

BASES
**XII CAMPEONATO OFICIAL DE MAÎTRES Y PROFESIONALES DE SALA
DE ARAGON**

1. ORGANIZACIÓN

Organiza la Asociación de Maîtres y el Club del Barman de Aragón.

2. FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Complejo Aura de Zaragoza

Fecha: Lunes, 13 de mayo y martes 14 de mayo de 2019.

Duración del campeonato y horario de comienzo de las pruebas:

Jornada de mañana:

Los participantes deberán estar presentes para la acreditación e inscripciones **a las 12.00h**, durante la jornada de mañana tendrán que desarrollar *las pruebas del corte de jamón y el tiraje de cerveza.*

Se calcula que las pruebas de la mañana finalicen a las 15.00h después los participantes comerán en el lugar que les indique la organización.

Jornada de tarde:

Los participantes comenzarán las pruebas de por la tarde a las 17.00, debiendo estar presentes a las 16,30h para comenzar su preparación del back-stage y mise en place.

3. PLAZO DE INSCRIPCIÓN. -¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?

Los participantes deben de cumplimentar la hoja de inscripción y la ficha técnica del tartar escaneándolas y enviándolas al siguiente correo electrónico:

presidente@maitresdearagon.com

Último día de envío de recetas; el miércoles **8 de mayo de 2019** 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 **la cantidad de 60€ para los profesionales y 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)** 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.

Podrán participar todos aquellos asociados miembros de la Asociación de Maîtres y Barman de Aragón. Los alumnos y profesores 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.

4. EL CONCURSO SE COMPODRÁ DE LAS SIGUIENTES PRUEBAS

Lunes 13, Jornada de mañana:

1. Servicio y Tiraje de cerveza. La caña perfecta Ambar
2. Corte de Jamón D.O.P. Jamón de Teruel.

Lunes 13, Jornada de tarde:

3. Prueba de elaboración de un steak tartar de autor y su maridaje
4. Prueba de elaboración de Cafés.
5. Prueba de elaboración de un combinado de creación personal by royal bliss, esta prueba se realizará el **martes día 14 por la tarde** y tendrán que participar en ella obligatoriamente. Las bases de esta prueba serán las mismas que las del VI Concurso de elaboración de combinados de Aragón.

5- DESARROLLO DE LAS PRUEBAS DEL CONCURSO.

El campeonato constará de dos partes y 6 pruebas puntuables.

- La **PRIMERA PARTE** que constará en la realización de las pruebas 1 y 2 en la jornada de mañana del lunes día 13 de mayo y en el horario expuesto anteriormente.

1-Servicio y Tiraje de la Caña Perfecta Ámbar.

- El tiempo para la realización de esta prueba será de 7 minutos
- *Las bases de esta prueba serán las mismas que las del VII Campeonato Oficial de Aragón de Tiraje de Cerveza que se expondrán una vez que se cierre con el patrocinador el tipo de prueba a realizar.*
- 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.

2-Corte y presentación de 2 raciones de Jamón de Teruel D.O.P.

- El tiempo para la realización de esta prueba será de 10 minutos.
- Los participantes deberán de cortar 2 raciones de jamón de 90 gramos cada una presentándolas y decorándolas tal y como desee. Los platos serán aportados por la organización.
- **El participante deberá de aportar sus propias herramientas y útiles para el corte del jamón.**
- La **SEGUNDA PARTE** del concurso se llevará a cabo por la tarde y tras el almuerzo de los participantes. A partir de las 16,30 h los concursantes deberán de preparar su back-stage y puesta a punto del resto de pruebas.

3, 4-Elaboración de un Steak Tartar de libre creación y su maridaje (Receta de creación).



Los participantes deberán preparar UN STEAK TARTAR (para 2 personas) .Tiempo Máximo de realización de la prueba: 20 minutos

5 minutos de mise en place y 10 de ejecución, presentación, maridaje y recogida del puesto de trabajo.

- En esta prueba los participantes, deberán de elaborar dos raciones del tartar con un gramaje aproximado cada una de ellas de 125 gr; una para presentar al Jurado Profesional y Degustador, el cual valorará la destreza, habilidad, maneras, savoir faire, rapidez, presentación y su posterior degustación y otra para la mesa de exposición. **(De las 2 raciones, una de ellas será servida en TRES platos para la degustación del Jurado, que estará compuesto por 3 personas de reconocido prestigio profesional en la sala).**
- Dado que la elaboración es libre, los participantes deberán aportar los ingredientes, útiles y herramientas, así como todo lo que consideren oportuno para la realización de la prueba, en esta

prueba se premiará la creatividad y la degustación pero no se podrá traer nada preparado con antelación, salvo lo que sea considerado guarnición para acompañar su plato.

- La elaboración del plato deberá realizarse in situ. El jurado velará por que se cumpla esta norma. Cada participante podrá utilizar su propia vajilla si lo considera oportuno. Si se permitirá el uso de tostas o panes de acompañamiento. No obstante cualquier duda será resuelta por el Jurado Técnico ó Director de Concurso en el back-stage.
- Será tenido muy en cuenta en la elaboración de esta prueba **la utilización de productos agroalimentarios de calidad diferenciada propios de la gastronomía aragonesa**. También se premiará la **innovación y el desarrollo de nuevos conceptos en la preparación de platos delante del cliente**. En esta prueba habrá dos premios uno de Aragón Alimentos y otro a la innovación.
- La comunicación verbal con el Jurado será tomada muy en cuenta, la manera de interactuar y de explicar la ejecución del plato.
- El participante deberá preferentemente realizar el maridaje de su tartar del portfolio de productos del grupo Grandes Vinos o bien con las cervezas del grupo La Zaragozana.
- Se permitirá el que el participante pueda aportar el producto que considere oportuno para realizar este maridaje.
- El participante deberá complimentar en su receta el producto elegido para el maridaje, de esta manera la organización proveerá al participante de dicho vino para su presentación al Jurado.
- El participante realizará la presentación, apertura y servicio del vino propuesto para el maridaje a los jurados. En esta prueba se valorará la presentación, destreza y adecuación de los materiales y técnicas empleados en el proceso.
- **Para la realización de esta prueba, el concursante podrá aportar si lo considera oportuno los materiales que desee (decantadores, cestillos, copas especiales etc...)**.

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

Sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y los licores que sean solicitados por los participantes dentro de los aportados por las casas patrocinadoras del evento. Si fuera necesario que la organización aportara otro tipo de ingredientes para favorecer la realización de esta prueba deben de solicitarse a la organización con la debida antelación para que puedan ser solicitados a los patrocinadores y colaboradores del evento, si estos, no lo pueden suministrar deberá ser el propio participante el que lo haga.

Materiales aportados por la Organización para la realización de esta prueba:

Platos, pinzas, litos, tabla de corte hielo pilé y vajilla. Para el maridaje habrá copas, decantadores de vino, cestillos para su presentación.

En esta prueba, los jurados valorarán los siguientes aspectos:

1. Dificultad de la Elaboración
2. Originalidad.
3. Destreza y habilidad del participante.
4. Explicaciones e interacción con el jurado.
5. Utilización de productos aragoneses.
6. Innovación en la preparación y empleo de nuevas técnicas
7. Orden y limpieza.
8. Presentación y degustación del plato.

Los participantes deberán cumplimentar y enviar su receta junto con la inscripción al certamen.

- **Cada participante podrá ser asistido por un ayudante elegido por él mismo (compañero de trabajo, dúo profesor-alumno de escuela, etc),**
- **Los jurados valorarán en todo momento la aptitud, actitud, mise en place, presentación, limpieza y técnica de los concursantes en el desarrollo de su servicio El participante deberá aportar el menú impreso a los jurados (2) de su restaurante o escuela.**

5. Prueba de elaboración de Cafés. CAFES EL CRIOLLO

La prueba consistirá en la elaboración y servicio de cafés escogidos por los jurados de una carta aportada por el patrocinador Cafés “El Criollo”. La carta de cafés será entregada a los participantes con antelación al día del concurso y expuesta en las bases.

Los jurados de esta prueba podrán preguntarle al participante aspectos relacionados con el mundo del café. (origen e identificación de tipos y variedades, historia, servicio, maridaje etc)

Materiales aportados por la Organización para la realización de esta prueba: La organización aportará la cafetera, la vajilla, jarras, tazas, vasos, copas, etc para la elaboración de los cafés.

6. Elaboración de un combinado de autor con ROYAL BLISS Y COCA COLA.

El participante deberá terminar su actuación en este campeonato participando el martes 14 de mayo en el VI campeonato de Aragón de elaboración de combinados. La participación se registrará según las bases de este concurso que deberán ser consultadas por los participantes en la web.

www.sapha.es

6. JURADOS

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.

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, en caso de empate **El Director del concurso** decidirá en base a sus valoraciones sobre cada participante el posible desempate.

7. 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.



8. 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 de las Asociaciones de Maîtres y Barman de Aragón se reserva el derecho de modificar alguna de las condiciones, pruebas o bien alguno de los premios que se exponen en estas bases.

Os recordamos la importancia que tiene leer bien las bases. Para cualquier consulta o aclaración podéis dirigiros al teléfono 630.21.41.25 a Carlos Orgaz.

¿