



BASES DEL X CONCURSO NACIONAL DE PROFESIONALES DE SALA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: FERIA DE INTUR

FECHA: 24 Y 25 DE NOVIEMBRE DE 2016

Hora: 10.00

ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento corre a cargo de la Federación Nacional de Profesionales de Sala y Asociación de Profesionales de sala de C Y L, y cuenta con la colaboración de: DE INSTITUCIONES DE CASTILLA Y LEÓN, ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE CYL Y FIRMAS COMERCIALES NACIONALES Y REGIONALES

ARTICULO 2º.- PARTICIPANTES

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

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 con traje chaqueta 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 X campeonato de Profesionales de Sala en Castilla y León, consistirá en la realización de 10 pruebas puntuables.

PRUEBAS

1ª PRUEBA. Coctelería. Elaboración de dos combinados: 1 COCTEL ELBORADO CON UN VINO BLANCO D.O RUEDA Y 1 COCTEL ELBORADO CON UN VINO TINTO D.O.

RIBERA DEL DUERO, y el Cóctel de Coca-Cola más Creativo (**Los participantes podrán utilizar los útiles y herramientas aportados por la organización, pudiendo también emplear sus propios útiles y herramientas, así como las bebidas**).

Tiempo de realización: 10 minutos

2ª **PRUEBA:** Venta, decantación y servicio de un Vino Tinto de D.O. Ribera de Duero. Más descorche de una botella de cava de Castilla y León aun Por Determinar.

Tiempo de realización: 10 minutos

3ª **PRUEBA:** Servicio de Café. CAFES SALZILLO. 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 D.O Castilla y León, 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 DOMPAL Y MONTENEVADO (maza y babilla). Jamones Ganadores en el Concurso mejor Jamón de Castilla y León 2016

Tiempo de realización: 10 minutos

6ª **PRUEBA:** Tiraje y Servicio de Cerveza **Mahou**, desde grifo y botella (**MAESTRA**). **Características y cultura de la cerveza**

Tiempo de realización: 5 minutos

7ª **PRUEBA:** Elaboración de un plato a vista del cliente de elaboración libre pudiendo ser un entrante, termine o postre. **Obligatorio un ingrediente de productos de Castilla y Leon**

Tiempo de realización: 15 minutos

8ª **PRUEBA:** Pelado, presentación y servicio de 6 langostinos (medina del Campo)

Tiempo de realización: 15 minutos

9ª PRUEBA: pelado de una naranja al aire.

Esta prueba la realizarán todos los participantes juntos y el concursante que termine primero tendrá más puntuación, así como los concursantes que se pasen de tiempo no se les puntuará la destreza

Tiempo de realización: 10 minutos

10ª PRUEBA: Montaje de Mesa para dos comensales 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 Castilla y León y otra de vinos de las D.O. de Castilla y León 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, manteniendo una conversación durante cinco minutos en inglés.

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, I Concurso de PROFESIONALES de sala de Castilla y León

El periodo de inscripción será hasta el...8... de...Noviembre. de 2016. Las bases del concurso y la información relativa al mismo estarán en las redes sociales en las páginas de las Asociaciones pertenecientes a la Federación Regional de Profesionales de Sala de Castilla y León

Solicitud al concurso:

- a) Rellenar la solicitud de inscripción.
- b) Fotocopia del D.N.I.
- c) Receta del plato a la vista

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

ARTÍCULO 5º.- DESARROLLO DEL CONCURSO

Los participantes se presentarán en el...recinto ferial de la Feria de Intur en Valladolid para recoger, acreditación en la Feria, documentación y programa final, debidamente uniformados, a las 10:30h.El día 24 de Noviembre de 2016

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

Es posible que la organización de a los 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
 - c. Sabor y creatividad

PREMIOS

La Organización establecerá un premio para las pruebas de coctelería, café y ... 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...X. Campeonato NACIONAL de Profesionales de Sala ,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 se proclamará Campeón de España y tendrá acceso directo al Campeonato Europeo.

Por el comité Organizador
Valladolid a 24 de OCTUBRE de 2016