



**NOTA IMPORTANTE DE LA ORGANIZACIÓN**

**EN ESTE CONCURSO DE TIRAJE DE CERVEZA DEBEN PARTICIPAR OBLIGATORIAMENTE todos AQUELLOS INSCRITOS EN LOS CAMPEONATOS DE BARMAN**

**DATOS DEL EVENTO**

<b>XI CAMPEONATO DE SERVICIO Y TIRAJE DE CERVEZA. LA CAÑA PERFECTA AMBAR</b>	<b><u><a href="http://www.sapha.es">www.sapha.es</a></u></b>
<b>LUGAR DE CELEBRACIÓN</b>	<b>COMPLEJO RESTAURANTE AURA Avda José Atarés nº 2 Zaragoza</b>
<b>FECHA Y HORA COMIENZO DEL CONCURSO:</b>	<b>Lunes: 3/6/2024. HORA: 13.30h. Los participantes deberán estar a las 12.00h dispuestos en la zona de concursos para el comienzo de la masterclass de tiraje y servicio de cerveza. Deberán traer rellena la hoja de inscripción que se adjunta a estas bases.</b>

**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 o golpe
- Una cerveza servida desde tirador de cerveza (barril) bajo la técnica de tirada con crema en dos tiempos
- 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 cuatro consumiciones deberán ser servidas usando la bandeja a una mesa como si se hiciera un servicio real. (servicio de limonada)

- Una vez servidas en la mesa las cervezas, los clientes podrán hacer preguntas sobre el dossier de cultura cervecera entregado a l@s participantes.

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 comienzo del concurso se llevará a cabo la masterclass, impartida por el **TRADE CERVECERO DE LA ZARAGOZA**, sobre el servicio y tiraje de cerveza a la que los participantes deberán de asistir obligatoriamente.*