

BASES

XIII CAMPEONATO OFICIAL DE MAÎTRES DE ARAGON I CAMPEONATO DE ESPAÑA DE FLAMBEADOS

1. ORGANIZACIÓN

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

2. FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Complejo Aura de Zaragoza. Evento SAPHA 2020.

Fecha: Lunes, 16 de marzo de 2020.

Más info en www.sapha.es

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 11.00h**, durante la jornada de mañana tendrán que desarrollar *las pruebas del corte de jamón, elaboración de cafés, frutas 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 de la prueba del flambeado enviándolas al siguiente correo electrónico:

presidente@maitresdearagon.com

Último día de envío de recetas; **el lunes 9 de marzo de 2020** antes de las 17.00h, 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 120€ para los profesionales y de 60€ 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 2020.

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). 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 16, Jornada de mañana:

1. Servicio y Tiraje de cerveza. La caña perfecta Ambar
2. Corte de Jamón D.O.P. Jamón de Teruel.
3. Prueba de elaboración de cafés
4. Prueba de ensalada de frutas.

Lunes 16, Jornada de tarde:

5. Prueba de elaboración de un plato flambeado y su maridaje

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 1,2 y 3 en la jornada de mañana del lunes día 16 de marzo 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 VIII Campeonato Oficial de Aragón de Tiraje de Cerveza que se expondrán en la web www.sapha.es*
- 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.**

3, 4-Elaboración de un PLATO FLAMBEADO de libre creación y su maridaje (Receta de creación). I Campeonato de España de Flambeados.



En esta prueba habrá dos premios:

- 1./ Premio Aragón Alimentos “Comparte el Secreto” al mejor flambeado que utilice productos agroalimentarios de calidad diferenciada de Aragón (ver <https://www.comparteelsecreto.es/figuras-de-calidad-diferenciada/>)
- 2./ Premio la innovación y mejor técnica de flambeado

Esta prueba forma parte del campeonato de Aragón pero también forma parte del **I Campeonato de España de Flambeados que se celebrará por primera vez en Zaragoza.**



Los participantes deberán preparar **UN PLATO FLAMBEADO** de libre creación (da igual dulce que salado) en un tiempo máximo de realización de la prueba de 25 minutos.

- 5 minutos de mise en place
- 20 minutos de ejecución (incluida la presentación al jurado, el maridaje y la recogida del puesto de trabajo)
- **En esta prueba el participante podrá buscarse una persona que le ayude a ejecutar su trabajo (binomio profesor-alumno/ alumno-alumno/ profesional-alumno); de tal manera que mientras uno realiza la técnica y explica el plato el otro puede ir ayudando y preparando el maridaje correspondiente a los jurados.**
- En esta prueba los participantes, deberán de elaborar dos raciones, una para la mesa de exposición y otra para presentar al Jurado Profesional y Degustador en dos platos pequeños (habrá dos jurados). El jurado valorará la destreza, habilidad, maneras, savoir faire, rapidez, la técnica del flambeado, la presentación y su posterior degustación.
- 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. (consultar con la organización cualquier duda al respecto)
- 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.
- No obstante, cualquier duda será resuelta por el Jurado Técnico o Director de Concurso en el back-stage.
- También se premiará la **innovación y el desarrollo de nuevos conceptos en la preparación de platos delante del cliente.**



- 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 plato flambeado con los productos del portfolio del grupo Grandes Vinos y Viñedos, con las cervezas del grupo La Zaragozana o bien con cualquier otra marca que se incorpore como patrocinador o colaborador de esta prueba.
- Se permitirá el que el/los participantes puedan aportar el producto (vino-cerveza-licor de su región) que considere oportuno para realizar este maridaje.
- El participante deberá cumplimentar 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...).**
- El participante podrá poner música durante su trabajo, esta deberá ser aportada en un pen drive para su reproducción.
- Se admitirán el uso de nitrógeno líquido, hielo seco o cualquier otro tipo de técnica molecular o innovadora tipo trucos de magia o ilusionismo, es decir la puesta en escena será tomada muy en cuenta por los jurados.

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. Para el flambeado se dispondrá de 2 rechauds y 2 sauteuse además del gas para el cambio de bombona si fuera necesario.

En esta prueba, los jurados valorarán los siguientes aspectos:

1. Dificultad de la Elaboración
2. Originalidad.
3. Destreza y habilidad del participante. Técnica del flambeado
4. Explicaciones e interacción con el jurado. Trabajo en equipo
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.
9. Adecuación del Maridaje propuesto

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).*

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. Preparación de una ensalada de frutas a la vista del cliente. Tiempo máximo: 12 minutos

El participante deberá terminar su actuación en este campeonato preparando una ensalada de frutas a la vista del jurado empleando como mínimo 3 piezas de fruta de las expuestas en un buffet y de las que el participante podrá emplear las que desee, mínimo 3 piezas. Tiempo máximo de preparación de la prueba: 12 minutos

El participante deberá de aportar los útiles necesarios para la realización de esta prueba incluida la tabla de corte.

El jurado valorará en esta prueba la destreza y técnica empleada en el pelado de la fruta, la limpieza y el orden en el trabajo, así como la presentación del mismo.

6. JURADOS

El DIRECTOR DEL CONCURSO SERA EL Sr. ESTEBAN VALLE DIRECTOR DE SALA DEL DOMAINE DE CHATEAVIEUX ** Michelin en GÉNEVE (SUIZA) y por primera vez tendremos también jurados internacionales:

Sr. ALAIN THOON (Presidente del COMITÉ NACIONAL DE SALA DE BELGICA)

Sr. RICHARD GARIN (ORGANIZADOR DEL CONCURSO JEUNE TRANCHEUR EUROPEEN)

Sr. OLIVIER GAUDY (PROFESOR DE SALA DE LA ESCUELA DE LA LOUVIERE-BELGICA

Sr. CARLOS LOPEZ (Presidente de Federación Iberoamericana de Maîtres y Camareros)

Sr. D. JOSÉ RAMÓN CALVO (DIRECTOR CORPORATIVO DE IXO- GROUP RESTAURANTES)

Las decisiones del Jurado serán inapelables.



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.

NOTA IMPORTANTE DE LA ORGANIZACIÓN

Si durante el transcurso de los días surgiera un patrocinador para la prueba del flambeado se comunicaría a los participantes las posibles variaciones que puedan afectar a esta prueba; ya que el esponsor sería de obligada utilización en la ejecución de la receta del FLAMBEADO.