



ANEXO 1:

BASES DE PARTICIPACION DEFINITIVAS

Todos los participantes deberán al inscribirse en los certámenes participar obligatoriamente en todos los demás campeonatos, es decir, tanto en el de tiraje de cerveza como el de Gin&Tonic. Todos los participantes están obligados a emplear para sus cocteles las bebidas de las casas que patrocinan el evento:

MONIN, BACARDI, FINEST CALL, CAFES EL CRIOLLO, COCA COLA, GRANDES VINOS Y VIÑEDOS, BARDINET, LA ZARAGOZANA, ZADIBE, GIN XORIGUER

Hasta el momento estas son las marcas patrocinadoras pero puede que hasta que se celebre el campeonato puedan incorporarse algunas marcas más.

Cualquier bebida que se quiera emplear y que no se pueda obtener de las marcas patrocinadoras, deberá consultarse su empleo con la organización. Se adjuntan los pdf con el listado de productos de las marcas.

XXXIII CAMPEONATO DE BARMAN DE ARAGÓN CLÁSICO 2016 BARMANS Y JÓVENES BARMANS CATEGORÍA AFTER DINNER, (DIGESTIVO).

El concurso se celebrará el próximo 31 de mayo de 2016 en la Sala Multiusos del Auditorio De Zaragoza. La hora exacta de comienzo será a las 17.00h, teniendo los participantes que estar a las 16.00 h en el lugar de la competición.

IV CAMPEONATO DE ARAGON DE GIN&TONIC CON XORIGUER

El concurso se celebrará el próximo 31 de mayo de 2016 en la Sala Multiusos del Auditorio De Zaragoza. La hora exacta de comienzo será a las 17.00h, teniendo los participantes que estar a las 16.00 h en el lugar de la competición.

IV CAMPEONATO DE ARAGON DE TIRAJE DE CERVEZA

El concurso se celebrará el próximo 31 de mayo de 2016 en la Sala Multiusos del Auditorio De Zaragoza. **La hora exacta de comienzo será a las 12.30h,** teniendo los participantes que estar a las 12.00 h en el lugar de la competición.

BASES DEL CONCURSO DE TIRAJE DE CERVEZA

El tiempo para la realización de esta prueba será de 7 minutos

Los participantes tendrán que hacer el tiraje de dos cañas de cerveza tipo LAGER, una bajo la modalidad "tirada de un golpe" y otra caña obligatoria bajo la técnica "cerveza con crema". Las cervezas podrán ser tiradas desde un grifo vertical u horizontal. Una tercera caña deberá ser tirada desde grifo con una cerveza tipo **STOUT**



Todas las cervezas serán del Grupo La Zaragozana. La cristalería será aportada por la organización, copas Ámbar para el tiraje de sus cervezas..

El Jurado valorará el estilo y la forma de tirar la cerveza, la presentación, el servicio, la proporcionalidad de la espuma, su cremosidad, así como la originalidad en el acto del Tiraje de la cerveza. **El jurado podrá preguntar a los participantes alguna especificación técnica sobre cualquiera de los productos.**

II CAMPEONATO DE GIN&TONIC MARTIN MILLER'S PARA ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERIA

El concurso se celebrará el próximo 31 de mayo de 2016 en la Sala Multiusos del Auditorio De Zaragoza. La hora exacta de comienzo será a las 19.00h, teniendo los participantes que estar a las 16.00 h en el lugar de la competición.

Ante cualquier duda consultar con Carlos Orgaz en el Tlf 630214125 o bien en el mail: presidente@maitresdearagon.com

Premios y Trofeos:

- Diplomas acreditativos y recuerdo de participación para todos los participantes.
- Diploma a la Mejor Profesionalidad/ Técnica
- Diploma a la Mejor Degustación.
- Diploma a la Mejor Decoración
- Trofeos al primer clasificado en la categoría de Jóvenes Barman y Barman.
- Para los participantes en el Campeonato de Gin&Tonic:
 - Diploma al Primer Clasificado por puntuación
 - Diploma al mejor combinado de Innovación
- Para los participantes en el Campeonato de Tiraje de Cerveza:
 - Diploma para el Primer clasificado por Puntuación
- Regalos para los participantes de las casas patrocinadoras.

JURADOS

Estará compuesto por profesionales del sector de la Hostelería en Aragón y por miembros de las Asociaciones de Barman de España de reconocido prestigio nacional e internacional. Miembros de escuelas de hostelería y responsables de las casas comerciales que patrocinan este evento. En caso de empate El Presidente del Jurado decide el posible desempate de los concursantes. Existirá la figura del director del concurso que mantendrá el orden y velará por el buen desarrollo del mismo actuando como coordinador de los participantes en las diferentes pruebas. **EL FALLO DEL JURADO SERA INAPELABLE.**

VARIOS

Los tres primeros clasificados estarán sujetos a colaborar en cualquier acto promocional organizado por el Club del Barman de Aragón o la Asociación de Maîtres de Aragón.

La Junta Directiva se reserva el derecho de modificar alguna de las condiciones, pruebas o bien alguno de los premios que se exponen en estas bases.



NOTA IMPORTANTE DE LA JUNTA DIRECTIVA DEL CLUB DEL BARMAN DE ARAGON:

1. La Junta Directiva pone en conocimiento a los futuros ganadores del certamen de coctelería de Aragón tanto en la categoría de barman como en la de Jóvenes barman, que el Club del Barman de Aragón no asumirá los gastos de desplazamiento de los ganadores al certamen nacional, de no ser así, deberán de dejar su plaza a los siguientes en la clasificación general del concurso. Los gastos de alojamiento y la manutención de los participantes durante su estancia en los campeonatos sí que son por cubiertos por parte del Club del Barman de Aragón., No obstante también hacemos saber que el Club del barman intentará como se ha hecho hasta ahora conseguir la financiación suficiente para que la cantidad a pagar por el desplazamiento sea la menor posible.
2. Se está a la espera de que se nos comunique por parte del Centro Comercial y de Ocio de Puerto Venecia si se va a celebrar el III Master Bartender en el mes de Junio. Queremos explicar con esta nota que todos los participantes del Campeonato de Coctelería Oficial de Aragón quedan obligados a presentarse en el caso de que este campeonato de Puerto Venecia pueda llevarse a cabo.

Información sobre la prueba de idiomas

HABLAR DURANTE 1 MINUTO CON EL JURADO EN INGLES

Vocabulario Básico:

Os damos unas elementales directrices para que podáis haceros una composición de lugar de como tiene que hacerse la prueba de inglés. Cada participante debe de preparar su exposición de la mejor manera posible y como considere oportuno. Ya sabéis que tenéis que hablar durante aproximadamente 1 minuto con el jurado.

Hola, buenos días me llamo	Hello, good morning, my name is...
Soy de Zaragoza, Huesca, Teruel	I am from Zaragoza, Huesca, Teruel
Trabajo en	I am working at a restaurant called...
Soy el camarero o Maître o Sumiller	I am the waiter / I am the maître D`/ Head Waiter
El nombre de mi plato/ cocktail es	The name of my dish is /My cocktail`s name is
Los ingredientes son los siguientes	The ingredients of my dish/ of my cocktail are...
Uso Gin, vino y una crema de manzana	I use gin, wine and an apple cream...
Podría recomendarles el pescado	Could I recomend the fish
El cocktail es un homenaje a	My cocktail it`s a tribute to...
Muchas gracias por su atención y que disfruten del evento	Thank you very much for your attention and enjoy the event