



BASES PROVISIONALES I CONCURSO DE COCTELERÍA DEL CAFÉ PARA ESCUELAS DE HOSTELERIA

INFORMACIÓN GENERAL

1. Las asociaciones de Maîtres y Barman de Aragón convocan y organizan la I **EDICION DEL CONCURSO DE COCTELERIA DEL CAFÉ** para alumnos de escuelas de hostelería.
2. ***El concurso se llevará a cabo el día 4 de JUNIO*** por la mañana en el salón **SAPHA** en el complejo aura de Zaragoza desde las 11.00 a.m. en el stand de la zona de concursos. ***Las bases definitivas se publicarán el vienes 17 de mayo de 2024 en la web www.sapha.es***
3. Podrán participar todas las escuelas de hostelería tanto públicas como privadas y también los centros que impartan formación no reglada. Con un máximo de 2 alumnos por escuela.
4. 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
5. 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.

METODOLOGÍA DEL CONCURSO

1. Todos los participantes deberán realizar **2 cafés expresso** para su uso en los cócteles. Para la realización de los cafés podrán utilizar cualquiera de los métodos que se especifican a continuación. La organización pondrá a su disposición los siguientes materiales y herramientas
 - Cafetera automática y molino
 - Aeropress
 - Chemex
 - V60
 - Tazas y vasos.
 - El Café

2. Todos los participantes deberán elaborar 1 coctel con alcohol y 1 coctel sin alcohol con base de café. En primer lugar, deberán elaborar el coctel sin alcohol y a continuación el coctel con alcohol.
3. Es importante recordar a todos los participantes que el concurso es un concurso de cocteles con café , esto implica que el café tiene que tener un gran protagonismo en cada uno de los cocteles a realizar.
4. Los participantes dispondrán de una mesa buffet donde se encontrarán las bebidas que podrán utilizar para la elaboración de sus cocteles y que aportará la organización. Estas bebidas serán cedidas por los patrocinadores del evento. Las bebidas con las que podrán contar, entre los destilados (ron, whisky, vodka, gin, tequila, pisco, brandy) y con los licores, los habituales, café, triple seco, cointreau, amaretto, licor 43 etc.
5. Si se emplean siropes y purés estos serán de la marca **FABRRI y SANZ**.
6. Si se emplean zumos estos serán de la marca **LAMBDA de VICHY CATALÁN**.
7. 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, previa consulta con la organización.

8. Cada participante podrá traer un **homemade product** que podrá utilizar en sus cocteles. Solo se permitirá el uso de un homemade para el coctel sin alcohol y otro que puede ser igual o distinto para el con alcohol.
9. La organización intentará proveer de cualquier bebida que se utilice en las recetas de los cocteles si se solicita con la suficiente antelación.
10. El concurso no tiene normas, es decir, podrán utilizar todos los ingredientes que deseen de la mesa expositora y en las proporciones que los participantes estimen oportunas. Los métodos de elaboración también se dejan a elección de los participantes (vaso mezclador, coctelera, directo, batidora).
11. El cóctel con alcohol no podrá contener más de 6cl (2 onzas) de base alcohólica.
12. Los participantes deberán de traer sus propias herramientas de trabajo para la realización de los cócteles y para su presentación posterior a los jurados.
6. La cristalería y la decoración serán libres y deberán ser aportadas por los participantes.

DESARROLLO DEL CONCURSO

7. Tras el sorteo en el orden de actuación, cada participante dispondrá de 5 minutos para preparar su mise en place, es decir, preparar su cafetera y elegir los ingredientes a emplear en sus cócteles de la mesa buffet de las bebidas
8. A continuación, comenzará el concurso disponiendo de 10 minutos para la preparación y presentación a los jueces de su café y los cocteles (1 con alcohol y 1 sin alcohol).
9. Se detendrá el tiempo cuando posicione el último cóctel al jurado. EL participante podrá interactuar fuera de tiempo con el jurado para explicar de manera sencilla cualquier aclaración sobre su bebida.
10. Una vez finalizada su actuación los participantes deberán cumplimentar su receta por escrito y entregarla a los responsables de la organización o jurados.
11. Los jurados valorarán expresamente la técnica, la degustación y la forma de interactuar y comunicarse con el jurado. La originalidad y la presentación de cada uno de los cocteles será tenida también muy en cuenta.
12. Cada concursante será valorado por dos jurados profesionales
13. Las decisiones del jurado calificador serán inapelables.
14. 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 diplomas de participación a todos los participantes
- Premio al mejor coctel sin alcohol de café.
- Premio al mejor coctel con alcohol con café.
- Premio a la mejor Escuela.
- Diploma a la mejor técnica
- Diploma a la mejor comunicación