



### **NOTA IMPORTANTE DE LA ORGANIZACIÓN**

**EN ESTE CONCURSO DEBEN PARTICIPAR TODOS LOS BARMAN OBLIGATORIAMENTE QUE HAYAN PARTICIPADO EN EL CAMPEONATO OFICIAL DE ARAGON CELEBRADO EL DÍA 9 DE MAYO DE 2019 EN LA ESCUELA DE MIRALBUENO Y TODOS LOS PARTICIPANTES EN EL CONCURSOS DE MAÎTRES DE ARAGÓN Y EL DE COCTELERIA TIKI**

### **DATOS DEL EVENTO**

<b>EVENTO SAPHA 2019. VI CONCURSO DE ELABORACION DE COMBINADOS DE AUTOR BY ROYAL BLISS Y COCA COA</b>	<b><u><a href="http://www.sapha.es">www.sapha.es</a></u></b>
<b>LUGAR DE CELEBRACIÓN</b>	<b>COMPLEJO AURA Avenida José Atarés nº 7 Zaragoza</b>
<b>FECHA Y HORA:</b>	<b>Martes: 14/05/2019. HORA:17.00H</b>
<b>ÚLTIMA DIA ENTREGA RECETAS</b>	<b>Miércoles 8 de abril de 2019.</b>

### **REQUISITOS DE PARTICIPACION**

<b>SER SOCIO DE LAS ASOCIACIONES DE MAÎTRES Y BARMAN DE ARAGON</b>
<b>ESTAR AL CORRIENTE DE PAGO DE LA CUOTA ANUAL</b>
<b>ACATAR Y CUMPLIR LAS NORMAS Y BASES DE PARTICIPACION QUE SE EXPONEN A CONTINUACION</b>

Cada 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 16:30 h. del martes 14 de mayo** en el Complejo Aura de Zaragoza, en el salón donde se celebra el evento **SAPHA 2019**;



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 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.

A continuación, se detalla la mecánica del concurso:



- Los participantes deberán elaborar cuatro combinados con la base de espirituoso que la organización decida bien a base de gin, ron, vodka o whisky o vermú ( dependerá del patrocinador).
- Lo más probable es que tengan que hacer 2 combinados de una base de espirituoso y otros 2 combinados con otra base distinta
- Cada participante deberá enviar junto con la hoja de inscripción, la ficha técnica de elaboración de sus combinados, indicando donde lo va a realizar, los ingredientes, las medidas del mismo, y como lo va a decorar.
- El tiempo máximo a emplear para la preparación de los combinados no podrá ser superior a 7 minutos, transcurrido este tiempo los participantes serán penalizados por el Jurado Técnico.
- Los combinados deberán prepararse en las copas aportadas por la organización aunque se deja a los participantes la libertad de aportar sus propias copas, con previsión de que aporten alguna más por una posible rotura o accidente.
- Se recomienda a los participantes que utilicen los productos de las casas patrocinadores para la elaboración de su combinado; aunque se permite que el que utilicen otros ingredientes aportados por ellos mismos en el caso de no existir ninguna marca patrocinadora que lo pueda suministrar
- Todos los combinados deberán terminarse con los *mixers* de la marca **Coca Cola** y **Royal Bliss**. En la página web se incluirá el portfolio de refrescos presentes en el concurso de la marca
- Todas las medidas serán expresadas en cl, y las pequeñas cantidades en golpes y gotas.
- Los combinados no podrán contener más de 6 ingredientes.
- Las bebidas podrán prepararse en coctelera, vaso mezclador, batidora o directo
- Todas las formulas deberán contener un máximo de 7cl de alcohol.
- Será obligatorio el uso de jigger o medidor.
- Cualquier cambio en la fórmula original del concursante o utilización de algún ingrediente que plantee duda deberá ser autorizada con anterioridad por la organización.



- Las decoraciones serán aportadas por cada uno de los participantes; la decoración se podrá preparar con anterioridad a la salida del concursante, bajo la supervisión del responsable designado por la organización. Consistirá únicamente en comestibles, no pudiendo utilizar elementos artificiales. Cualquier decoración dudosa, deberá ser autorizada por la organización.
- Este concurso intentará premiar la originalidad e innovación por lo que estarán permitidas las técnicas de mixología molecular o los productos “made home”., si bien la base espirituosa que patrocine deberá ser predominante en la receta.

**SE RUEGA A TODOS LOS PARTICIPANTES QUE LEAN BIEN  
ESTAS BASES**