

## **IV CAMPEONATO DE ARAGON DE GIN & TONICS PARA ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERIA.**

Bases IV campeonato de Aragón de elaboración de G&T para alumnos de escuelas de Hostelería de Aragón.

### **DATOS DEL EVENTO**

<b>CONCURSO DE ELABORACION DE G&amp;T para alumnos de Escuelas de Hostelería</b>	<b>www.sapha.es</b>
<b>LUGAR DE CELEBRACIÓN</b>	<b>ESCUELA DE HOSTELERIA DEL IES MIRALBUENO C/ VISTABELLA N° 8 ( ZARAGOZA)</b>
<b>FECHA Y HORA:</b>	<b>JUEVES: 9/05/2019. HORA:18.00H</b>
<b>MODALIDAD DEL CONCURSO</b>	<b>GIN&amp;TONIC</b>
<b>ÚLTIMA DIA ENTREGA RECETAS</b>	<b>VIERNES 3 de mayo a las 18.00h</b>

### **REQUISITOS DE PARTICIPACION**

<b>SER SOCIO DE LAS ASOCIACIONES DE MAÎTRES Y BARMAN DE ARAGON. ESTAR AL CORRIENTE DE PAGO DE LA CUOTA ANUAL</b>
<b>OBLIGATORIEDAD DE PARTICIPAR EN EL CAMPEONATO OFICIAL DE ARAGON DE 2019 – modalidad de concurso Long Drink CLASIFICATORIO PARA EL NACIONAL DE NAVARRA 2019</b>
<b>ACATAR Y CUMPLIR LAS NORMAS Y BASES DE PARTICIPACION QUE SE EXPONEN A CONTINUACION</b>
<b>ASISTIR OBLIGATORIAMENTE A LA MASTERCLASS SOBRE NORMAS Y REGLAS DE PARTICIPACION EN EL CONCURSO QUE SE LLEVARA A CABO EN LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE MIRALBUENO EL VIERNES 3 DE MAYO A LAS 17.00H</b>

Cada joven barman deberá presentar una receta de creación propia, de acuerdo con los parámetros que se especifican más adelante en las presentes bases.

Todos los participantes deberán estar **a las 15:30 h. el jueves 9 de mayo** en la Escuela de Hostelería de Miralbueno de Zaragoza; **con el uniforme de su escuela en perfectas**

**condiciones y con calzado acorde con dicho uniforme**, por lo que se recomienda a los mismos que procuren estar antes de la citada hora para poder cambiarse con tranquilidad en el lugar que la Organización destine para tal fin.

Los participantes deberán descargarse de la web del evento [www.sapha.es](http://www.sapha.es), las bases así como la hoja de inscripción del campeonato

La inscripción y las recetas originales de los cocteles de cada uno de los participantes deberán escanearse y enviarse al siguiente correo electrónico [presidente@maitresdearagon.com](mailto:presidente@maitresdearagon.com); como último día el viernes 3 **de mayo de 2018** antes de las 18.00h, para cualquier duda, consulta o aclaración se pone a disposición de todos los interesados **el teléfono del presidente de las asociaciones de maîtres y barman Carlos Orgaz 630214125 por si fuera necesario contactar con él.**

**Quedan sin efecto y sin posibilidad de participar todas aquellas recetas que no lleguen en el plazo citado.**

*Os recordamos que, para poder concursar, es requisito indispensable ser socio de las asociaciones de maîtres y barman de Aragón y estar al corriente a la fecha del concurso del pago de la cuota anual.*

Para aquellos participantes que lo hagan por primera vez y no sean socios deberán abonar el día del concurso **de 30€ para los alumnos de las escuelas de hostelería en concepto de derechos de participación**; presentando a su vez la solicitud de inscripción a las asociaciones. Esta hoja de inscripción a las asociaciones se podrá imprimir desde la página web del evento en el apartado donde se encuentran las bases de los respectivos concursos.

**(No confundir con la hoja de participación y fórmulas de las recetas).**

El pago de este importe les dará derecho a participar en cualquier modalidad de los concursos que se lleven a cabo en el evento **SAPHA** ([www.sapha.es](http://www.sapha.es)) y a participar como socios de las asociaciones de maîtres y barman de Aragón en las distintas actividades que se programen durante el año 2019.

### ***Desarrollo del concurso***

Cada concursante tendrá que elaborar dos (2) Gin & Tonics con una ginebra pendiente de decidir su patrocinio y Tónica Schweppes en un tiempo no superior a **7 minutos** tras los cuales serán penalizados por el Jurado Técnico.

Los ingredientes obligatorios para la realización de ambos combinados serán las marcas patrocinadoras,

**Los participantes podrán aportar su propia cristalería para la realización de los 2 combinados**

**De ser aportada por la organización la copa a emplear será la típica copa alta de balón.**

**Las decoraciones serán realizadas en el back-stage supervisados por los miembros de la organización**

Los Concursantes competirán en diferentes rondas con un número de participantes en cada una de ellas que designará la organización.

Una vez terminadas todas las rondas, la suma de las puntuaciones de los Jurados Técnicos y Degustadores, determinará al ganador del IV Campeonato Aragonés de elaboración de Gin & Tonics para alumnos de las escuelas de Hostelería

**Todas las decisiones del Comité organizador serán irrevocables.**

### **FÓRMULAS**

- Los Ingredientes serán vertidos obligatoriamente con un Jigger a excepción de la Tónica.
- Los Concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo.

### **INGREDIENTES**

1. Para los Gin & Tonics es obligatorio utilizar entre 5 y 6 cl. de la ginebra que patrocine y emplear cualquier Tónica del portfolio de Schweppes. Se adjunta en documento anexo, las tónicas que pueden emplearse.
2. Para cada combinado, aparte de los dos ingredientes obligatorios solamente se permiten cuatro ingredientes más para completar la receta con un máximo de 6 por combinado.
3. En el caso de los zumos, aparte de las marcas que sean sponsors del Club del Barman de Aragón. En caso de querer utilizar algún zumo que no tenga el sponsor, deberá sacarse a la barra de trabajo en una jarra sin marca alguna a la vista. Los zumos de limón, lima, naranja y pomelo, que serán naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier tipo de zumo natural, deberá hacerlo en el back-stage.
4. Se permitirá el uso de los productos caseros (homemade). Máximo 2
5. Este concurso intentará premiar la originalidad e innovación por lo que estarán permitidas las técnicas de mixología molecular.

6. Todo lo que se presente en el combinado deberá ser elaborado en el back-stage o bien ya en la barra de trabajo dentro de los 7 minutos que cada barman tiene para la elaboración.
7. La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el back-stage.

### **DECORACIONES**

1. Las Decoraciones deben ser preparadas (cortadas) antes de salir al escenario.
2. Las decoraciones deberán elaborarse en el back-stage
3. No se aceptará colocar la decoración antes de realizar los combinados.
4. Todo lo necesario para realizar las decoraciones deberá ser aportado por cada concursante. - La organización no proveerá ningún producto.
5. Toda decoración que toque el líquido cuenta contará como ingrediente.
6. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité organizador.

**ROGAMOS A TODOS LOS PARTICIPANTES LEAN BIEN EL  
CONTENIDO DE ESTAS BASES DE PARTICIPACIÓN**







