



NOTA IMPORTANTE DE LA ORGANIZACIÓN

EN ESTE CONCURSO DE TIRAJE DE CERVEZA DEBEN PARTICIPAR OBLIGATORIAMENTE todos AQUELLOS INSCRITOS EN EL I CAMPEONATO DE MIXOLOGY BY 49 MILLIONS

DATOS DEL EVENTO

VIII CAMPEONATO DE SERVICIO Y TIRAJE DE CERVEZA. LA CAÑA PERFECTA AMBAR	<u>www.sapha.es</u>
LUGAR DE CELEBRACIÓN	COMPLEJO RESTAURANTE AURA Avda, José Atarés nº 2 Zaragoza
FECHA Y HORA COMIENZO DEL CONCURSO:	Martes: 14/09/2020. HORA: 13.00H. Los participantes deberán estar a las 11.30h dispuestos en la zona de concursos.

REQUISITOS DE PARTICIPACION

PODRÁ PARTICIPAR CUALQUIER PROFESIONAL O ALUMNO DE ESCUELA DE HOSTELERÍA SIN LIMITE DE EDAD

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



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. (servicio de limonada)

- 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 (D. ANGEL CAMPO)**, sobre el servicio y tiraje de cerveza a la que los participantes deberán de asistir obligatoriamente.*