



BASES
I CONCURSO DE PINTXOS Y COCTELES
para ESCUELAS DE HOSTELERIA

By DOSHER



INFORMACIÓN GENERAL

1. Comercial Doshier junto con las asociaciones de Maîtres y Barman de Aragón convocan y organizan la **I EDICION DEL CONCURSO de PINTXOS y COCTELES** para alumnos de escuelas de hostelería
2. Este concurso se divide en una sola categoría. Todos los participantes deberán obligatoriamente elaborar un pintxo y un coctel que maride con él.
3. El concurso se llevará a cabo el día 17 de marzo por la mañana en el salón SAPHA en el complejo aura de Zaragoza desde las 11.00 a.m. en el stand de la firma COMERCIAL DOSHER.
4. Podrán participar todas las escuelas de hostelería tanto públicas como privadas y también los centros que impartan formación no reglada.

METODOLOGIA DEL CONCURSO

5. Los participantes deberán de trabajar por parejas, es decir un alumno de cocina con un alumno de sala. Por parte de la organización no se impedirá a nadie el que pueda participar por motivos de edad o porqué un alumno sea de grado superior y otro de formación básica en el caso de las escuelas públicas y lo mismo ocurrirá en el caso de aquellas escuelas o centros privados.
6. Cada escuela participante deberá traer su propio material de menaje y alimentación/bebida para preparar los cócteles y presentarlos al jurado.
7. Todos los participantes están obligados a elaborar, dos pintxos iguales y dos cocteles iguales al jurado calificador-degustador que estará formado por dos personas. Tanto el pintxo como el coctel deben de maridar.
8. El tiempo total de preparación y presentación por escuela no podrá exceder de 10 minutos desde que se dé la orden de comienzo valorándose expresamente el trabajo en equipo y la coordinación de los participantes. Los participantes podrán preparar el grueso del pintxo en el back office, pero tendrán que finalizar la cocción y/o preparación del mismo frente al jurado y el público que asistirá al evento a la vez que se realiza el coctel.



9. Las escuelas podrán venir con las elaboraciones culinarias ya elaboradas previamente para facilitar la agilidad del concurso. Estas elaboraciones deberán coincidir con la hoja de receta de ingredientes que deberán presentar el día del concurso y que el jurado comprobará en el back-office que se corresponde con lo que dice la receta.

10. En cuanto a la preparación de los cocteles, los participantes deberán elaborar un combinado tipo aperitivo, vermú o vermú preparado que tan de moda está en estos momentos, empleando las técnicas de elaboración que considere oportunas. Para ello deberán de emplear los productos de la casa **Martini-Bacardi** que es uno de los esponsores que colaboran y patrocinan este concurso. Los productos que deberán emplear obligatoriamente en la composición de su combinación y que la organización pondrá a disposición de los concursantes para que los utilicen serán los siguientes:
 - Martini Bianco
 - Martini Rosso
 - Martini Extra Dry
 - Fiero by Martini
 - Martini Riserve Rubino
 - Martini Riserva Bitter
 - Martini Riserva Ambrato
 - Gin Bombay

11. Cualquier otro producto a emplear deberán ser aportados por los concursantes si no se encuentran en la lista de productos de los patrocinadores del Club del Barman y La Asociación de Maîtres de Aragón que se encuentra a disposición en la web. www.sapha.es

12. Los ingredientes serán aportados por cada una de las escuelas y las técnicas a emplear serán libres; si bien deberán regirse por las normas IBA tanto en cuanto a ingredientes como a decoraciones. La organización proveerá del espacio para la elaboración y puesta a punto.

13. No obstante, cualquier petición será atendida por parte de la organización si se solicita con la suficiente antelación

14. **Nota de la organización-** Es deseable que las escuelas elaboren sus pintxos con el empleo de los productos aragoneses de calidad agroalimentaria de hecho, habrá un premio al mejor pintxo elaborado con productos de Aragón y otro al mejor maridaje.



15. Los jurados valorarán expresamente la innovación, la degustación, la forma de interactuar y comunicarse con el jurado y la presentación de cada una de las elaboraciones.
16. En cuanto al concepto de pintxo queremos recordar a todos que debe de ser de tipo “finger food”, es decir algo que se pueda comer de un solo bocado sin necesidad del empleo de cubiertos. La originalidad y presentación se tendrán también muy en cuenta por parte de los jurados.
17. El montaje de los pintxos se hará en el stand de Comercial Doshier con lo que se podrán utilizar sus instalaciones (tabla de corte, horno, placa vitrocerámica, microondas o freidora) en aquellas elaboraciones que lo necesiten. En cuanto a los cocteles, la decoración se llevará a cabo en el back-office. La organización deberá conocer con antelación que tipo de preparaciones van a llevar a cabo.
18. Las decisiones del jurado calificador serán inapelables. El jurado estará compuesto por profesionales del sector y personal designado por la firma comercial DOSHER.
19. Las escuelas participantes deberán entrega como fecha tope el 11 de marzo de 2020 las hojas de inscripción que se encuentran disponibles en la página **web:** **www.sapha.es**
20. El día del concurso deberán traer consigo dos copias de las recetas tanto del pintxo como del coctel para entregar a la organización y jurados.
21. Se entregarán premios y diplomas de participación al 1º, 2º y 3º clasificados.
22. Premio al mejor pintxo/ coctel con ingredientes agroalimentarios de Aragón.
23. Para poder participar es obligatorio la aceptación de estas bases. Cualquier consulta, duda o aclaración a presidente@maitresdearagon.com/ TLF 630.214125. Carlos Orgaz
24. La organización tomará una fotografía de cada uno de los pintxos presentados y se reserva los derechos de la imagen y difusión con el fin de utilizarlas con objetivos de promoción y comunicación del evento SAPHA.