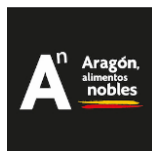


BASES

I CONCURSO DE PINTXOS Y COCTELES para ESCUELAS DE HOSTELERIA

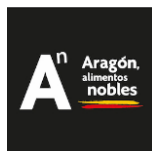


INFORMACIÓN GENERAL

1. Las asociaciones de Maîtres y Barman de Aragón convocan y organizan la **II 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. La tipología del pintxo deberá ser finger-food, es decir, se tendrá que poder comer con la mano sin necesidad del uso de cubiertos. En cuanto al coctel deberá ser tipo aperitivo con vermú o vermú preparado realizado tanto en coctelera como en vaso mezclador y obligatoriamente deberá utilizarse el vermú **IGARMI** patrocinador del concurso.
3. ***El concurso se llevará a cabo el día 15 de mayo*** por la mañana en el salón **SAPHA** en el complejo aura de Zaragoza desde las 12.00 a.m. en el stand de la zona de concursos.
4. Podrán participar todas las escuelas de hostelería tanto públicas como privadas y también los centros que impartan formación no reglada.
5. Los concursantes deberán de participar con el uniforme de su escuela y deberán de mantener en todo momento las normas deontológicas e higiénicas de la profesión
6. Los concursantes autorizan a la Asociación de Maîtres y Barman de Aragón a la grabación y difusión de imágenes de la competición en las que ellos aparezcan. Del mismo modo ceden los derechos de sus recetas y cocteles a las asociaciones profesionales para su divulgación gastronómica y didáctica y con el objetivo de promocionar y divulgar el evento SAPHA.

METODOLOGIA DEL CONCURSO

7. Los participantes deberán trabajar por parejas, es decir un alumno de cocina con un alumno de sala, dos alumnos de sala, dos alumnos de cocina, etc,. 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.
8. Todos los participantes están obligados a elaborar, ***dos pintxos y dos cocteles iguales*** al jurado calificador-degustador que estará formado por dos personas



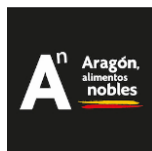
de reconocido prestigio profesional. Tanto el pintxo como el coctel deben de maridar.

9. ***El tiempo total de preparación y presentación por escuela no podrá exceder de 15 minutos desde que se dé la orden de comienzo.*** Previamente, se dará el tiempo extra necesario para preparar toda la puesta a punto de su actuación. El jurado valorará expresamente el trabajo en equipo, la coordinación en el trabajo de los participantes, así como la manera de interactuar y comunicar con el jurado.
10. La organización proveerá a las escuelas participantes de una serie de materias primas que estarán situadas en una mesa buffet. Con estas materias primas los concursantes tendrán que elaborar su pintxo y podrán utilizar los productos que deseen.
11. Esta permitido que cada escuela pueda traer dos preparaciones homemade. En ningún caso estas elaboraciones podrán emplearse solas en el pintxo, sino que tendrán que complementarse y completarse con las materias primas aportadas por la organización.
12. Recordamos que la organización pondrá a disposición de los participantes dos tablas de corte, cubiertos (pinzas) y un pequeño rechaud (sin sartén) para calentar o saltear alguna elaboración, es decir, no habrá fogones ni hornos y se tendrá que elaborar la preparación-presentación del pintxo frente al jurado y el público que asistirá al evento a la vez que se realiza el coctel. Recordamos que la modalidad del pintxo es finger-food.
13. Los concursantes deberán aportar sus propios cuchillos, cazos, boles, sartenes y todo el material que consideren necesario para la elaboración de sus pintxos.
14. En cuanto a las bebidas a parte del vermú **IGARMI**, la organización pondrá a disposición de los participantes un buffet con todas las bebidas que las marcas presentes en el evento **SAPHA** quieran aportar para la realización de los concursos. Por supuesto ron-gin-whisky-vodka-brandy, etc, estarán a disposición de los participantes.
15. Si se emplean siropes y purés estos serán de la marca **FABRRI**. El listado de estas bebidas estará disponible en la página web del evento.

www.sapha.es

Todas aquellas bebidas que no estén en el listado de colaboradores de las asociaciones del Maîtres y barman de Aragón podrán utilizarse si son aportadas por los participantes.

16. Podrán utilizarse elaboraciones homemade en los cócteles.
17. La decoración será libre y deberá ser aportada por el participante



18. La organización intentará proveer de cualquier bebida que se utilice en las recetas de los cocteles si se solicita con la suficiente antelación.
19. Los concursantes deberán aportar sus útiles de coctelería y herramientas necesarias para la elaboración del coctel.
20. Antes del inicio del concurso, la casa **IGARMI** impartirá una masterclass sobre los tres tipos de vermú que los concursantes podrán emplear en sus elaboraciones. Una vez finalizada esta, los participantes rellenarán la ficha de receta con los ingredientes que vayan a emplear tanto del pintxo como del coctel. Estas recetas serán entregadas al jurado calificador.
21. Cómo máximo cada cóctel no podrá contener más de 6 cl/ 2 onzas de alcohol.
22. La organización les facilitará a los participantes la copa donde presentar el coctel y el plato para presentar los pintxos que serán facilitados por la empresa **GLASS-SPAIN**. En la web del evento SAPHA se pondrán las fotos del plato y la copa. Esta última es una copa clásica de coctel con una capacidad de 21 cl.
23. **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.
24. Los jurados valorarán expresamente la innovación, la degustación, la forma de interactuar y comunicarse con el jurado. La originalidad y la presentación de cada una de las elaboraciones será tenida muy en cuenta por los jurados.
25. Las decisiones del jurado calificador serán inapelables.
26. Para poder participar es obligatorio la aceptación de estas bases. Cualquier consulta, duda o aclaración a presidente@maitresdearagon.com/ TLF 630.214125. Carlos Orgaz

PREMIOS

- Se entregarán premios y diplomas de participación al 1º, 2º y 3º clasificados.
- Premio al mejor pintxo/ coctel con ingredientes agroalimentarios de Aragón.
- Premio al mejor maridaje con vermú IGARMI

LISTADO DE MATERIAS PRIMAS QUE APORTARA LA ORGANIZACIÓN para la elaboración de los pintxos.

Cebolla de Fuentes

Aceite de Oliva Virgen Extra de Aragón



Calabacines, zanahorias, cogollos, aguacates, tomates, tomate Cherry, perejil, cebollino, hojas de menta.

Piña natural cortada en rodajas, Manzana tipo Granny Smith, Naranjas, Limones y Limas.

Sal, pimienta

Mahonesa, mostaza, ketchup, atún en aceite, sardinas en aceite, piparras, aceitunas verdes y negras, pimientos del piquillo, yemas de espárragos, maíz en conserva.

Huevos de codorniz

Huevos cocidos y gambas cocidas peladas

Jamón de Teruel, Queso fresco y curado de Aragón, longaniza y sobrasada de Aragón.

Queso tipo Philadelphia y Camembert.

Miel de Aragón

Nueces de Aragón

Salmón ahumado

Bacon

Pan de molde, Pan de baguette

Mantequilla