



Diputación de Segovia



DIPUTACIÓN DE GUADALAJARA



Junta de Castilla y León  
Consejería de Cultura y Turismo



## **BASES DEL CONCURSO NACIONAL DE PROFESIONALES DE SALA "CIUDAD DE SEGOVIA"**

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** PLAZA DEL AZOGUEJO

**FECHA:** 1 DE ABRIL DE 2019

**HORA:** 16:00

### **ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR**

La organización del evento corre a cargo de la **Asociación de Camareros de Segovia**, y cuenta con la colaboración de firmas comerciales importantes.

### **ARTICULO 2º.- PARTICIPANTES**

Podrán participar todos aquellos profesionales en activo o no, así como alumnos de las escuelas de hostelería de toda España.

Los concursantes podrán aportar todo el material que consideren oportuno para la realización de las diferentes pruebas (Ej.: cuchillo y tenedor para trinchar, puntilla, litos, sacacorchos, vaso mezclador, coctelera, cuchillo jamonero, etc.), excepto la prueba de montaje de mesa que se realizará en el Restaurante Mesón de Cándido.

No obstante, la organización del concurso, podrá proveer a los participantes de prácticamente todos los medios que soliciten con la suficiente antelación para la realización de cualquiera de las pruebas.

Los Concursantes deberán ir debidamente uniformados con traje chaqueta (en el momento del concurso se les proveerá de chaquetilla y delantal de "**Tierra de Sabor**") 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. La edad de los participantes deberá ser de 18 años como mínimo.

### **ARTÍCULO 3º.- TEMA DEL CONCURSO**

El campeonato de Profesionales de Sala consistirá en la realización de 8 pruebas puntuables.

#### **PRUEBAS**

**1ª PRUEBA: Montaje de Mesa.** La organización, proveerá a los participantes de todos los útiles para el montaje de la mesa con la suficiente antelación. **(TOP SALA)**

**Tiempo de realización: 8 minutos**

**2ª PRUEBA. Coctelería.** Elaboración de cuatro cócteles: **BLOODY MARY** (2 unidades) para el jurado de degustación y (2 unidades) para el público asistente. **(Habrá que utilizar las bebidas y la cristalería aportadas por la organización. Los participantes podrán utilizar los útiles y herramientas aportados por la organización, pudiendo también emplear sus propios útiles y herramientas).** **(TOP SALA)**

**Tiempo de realización: 8 minutos**

**3ª PRUEBA:** Corte y Presentación de dos raciones de Jamón (100 gramos) de Castilla León (maza y babilla). **(TOP SALA)**

**Tiempo de realización: 10 minutos**

**4ª PRUEBA:** Desespinado de una Dorada o lubina a la Sal. La Dorada será aportada por la organización. **(TOP SALA)**

**Tiempo de realización: 10 minutos**

**5ª PRUEBA:** Pelado de dos naranjas al aire. Las frutas las aportará la organización (2 piezas). **(TOP SALA)**

**Tiempo de realización: 10 minutos**

**6ª PRUEBA:** Decantación y servicio de un Vino Tinto de Castilla León. **(TOP SALA)**

**Tiempo de realización: 8 minutos**

**7ª PRUEBA:** Tiraje y Servicio de Cerveza Amstel, desde grifo y botella.

**Tiempo de realización: 5 minutos**

**8ª PRUEBA:** Identificación y Cata de Quesos, a través del contacto visual, olfativo y gustativo. Elaboración de una tabla de quesos. Quesos Nacionales.

**Tiempo de realización: 10 minutos**

#### **ARTÍCULO 4º.- SOLICITUDES**

Los participantes, enviarán la inscripción vía email a la dirección de correo electrónico **secretario.federacionsala@gmail.com** o vía telefónica mediante "Whatsapp" al número **601158953** indicando XIV Concurso de Jefes de sala Ciudad de Segovia.

El periodo de inscripción será hasta el 18 de Marzo de 2019, no aceptando ninguna solicitud pasada dicha fecha. Las bases del concurso y la información relativa al mismo estarán en la página de Facebook de la Asociación de Camareros de Segovia.

Solicitud al concurso:

- a) Rellenar la solicitud de inscripción (ANEXO I).
- b) Fotocopia del D.N.I.

Una vez examinadas todas las solicitudes, el comité organizador informará vía email o telefónicamente a todos los candidatos que cumplan los requisitos, la fecha y hora de la prueba de selección.

#### **ARTÍCULO 5º.- DESARROLLO DEL CONCURSO**

Los participantes se presentarán en la Carpa de Tierra de Sabor situada en la Avenida del Acueducto, debidamente uniformados, a las 15:15h.

- 15:00h-16:00h: presentación de los concursantes, explicaciones de las normas, funcionamiento y desarrollo del concurso.
- 16:00h a 16:30h: ponencia por parte de un miembro de la Federación Nacional de Profesionales de Sala, sobre la figura del Jefe de Sala.
- 17:00h: Desarrollo de las ocho pruebas por parte de cada uno de los siete clasificados.

#### **ARTÍCULO 6º.- EL JURADO**

Cada prueba contará con un jurado específico formado por dos personas: 1 profesional del sector de reconocido prestigio y 1 representante de la empresa que patrocine esa prueba. En el caso de que en alguna de las pruebas coincidiera que el concursante fuera empleado de algún miembro del jurado, se procederá a sustituir en esa prueba, al miembro del jurado por un suplente.

## **ARTÍCULO 7º.- CALIFICACIONES**

El jurado calificará las siguientes pruebas teniendo en cuenta:

- 1- Elaboración del Cóctel:
  - a. Elaboración
  - b. Presentación
  - c. Sabor

### **BLOODY MARY**

#### **Según IBA**

Trago largo

##### Ingredientes:

- 4,5 cl Vodka
- 9 cl Zumo de Tomate Frío
- 1,5 cl Zumo de Limón Natural
- 3 gotas Salsa Worchestershire
- 3 gotas Tabasco, Pimienta y Sal de Apio
- Rodaja de limón y apio.

##### Observaciones:

Verter todos los ingredientes en un Vaso Mezclador, enfriado previamente, con mucho hielo. Servir en vaso Highball y decorar con la ramita de apio y la rodaja de limón (Optativo)

### **PREMIOS**

La Organización establecerá un premio para las pruebas de Coctelería, Jamón y lote de todos los productos para el concursante que obtenga la máxima puntuación en dicho concurso.

El cómputo total de todas las pruebas determinará los tres primeros clasificados, los cuales recibirán un Premio Especial.

### **LEGALIDAD**

El desarrollo del XIV Campeonato de Profesionales Nacional se desarrollará bajo el reglamento y las bases contenidas en estas bases de participación. Ante cualquier problema el Comité Organizador tendrá la potestad de resolver cualquier puntuación con un voto de calidad del Presidente del Jurado. Este será inapelable.

La Participación en el Campeonato supone la aceptación de las normas y bases del mismo, reservándose la organización el derecho de modificar estas bases si lo considerase oportuno.

El ganador se proclamará Campeón de dicho concurso y tendrá acceso directo al Campeonato de España.

Por el comité Organizador  
Segovia a 27 de febrero de 2019

## ANEXO I



## SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

**NOMBRE Y APELLIDOS:**

**FECHA DE NACIMIENTO:**

**D.N.I.:**

**LUGAR DE TRABAJO:**

**CORREO ELECTRÓNICO:**

**TELÉFONO MÓVIL:**