





NOTA IMPORTANTE DE LA ORGANIZACIÓN

EN ESTE CONCURSO DEBEN PARTICIPAR OBLIGATORIAMENTE todos AQUELLOS INSCRITOS EN LOS CONCURSOS OFICIALES DE MAÎTRES, BARMAN, TIKI, COMBINADOS Y PINTXOS Y COCTELES

DATOS DEL EVENTO

VIII CAMPEONATO DE SERVICIO	www.sapha.es
Y TIRAJE DE CERVEZA. LA CAÑA	
PERFECTA AMBAR	
LUGAR DE CELEBRACIÓN	COMPLEJO RESTAURANTE AURA
	Avda, José Atarés nº 2
	Zaragoza
FECHA Y HORA COMIENZO DEL	Lunes: 16/03/2020. HORA: 13.15H.
CONCURSO:	Los participantes deberán estar a las
	11.15h. horas

REQUISITOS DE PARTICIPACION

SER SOCIO DE LAS ASOCIACIONES DE MAÎTRES Y BARMAN DE ARAGON ESTAR AL CORRIENTE DE PAGO DE LA CUOTA ANUAL

ACATAR Y CUMPLIR LAS NORMAS Y BASES DE PARTICIPACION QUE SE EXPONEN A CONTINUACION.

ASISTIR OBLIGATORIAMENTE A LA MASTERCLASS DE LA ZARAGOZANA PREVIA AL INICIO DEL CONCURSO







CUOTA DE PARTICIPACION PARA PROFESIONALES : 120€ CUOTA DE PARTICIPACIÓN PARA ALUMNOS DE ESCUELAS : 60€

Los participantes, de uno en uno deberán realizar el tiraje/servicio de una cerveza tipo LAGER de las siguientes maneras:

- Una cerveza servida desde tirador de cerveza (barril) bajo la técnica de una sola tirada.
- Una cerveza servida desde tirador de cerveza (barril) bajo la técnica de tirada con crema.
- Servicio libre de una cerveza de barril explicando, definiendo y argumentando la forma de realizar el servicio que ha elegido
- Una cerveza servida desde una botella de 33cl a una copa de la misma capacidad.

Estas tres consumiciones deberán ser servidas usando la bandeja a una mesa como si se hiciera un servicio real.

- En la mesa a los participantes se les podrá hacer preguntas sobre cultura cervecera (historia, ingredientes, maridajes, elaboración)

El servicio de la cerveza se valorará independientemente, es decir habrá una puntuación por cada una de las cervezas servidas y por el servicio realizado.

Previamente al inicio del concurso se realizará una masterclass por parte del **TRADE CERVECERO DE LA ZARAGOZA** sobre el servicio y tiraje de cerveza a la que los participantes deberán de asistir obligatoriamente.