

## **I CONCURSO DE COCTELERIA CON VERMU-TURMEON**

### **BASES DE PARTICIPACION**

Los participantes deberán estar **a las 13.00 horas del lunes 29 de mayo** en el Hotel Hiberus de Zaragoza situado en el recinto Expo y donde se celebra el **II SAPHA 2017** (salón de los profesionales de hostelería de Aragón) para realizar la debida acreditación del concurso.

Para el concurso se requerirá que vayan **correctamente uniformados con su ropa de trabajo en perfectas condiciones y con calzado acorde con dicho uniforme.**

A continuación se detalla la mecánica del concurso:

#### **1- NORMAS DE LA COMPETICION**

- La competición está abierta tanto a profesionales como a alumnos de las escuelas de hostelería de Aragón.
- La competición constará de una sola fase a modo de final una vez realizada la **masterclass** a cargo de los responsables del vermú **TURMEON**, esta masterclass se realizará a las 13.30h
- Los participantes deberán de llevar en mente previamente el tipo de coctel a realizar con el vermú turmeón ya que no se les va a pedir que cumplimenten la receta con anterioridad, sino que la tendrán que realizar una vez presenciada la masterclass. No obstante en la web [www.turmeon.com/es](http://www.turmeon.com/es), se puede encontrar toda la información relativa a este vermú.
- Los participantes podrán aportar para la realización de sus cocteles aquellos productos que consideren necesarios a parte del vermú que será aportado por la organización para su realización. Sería deseable que de los productos que se eligieran estuvieran dentro del listado de productos aportados por las firmas que patrocinan el evento.
- Deberán de preparar dos copas ( 2)
- La cristalería deberán de aportarla los participantes.
- Dispondrán de 7 minutos para realizar sus combinados.



Asociación de Maîtres  
y Profesionales de Sala de Aragón



Club del  
Barman de Aragón

- La fruta para la decoración de los cocteles será aportada por el participante, si bien solicitándolo con la debida antelación la organización proveerá a los participantes de lo que soliciten.
- los participantes deberán de aportar los correspondientes stiks o palillos para sujetarlos a las copas.
- Se permite que traigan algún tipo de producto decorativo comestible o no, deshidratado , flores comestibles etc
- Se permite el uso de algún preparado “home-made”, dos máximo, que puedan actuar como modificadores.
- El cocktail de creación propia podrá ser agitado íntegramente en cocktelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico, etc.
- Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cockteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc....)
- El contenido máximo de alcohol que integre cada coctel no puede superar los **siete (7)** cl. por copa.
- El jurado estará formado por personas relevantes del mundo de la sala y la coctelería y por representantes de la marca patrocinadora del vermú turmeón
  
- **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**
- **Premios y Trofeos**
  - ✓ Trofeo al vencedor por puntuación.
  - ✓ Trofeo a la Mejor Degustación.