: ____\ __ \ _____

Dirección:

Localidad:

Provincia:

C.P:

N.I.F:

Móvil:

Dirección Postal:

Mail:

EMPRESA QUE REPRESENTA:

ASOCIACION A LA QUE PERTENECE :

ADJUNTAR HOJA DE RECETA

FIRMA Y FECHA