

### III CAMPEONATO DE COCTELERIA CIUDAD DE ZARGOZA

#### “Gran Premio Mai Tai Exótico”

#### MODALIDAD: SPEED CHALLENGE

#### BASES DEFINITIVAS

**NOTA IMPORTANTE DE LA ORGANIZACIÓN**  
**EN ESTE CONCURSO DEBEN PARTICIPAR OBLIGATORIAMENTE TODOS LOS**  
**BARMAN QUE HAYAN PARTICIPADO EN EL CAMPEONATO OFICIAL DE**  
**ARAGON DEL DÍA 3 DE JUNIO DE 2024.**

#### DATOS DEL EVENTO

<b>EVENTO SAPHA 2024. III CONCURSO DE COCTELERIA CIUDAD DE ZARAGOZA</b> <b>Gran premio Mai Tai Exótico</b>	<b><u><a href="http://www.sapha.es">www.sapha.es</a></u></b>
<b>LUGAR DE CELEBRACIÓN</b>	<b>COMPLEJO AURA</b> <b>Avenida José Atarés nº 7</b> <b>Zaragoza</b>
<b>FECHA Y HORA:</b>	<b>Martes 04/06/2024. HORA:17.00H</b>

#### REQUISITOS DE PARTICIPACION

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

Las bases son provisionales las definitivas se publicarán el día 13 de mayo de 2024 en la web. [www.sapha.es](http://www.sapha.es)

La inscripción a este concurso debe de hacerse enviando la hoja de inscripción al siguiente correo electrónico [presidente@maitresdearagon.com](mailto:presidente@maitresdearagon.com); como último día el viernes 17 ***de mayo de 2024*** antes de las 17.00h. En el asunto del mail deberá de indicarse “**participación concurso de coctelería Ciudad de Zaragoza**”.

Para cualquier duda, consulta o aclaración se pone a disposición de todos los interesados el **teléfono del presidente de las asociaciones de maitres y barman** Carlos Orgaz 630214125 por si fuera necesario contactar con él.

Todos los participantes deberán estar **a las 16:00 h. el martes 4 de junio** en el Complejo Aura con su material y uniforme de trabajo para la realización del concurso.

### **PREMIOS**

**1º CLASIFICADO- 500€ en metálico o en producto.**

**2º CLASIFICADO- 300€ en metálico o producto.**

**3º CLASIFICADO- 200€ en metálico o producto.**

- Todos los premios en metálico estarán sujetos a una retención del 15€ de IRPF
- Aquellos participantes que concursen sin ser socios de las asociaciones de Maitres y Barman de Aragón y queden entre los tres primeros clasificados deberán abonar la cuota de suscripción anual de la asociación (120€) previamente al cobro de su premio en metálico.

### **METODOLOGÍA DEL CONCURSO**

1. El campeonato **Speed Challenge** consta de una única prueba de velocidad donde los bartenders deben de realizar una comanda de 5 cócteles clásicos en el menor tiempo posible del listado que se detalla al final de estas bases
2. Durante la realización de los cocteles el bartender deberá interactuar con los jueces y público de manera directa simulando un servicio en el bar.
3. Durante la ejecución de los cócteles los jueces preguntarán acerca de temas diversos que pueden versar sobre el conocimiento de los productos que se emplean o bien de temas relacionaos sobre la vida social de nuestra comunidad autónoma. Es decir, que se mantendrá una conversación como si se estuviera en el propio establecimiento hostelero
4. El estilo de coctelería empleado para la ejecución de la comanda será libre, a elección del bartender.
5. El bartender es responsable de recoger sus herramientas y su puesto de trabajo, dejando la barra en condiciones para el siguiente compañero.
6. Las recetas de los cocteles a realizar en la comanda se publicarán en la web [www.sapha.es](http://www.sapha.es).
7. Ingredientes, cristalería y decoración serán aportados por la organización y solo se podrán utilizar esos productos. Cada bartender deberá aportar sus propias herramientas
8. Cada bartender dispondrá de 2 minutos para hacer la mise en place y 10 minutos como máximo para la ejecución de la comanda de cocteles. El bartender deberá indicar que

ha terminado la comanda cuando considere que los cocteles están listos para el servicio y debidamente decorados. Una vez acabado el tiempo el bartender dejará de trabajar tal en la barra y deberá presentar sus elaboraciones tal y como estén.

9. Cada bartender será juzgado por dos jueces profesionales y uno elegido de entre el público asistente.
10. Los cocteles para la realización de la comanda serán los siguientes y su formulación será la de IBA. El recetario IBA se encuentra en la web del evento. [www.sapha.es](http://www.sapha.es)

- **Mojito clásico**
  
- **Manhattan**
  
- **Negroni**
  
- **Pisco Sour.**
  
- **White Lady**

