

II CONCURSO SALA AEHOS-MAHOU SAN MIGUEL

CONTENIDO DE LAS PRUEBAS

BASES 1ª PRUEBA: TEST DE CULTURA CERVECERA	1
BASES 2ª PRUEBA: CATA DE CERVEZAS	2
BASES 3ª PRUEBA: TIRAJE Y SERVICIO DE BOTELLA	3
BASES 4ª PRUEBA: CÓCTEL.....	4
BASES 5ª PRUEBA: STEAK TARTAR.....	5

BASES 1ª PRUEBA: TEST DE CULTURA CERVECERA

Para la realización de esta prueba, un equipo de la Compañía Mahou San Miguel, diseñará un test con contenido de cultura cervecera.

El test estará configurado por 20 preguntas.

1. Los participantes dispondrán de un tiempo máximo de 10 minutos para completar el test.
2. Cada acierto se puntuará con 0,5. Las respuestas erróneas y las que se dejen sin contestar se penalizarán con -0,25.
3. Al concursante que muestre una actitud incorrecta durante la realización del ejercicio se le retirará la hoja de la prueba y se dejará sin valoración.

BASES 2ª PRUEBA: CATA DE 3 CERVEZAS

1. La organización enviará un lote de productos a cada escuela participante para que el alumno pueda preparar la prueba:
 - Mahou 5 estrellas
 - Alhambra 1925
 - Alhambra roja
 - Alhambra Baltic Porter
 - San Miguel Selecta
 - Maestra Doble Lúpulo
 - Maestra Dunkel
 - Barrica Original
 - Barrica Bourbon
 - Mahou 5* Session IPA
 - Franciskaner Weissbier
 - San Miguel 0,0 Tostada
 - Leffe Brune
 - Founders Porter
 - San Miguel Magna
 - Founders Centennial IPA
2. Los nombres de las cervezas del lote se guardarán en sobre cerrado y se entregarán al jurado para que seleccione las tres que van a ser catadas. Seguidamente se servirán en copa negra a todos los participantes.
3. Los participantes dispondrán de 5 minutos para la cata de las 3 cervezas y para rellenar la ficha de cata.
4. Solamente se podrá utilizar el olfato y el gusto.
5. Si algún participante vierte cerveza, será penalizado y no se le tendrá en cuenta la cata de esa copa.
6. En la ficha de cata se describirá la fase olfativa y gustativa.
7. Cada acierto tendrá un valor de 3 puntos. Se puntúa con 1 punto extra el acierto de las tres copas. En caso de empate, el jurado valorará la fase olfativa y gustativa para el desempate.

BASES 3ª PRUEBA: TIRAJE Y SERVICIO DE BOTELLA

1. Cada participante deberá realizar el **tiraje y servicio de 2 copas de 33 cl.**, penalizándose que no se haga de forma seguida.

El proceso a valorar será el siguiente:

- ✓ Humedecer el cristal
- ✓ Escurrir el agua de la copa
- ✓ No verter cerveza entre copa y copa
- ✓ No tocar el grifo con la copa.
- ✓ No mojarse los dedos en el servicio
- ✓ Presentación de las cuatro copas, con el mismo nivel de crema

Otros aspectos a valorar:

- ✓ Destreza
- ✓ Elegancia
- ✓ No cruzar los brazos por el grifo de cerveza

2. Seguidamente realizará el **servicio de 2 botellas de 33 cl en copa**

El proceso a valorar será el siguiente:

- ✓ Humedecer el cristal
- ✓ Escurrir el agua de la copa
- ✓ Destreza en la apertura de la botella
- ✓ Destreza en el servicio de la cerveza en la copa
- ✓ Presentación de las dos copas, con el mismo nivel de crema

Recibirá una puntuación extra de 1 punto el participante que realice la prueba en menor tiempo, siempre y cuando haya obtenido una puntuación por encima de los 7 puntos (8 o 9).

El servicio correcto de cerveza en botella es servir adecuadamente con los dos dedos de crema y dejar la botella encarada hacia el cliente junto con su copa y servir ambas en la mesa, con un resto de cerveza en la botella de $\frac{1}{4}$ de tal modo que le cliente se la pueda acabar de servir cuando le parezca y se recree con la vista de la botella y pueda ver las características de la misma.

BASES 4ª PRUEBA: CÓCTEL

1. Cada concursante preparará un cóctel aperitivo “short drink” o “long drink”, servido en copa/vaso, preferiblemente con 12cl aproximadamente de capacidad, con un máximo de 7 cl de bebida alcohólica, utilizando el medidor (opcional), siguiendo las normas de la I.B.A.
2. Cada participante dispondrá 3 tipos de copas para elegir o bien podrá aportar su propia cristalería. El modelo a utilizar deberá indicarse al presentar la ficha descriptiva. Las copas que aporta la organización son las siguientes:



Vaso de Long drink 300 ml.

Vaso On the rocks 400 ml

Copa de cocktail 120 ml.

3. Obligatoriamente, uno de los ingredientes será cerveza Mahou- San Miguel o aguas de sabores y funcionales Solán de Cabras.
4. Todos los concursantes podrán utilizar en la composición de su cóctel cualquier licor o producto, que será aportado por la organización con aviso previo, solicitándolo en la ficha descriptiva, o traerlo él mismo. No se admitirán ingredientes elaborados de forma casera.
5. El Coste máximo del cóctel será de 2,5 € /ud. Deberán presentar 3 unidades (2 para degustación y 1 para exposición).
6. Los concursantes podrán utilizar sus propios enseres de trabajo; de no disponer, la organización aportará los utensilios clásicos (coctelera, vaso mezclador, pinzas de hielo, medidores, ...). En este caso, deberá informarse de las necesidades en la ficha descriptiva del cóctel que debe enviarse junto con la ficha de datos.
7. Los concursantes recibirán una puntuación de 1 a 10 puntos por parte del Jurado Técnico y por parte del Jurado Degustador, la suma de los cuales determinará su clasificación.
8. En caso de igualdad de puntos, el Jurado Técnico y degustador decidirá en base a un cóctel clásico, que los concursantes empatados tendrán que realizar para decidir el ganador.

9. El jurado valorará:

Presentación de las botellas	Destreza en la decoración
Manejo del hielo y útiles del bar	Manejo de la cristalería
Eliminación del agua	Técnica
Derramamiento	Eficiencia en general
Falta o exceso de ingredientes	Tiempo

BASES 5ª PRUEBA: STEAK TARTAR

1. Las materias primas e ingredientes de la receta serán aportados por la organización (alcaparra, pepinillos, huevos, anchoas, Lea & Perrins, tabasco, limón, perejil, carne,...) a excepción de los 3 ingredientes opcionales que el concursante podrá traer. El concursante podrá acompañar el plato del acompañamiento que desee. No se admitirán ingredientes elaborados de forma casera.
2. El ingrediente principal será SOLOMILLO DE TERNERA, que será racionado a cada concursante con 180 gr, y que el concursante dividirá finalmente en 3 raciones. El concursante será especialmente cuidadoso con el aprovechamiento máximo de la materia prima que recibe para evitar el despilfarro alimentario, como corresponde a los principios de sostenibilidad y consumo responsable.
3. En el escandallo por ración que debe enviarse junto con la ficha descriptiva, el coste de la materia prima no superará los 9 euros, una premisa sobre la que el jurado seleccionador de los finalistas será especialmente riguroso. Teniendo en cuenta que la carne ya tiene un coste de 4,5 euros, el resto de ingredientes, incluido el acompañamiento, no podrá superar los 4,5 euros.
4. El orden de participación será establecido por riguroso sorteo que llevará a efecto el Comité Organizador, comunicándose el resultado del mismo a los participantes durante la cena de bienvenida.
5. Los participantes iniciarán la actividad en intervalos de 10 minutos. El tiempo límite de elaboración es de 15 min. Para la elaboración la organización concederá 2 minutos de cortesía para finalizar el trabajo: En caso de sobrepasar este tiempo, el plato terminado se podrá presentar únicamente tras finalizar el resto de concursantes, con penalización en la puntuación.
6. Para la presentación de los platos, los participantes dispondrán de lo siguiente:
 - Tabla de corte
 - Puntilla (corte al momento)
 - Ramequín con set de picadillos descritos en la receta
 - Bol elaboración
 - Bol refrigerante
 - Utillaje para trabajar y para la cata
 - Bol para emplatar

8. Deberán presentarse tres raciones por participante: dos para degustación del jurado y una para presentación y foto, en total tres platos. El coste final no excederá de 3 € por ración.

9. El jurado valorará:

Comunicación delante del cliente

Apariencia y presentación

Sabor

Retrogusto

Equilibrio final

Técnica

Agilidad

Rapidez

Imagen profesional

Servicio final