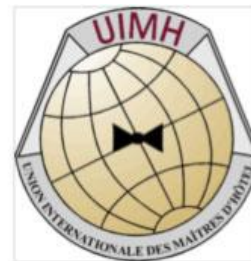




Federación Nacional  
Profesionales de Sala



## **BASES DEFINITIVAS**

# **X CAMPEONATO OFICIAL DE MAÎTRES Y PROFESIONALES DE SALA DE ARAGON**

### **1. ORGANIZACIÓN**

Organiza la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón

### **2. FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN**

Hotel Hiberus de Zaragoza Fecha: 29 de mayo de 2017.

**Duración: De 17h a 20.00h.** Los participantes deberán estar presentes para la acreditación e inscripciones a las 16.00h

### **3. PLAZO DE INSCRIPCIÓN**

El plazo de inscripción y el de envío de recetas permanecerá abierto hasta el martes 23 de mayo de 2016 como fecha tope. Los participantes deben de cumplimentar la hoja de inscripción y las diferentes fichas técnicas de las pruebas y enviarlas vía mail a [presidente@maitresdearagon.com](mailto:presidente@maitresdearagon.com). Para cualquier duda o consulta sobre las bases dirigirse a Carlos Orgaz al TLF -630214125

### **4. EL CONCURSO SE COMPODRÁ DE LAS SIGUIENTES PRUEBAS**

1. Prueba de cocteleria.
2. Montaje de mesa y decoración floral
3. Prueba de elaboración de Cafés y Carajillo de Autor
4. Tiraje y Servicio de la Caña Perfecta Ámbar.
5. Corte de Jamón.
6. Prueba Comercial de la toma de la comanda ( Venta y comercialización ante el jurado de una carta con productos aragoneses, toma de comanda de la misma)
7. Prueba de inglés. En la toma de la comanda el participante deberá expresarse en inglés con el jurado mínimo 1 minuto.
8. Desespinado de un pescado a la sal.
9. Quesos. Argumentación, corte y presentación de una tabla de quesos. Propuesta de maridaje con vinos de Grandes Vinos y Viñedos y Cervezas de la Zaragozaana
10. El Pan. Argumentación y presentación comercial de una carta de panes.

### **5-¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?**

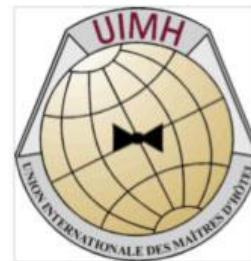
**Para participar es obligatorio ser socio de la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón. El precio especial de captación de socios para los alumnos de las Escuelas de Hostelería que quieran participar es de 25€ y para los profesionales de 50€.**

El pago de esta cuota da derecho a pertenecer a las dos asociaciones profesionales, la de maîtres y de barman de Aragón durante el año 2017 y a participar en aquellas actividades que se programen.

Para información de cómo asociarse mandar un correo a [presidente@maitresdearagon.com](mailto:presidente@maitresdearagon.com) o bien directamente en la página web de la asociación. [www.maitresdearagon.com](http://www.maitresdearagon.com), y rellenando el formulario de inscripción. Para cualquier duda o consulta ponerse en contacto con Carlos Orgaz al teléfono 630214125.



Federación Nacional  
Profesionales de Sala



## **6-PARTICIPANTES**

Podrán participar todos aquellos asociados miembros de la Asociación de Maîtres y Barman de Aragón. Los alumnos de las Escuelas de Hostelería de la Comunidad Autónoma de Aragón tanto las dependientes de la Consejería de Educación y Cultura del Gobierno de Aragón como aquellas otras que se enmarquen dentro de cualquier otro tipo de gestión pública o privada. En calidad de invitados y fuera de concurso la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón cursará invitaciones a las diferentes Asociaciones que representan la actual Federación Nacional.

Podrán participar todos aquellos profesionales que se encuentren prestando servicio en cualquiera de los restaurantes asociados a HORECA y de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. La edad mínima para concursar será de 18 años. 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, bolígrafo etc). No obstante la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón podrá proveer a los participantes de cualquier medio 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.

## **7-PRUEBAS DEL CONCURSO.**

El Campeonato consta de 10 pruebas puntuables. Todas las pruebas a realizar tendrán un tiempo máximo de realización, si se sobrepasase el tiempo dado en cada una de las pruebas tendrá una penalización a los efectos de puntuación.

### **1. Prueba de coctelería clásica BARDINET.**

- Los participantes deberán elaborar 4 copas del coctel que por sorteo les toque, los cocteles que se han elegido para esta prueba son los siguientes.: Negroni, Alexander, Bloody Mary y Manhattan. Se adjuntan las formulas IBA de dichos cócteles. La forma de elaboración será la misma y con las mismas bases que las pruebas del campeonato de coctelería de Aragón. No habrá para esta prueba Jurado Degustador, sólo técnico. **El tiempo máximo de realización será de 7 minutos**
- La organización aportará los licores y destilados para la elaboración de los cócteles así como la cristalería.  
**MANHATTAN:** 5 cl de rye whiskey (bourbon), 2 cl de vermú rojo, 1 gota de angostura bitter, cereza de coctel. Copa de coctel clásica 15 cl. Vaso Mezclador  
**NEGRONI:** 3 cl de gin, 3 cl de campari, 3cl de vermú rojo, mitad rodaja de naranja, vaso de old fashioned. Coctelera. Copa de coctel clásica 15 cl  
**BLOODY MARY:** 4.5 cl de vodka, 9cl. de zumo de tomate, 1.5 cl de zumo de limón, salsa perrins, 2 o 3 gotas, tabasco, sal de apio, pimienta. Vaso Long drink o media combinación rodaja de limón y apio. Vaso Mezclador. Copa Hurricane de 25 cl.  
**ALEXANDER:** 3 cl brandy, 3cl de crema de cacao, 3cl de nata líquida. Copa de coctel, Nuez moscada. Coctelera. Copa clásica de coctel d 15cl.

Las bebidas serán aportadas por la organización del evento, debiendo emplear los productos de la casa Bardinet. Los participantes deberán de aportar sus útiles de trabajo para la realización de esta prueba.

Tiempo Máximo de realización de la prueba: 7 minutos

### **2. Montaje y decoración floral de una mesa para 2 personas.**

Tiempo Máximo de realización de la prueba: 15 minutos



Federación Nacional  
Profesionales de Sala



Los participantes deberán montar una mesa para 2 comensales y deberán realizar una composición floral como decoración. Los participantes previamente habrán de asistir a la masterclass sobre decoración floral impartida por el colaborador-patrocinador de esta prueba.

**Materiales aportadas por la Organización:** Las dimensiones de la mesa son: mesa redonda de 1,22 m de diámetro y 0,75 de altura (*confirmaremos estas medidas*). Mantelería blanca.

De entre los asistentes al evento se nombrará aleatoriamente a un jurado popular que valorará las mesas expuestas por los participantes.

**La vajilla para el montaje de la mesa sea aportada por el patrocinador del evento Alda S.L., se comunicará a los participantes con la antelación suficiente, cualquier cambio al respecto.**

### **3. Prueba de elaboración de Cafés**

*Tiempo máximo de elaboración: 12 minutos.*

La prueba consistirá en la elaboración de 1 café a sorteo de la siguiente lista: Ristretto, americano, capuccino, expreso, macchiato, cortado y café con leche

Y de la preparación de **1 carajillo de NEGUS de propia creación.**

**Materiales aportados por la Organización:** La organización aportará la cafetera, la vajilla, jarras etc para la elaboración del café por sorteo. Para la realización del carajillo de **RON NEGUS el participante deberá aportar la cristalería o la taza para su presentación.** así como los ingredientes que utilice para su elaboración y que no sean aportados por la organización. El Ron Negus distribuido por la casa Bardinnet será aportado por la organización.

### **4- Servicio y Tiraje de la Caña Perfecta Ámbar.**

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. **Esta prueba formará parte del V Concurso de Tiradores de Cerveza Ámbar de Aragón. El jurado podrá preguntar a los participantes aspectos relacionados sobre cualquiera de las cervezas empleadas en la prueba o sobre el mundo de la cerveza en general.**

### **5- Corte y presentación de 2 raciones de Jamón de Teruel.**

El tiempo para la realización de esta prueba será de 10 minutos.

Los participantes deberán de cortar 2 raciones de jamón de 100 gramos cada una, con una libre presentación y decoración. El participante deberá de aportar sus propias herramientas y útiles para el corte del jamón así como si lo desea su propio plato para presentar las raciones de jamón.

### **6. Prueba comercial de atención al cliente. Toma de Comanda**

Tiempo máximo para esta prueba: 10 minutos

- Esta prueba consistirá en la toma de comanda y venta de un menú completo al jurado, incluyendo el conocimiento de los productos agroalimentarios de calidad aragoneses. A los participantes se les hará entrega el mismo día del campeonato de una carta de platos y vinos sobre la que tendrán que versar su venta al Jurado.
- Los vinos sobre los que tendrán que argumentar el maridaje del menú serán los vinos de grandes vinos y viñedos de los que se han incluido las fichas técnicas en la prueba de los quesos.
- La carta de platos se entregará el mismo día del concurso. ( en cualquier caso si se decide entregar antes la carta se hará con posterioridad al día 23

**7. Prueba de inglés.** En la toma de la comanda el participante deberá hablar en inglés durante dos minutos con los jurados. Los jurados podrán hacer preguntas sencillas a los participantes sobre el turismo en la ciudad, el restaurante en el que trabajan o la oferta gastronómica propuesta. Se adjuntan en el anexo I de estas bases unas preguntas y respuestas tipo.

### **8. El pan. Presentación y argumentación comercial de una carta de panes.**



Federación Nacional  
Profesionales de Sala



- Tiempo máximo para esta prueba: 10 minutos
- Los participantes dispondrán de una carta de panes o bien la ficha técnica de estos que será aportada por la marca **REBOLA**. Deberán de realizar una presentación de **una cesta de panes/ panera** para ofrecer a los clientes en el restaurante. Esta cesta deberá de prepararse con los panes expuestos y los participantes deberán de hacer un maridaje con esta carta de panes y un menú de degustación de su restaurante o escuela que tendrán que traer impreso para presentar a los jurados (dos). Se adjuntará el pdf con las fichas técnicas de los panes.
- El participante podrá aportar todo lo que considere oportuno para la realización de esta prueba; cuchillos para el corte, paneras, cestas o similares para la presentación, etc.)

### **9. Quesos. Argumentación, corte y presentación de una tabla de quesos. Propuesta de maridaje con vinos de Grandes Vinos y Viñedos.**

- Tiempo máximo para esta prueba: 15 minutos
- Los participantes dispondrán de una serie de quesos de **LA PARDINA** para presentar al jurado. Además contarán con antelación con la ficha técnica de estos quesos que será aportada por la firma patrocinadora.
- Deberán de realizar una presentación, explicación y corte de los mismos ante el jurado, argumentando la elección de la tabla de quesos propuesta, acompañándola de las guarniciones o complementos pertinentes y presentándola de la mejor manera posible. También se tendrá en cuenta la innovación y el desarrollo de nuevos conceptos en la preparación delante del cliente de la tabla de queso. El participante podrá aportar todo lo que considere oportuno para la realización de esta prueba; cuchillos para el corte, platos de presentación, guarniciones y complementos etc.)
- Por último deberán de ofrecer con la tabla propuesta un maridaje con vinos de Grandes Vinos y Viñedos, se adjuntan las fichas técnicas de los vinos.

#### **Materias Primas y materiales aportadas por la Organización** para la realización de esta prueba:

La organización pondrá a disposición de los participantes las siguientes materias primas y materiales: aceite de oliva virgen extra de Aragón, los quesos y licores que sean solicitados por los participantes dentro de los aportados por las casas patrocinadoras del evento.

### **10. Desespinado de un pescado a la sal.**

- Tiempo máximo para esta prueba: 10 minutos

## **9. JURADO**

Estará compuesto por profesionales del sector de la Hostelería en Aragón de reconocido prestigio. Miembros de la Asociación de Maîtres, de la Federación Nacional de Profesionales de Sala, de las escuelas de hostelería de Aragón 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. Las decisiones del Jurado serán inapelables. En este campeonato existe la figura del director de concurso, que será la persona designada por la organización y que velará por el correcto desarrollo del mismo.

## **10. PREMIOS**

Diploma acreditativo de participación, y premios conmemorativos para los vencedores de las distintas pruebas, así como a los 3 primeros clasificados de la clasificación final. Regalos de las casas patrocinadoras y colaboradoras.

## **11. VARIOS**

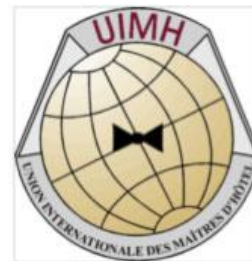
Los tres primeros clasificados estarán sujetos a colaborar en cualquier acto promocional organizado por la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón. El primer clasificado representará a Aragón en el Campeonato Nacional.

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.

### **Aviso Importante**



Federación Nacional  
Profesionales de Sala



**El día 24 de mayo a las 17.30h en el restaurante a Mesa Puesta de Zaragoza se citará a los participantes y se hará un briefing para explicarles las pruebas y aclarar las dudas que puedan tener.**

## **ANEXO 1-**

### **PRUEBA DE LA TOMA DE COMANDA – HABLAR DURANTE 1 MINUTO CON EL JURADO EN INGLES**

#### **Vocabulario Básico:**

Os damos unas elementales directrices para que podáis hacer una composición de lugar. Cada participante debe de preparar su exposición de la mejor manera posible y como considere oportuno.

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