

MASTERS

BASES

MASTER TRICLINIO SALA

1. ORGANIZACIÓN

Organiza la Asociación de Maîtres y el Club del Barman de Aragón.

2. FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Fecha: lunes, 24 de JUNIO de 2024.

Complejo Aura de Zaragoza. Evento SAPHA MAÎTRES 2024.

Duración de la exhibición-challenge profesional y horario de comienzo:

Los participantes deberán estar presentes para la acreditación e inscripciones a las **10.00h** en las instalaciones del complejo **AURA DE ZARAGOZA**. El concurso dará comienzo a las **11.00h**

3. ¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?

Podrán participar todos aquellos asociados miembros de la Asociación de Maîtres y Barman de Aragón. Los alumnos y profesores de las Escuelas de Hostelería de la Comunidad Autónoma de Aragón tanto las dependientes de la Consejería de Educación y Cultura del Gobierno de Aragón como aquellas otras que se enmarquen dentro de cualquier otro tipo de gestión pública o privada. En calidad de invitados y fuera de concurso la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón cursará invitaciones a las diferentes Asociaciones que representan la actual Federación Nacional.

Podrán participar todos aquellos profesionales que se encuentren prestando servicio en cualquiera de los restaurantes asociados a **HORECA y de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza**.

Es un concurso libre, la única regla es que tienen que trabajar por parejas, es decir un Jefe de sala o Maître con un camarer@ o con el sumiller o con el bartender o con el cocinero, o bien

Los concursantes deberán aportar todos los materiales y materias primas que consideren oportuno para la realización de las diferentes pruebas. La Asociación de Maîtres de Aragón podrá proveer a los participantes de cualquier medio que soliciten con la suficiente antelación para la realización de las pruebas.

Los concursantes deberán ir debidamente uniformados y mantendrán en todo momento las medidas necesarias de higiene, limpieza y presencia propias de la profesión. Este último apartado será tenido en cuenta por el Jurado a la hora de emitir sus puntuaciones.

4. EL CHALLENGE SE COMPODRÁ DE LAS SIGUIENTES PRUEBAS

Jornada de mañana y tarde:

1. Prueba de elaboración de un plato frío que puede ser un entrante tipo ensalada, aperitivo, corte de salmón, jamón, coctel de marisco, entremés, tartar etc,
2. Esta prueba será libre y creativa. Los participantes deberán aportar todas las materias primas que consideren oportunas y podrán traer si lo consideran oportuno elaboraciones ya hechas y envasadas al vacío.
3. La única norma es que el trabajo debe de realizarse delante de los jurados, explicando su trabajo y deberán de realizar también un maridaje libre con sus elaboraciones.
4. Prueba de elaboración de un plato de libre elaboración y ejecución por parte de los restaurantes participantes que deberá ser obligatoriamente terminado con un flambeado. En esta elaboración se puede hacer una carne o un pescado o un postre, se pueden utilizar diferentes técnicas de corte, desespinado, trinchado etc,
5. Las participantes dispondrán en total de 20 minutos para la realización de su trabajo, incluyendo la mise en place, el trabajo delante del jurado, la explicación y el maridaje y la recogida del puesto de trabajo una vez finalizado el mismo.
6. En esta prueba los participantes, deberán de elaborar dos raciones, una para la mesa de exposición y otra para presentar al jurado técnico profesional y degustador en tres platos pequeños. Habrá tres jurados.
7. El jurado valorará la destreza, habilidad, maneras, savoir faire, rapidez, la técnica empleada, la presentación y su posterior degustación, el maridaje y el flambeado
8. Cada participante podrá utilizar su propia vajilla si lo considera oportuno.
9. También se premiará la innovación y el desarrollo de nuevos conceptos en la preparación de platos delante del cliente.
10. La comunicación verbal con el Jurado será tenida muy en cuenta, la manera de interactuar y de explicar la ejecución del plato.

+info:
www.sapha.es

- Los participantes realizarán la presentación, apertura y servicio del vino o coctel propuesto para el maridaje a los jurados. En esta prueba se valorará la presentación, destreza y adecuación de los materiales y técnicas empleados en el proceso.
- Para la realización de esta prueba, el concursante podrá aportar si lo considera oportuno los materiales que desee (decantadores, cestillos, copas especiales, cocteleras, maquinaria especial tipo carros, conas etc...).
- El participante podrá poner música durante su trabajo, esta deberá ser aportada en un pen drive para su reproducción.
- Se admitirán el uso de nitrógeno líquido, hielo seco o cualquier otro tipo de técnica molecular o innovadora tipo trucos de magia o ilusionismo, es decir la puesta en escena será tenida muy en cuenta por los jurados.

Materiales aportados por la Organización para la realización de esta prueba:

Platos, pinzas, litos, tabla de corte, hielo y vajilla del complejo AURA.

Para el maridaje habrá copas. Para el flambeado se dispondrá de 2 rechauds y 2 sauteuse además del gas para el cambio de bombona si fuera necesario.

6. JURADOS

El DIRECTOR DEL CONCURSO SERA EL Sr. ESTEBAN VALLE DIRECTOR DE SALA DEL DOMAINE DE CHATEAVIEUX * Michelin en GÉNEVE (SUIZA)

Sr. D. JOSÉ RAMÓN CALVO (DIRECTOR CORPORATIVO DE IXO- GROUP RESTAURANTES)

Las decisiones del Jurado serán inapelables.

+info:
www.sapha.es