

III CONCURSO DE SALA AEHOS - MAHOU SAN MIGUEL SAHÚN (VALLE DE BENASQUE), 29 DE MARZO DE 2023 BASES DEL CONCURSO

I. OBJETO DEL CONCURSO

AEHOS (Asociación de Escuelas de Hostelería), con el patrocinio de MAHOU - SAN MIGUEL, organiza el **III CONCURSO DE SALA AEHOS – MAHOU SAN MIGUEL** con objeto de favorecer la creatividad de jóvenes talentos en el ámbito de la sala y promover su proyección profesional.

Utilizando la cerveza como producto principal, los participantes habrán de demostrar conocimientos teóricos, habilidades prácticas y destrezas en la realización de determinadas actividades que forman parte del desarrollo habitual del servicio de restaurante-bar.

Además, se fomentará la competitividad, el compañerismo, el intercambio de experiencias, la participación activa en actividades inter-escuelas, el aprendizaje fuera de las aulas y, muy especialmente, **la concienciación sobre el compromiso mundial para el consumo responsable y la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos.**

En definitiva, la entidad organizadora insiste en la necesidad de poner en valor la Sala y las actividades que en ella se desarrollan como elemento fundamental en la restauración y en el sector hostelero.

II. PARTICIPANTES

El concurso está abierto a alumnos de Escuelas de Hostelería de todo el territorio nacional, hasta un máximo de 10 participantes. Los alumnos participantes podrán acudir acompañados de un profesor. Los alumnos participantes deberán ser mayores de edad.

El alojamiento de los alumnos participantes y de los profesores acompañantes serán gestionados directamente por la organización. Los desplazamientos de los alumnos y los profesores desde la ciudad de origen y la vuelta a la misma, serán gestionados directamente por la Escuela participante, haciéndose cargo de los gastos la propia organización, hasta un límite de coste de 180 euros por persona.

III. LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN. DESPLAZAMIENTO Y DESARROLLO DEL CONCURSO.

El concurso se celebrará en Guayente Escuela de Hostelería (Sahún, Valle de Benasque, Huesca). La jornada del concurso se desarrollará el miércoles 29, desde las 9.00 h (inicio de las pruebas) hasta las 15.00 h (fin del almuerzo y entrega de premios).

MARTES 28

1. Se convoca a los participantes en Barcelona, el día 28 a las 14.30 h en la sede de la Escuela de Hostelería de Barcelona (ESHOB), donde un bus de la organización los trasladará hasta Sahún.
2. La recepción de los participantes será el día 28, a las 19.00 h, en las instalaciones de Guayente Escuela de Hostelería, donde se sorteará el orden de participación de los concursantes y éstos podrán hacer la preparación de material para el día siguiente.
3. Traslado al hotel en bus y cena de bienvenida en el hotel donde se alojarán los participantes.

MIÉRCOLES 29

- 8.30 h Traslado en bus a Guayente Escuela de Hostelería
- 9.00 h Inicio de las pruebas
- 13.00 h Fin de las pruebas y entrega de premios
- 13.30 h Almuerzo
- 15.30 h Traslado en bus de la organización hasta Barcelona

PRESELECCIÓN Y PRESENTACIÓN AL CONCURSO

Los participantes serán seleccionados previamente en cada escuela participante a través de las pruebas internas que éstas decidan. Los participantes preseleccionados deberán remitir **antes del día 3 de Marzo de 2023** a aehos@aehos.es:

1. FICHA DE DATOS que deberá contener:

- Nombre y apellidos
- Fotocopia de DNI o pasaporte
- Escuela y curso/programa al que pertenece
- Teléfono de contacto y email
- Nombre y apellidos del profesor acompañante, email y teléfono de contacto
- Autorización expresa del uso y cesión de imágenes y datos personales firmada por el alumno participante

2. DOCUMENTOS ADJUNTOS:

- Ficha descriptiva del cóctel, con ingredientes, escandallo y proceso de elaboración. Coste máximo: 2,5 € /ud. Las copas para la presentación del cóctel las aportará la organización, salvo que el participante quiera aportar su propia cristalería. Obligatoriamente, uno de los ingredientes será cerveza Mahou- San Miguel o aguas Solán de Cabras sabores y funcionales.
- Ficha descriptiva del steak tartar, con ingredientes, escandallo y proceso de elaboración. Obligatoriamente, el ingrediente principal será solomillo de ternera. Coste máximo a escandallar: 9 €/ración, teniendo en cuenta que el coste de cada ración de carne es de 4,5 €. Los ingredientes básicos serán aportados por la organización; se podrán utilizar ingredientes diferenciales que deberá aportar el participante personalmente. La organización proporcionará el mismo modelo de cuchillo a todos los participantes.
- Ingredientes extra (hasta un máximo de 3) que traerán los participantes personalmente aparte de los que proporciona la organización para todos los concursantes.

La organización se reserva el derecho de desestimar aquellas recetas o concursantes que no cumplan con los requisitos de las bases.

V. NORMATIVA ESPECÍFICA

1. Las pruebas se celebrarán en las instalaciones de Guayente Escuela de Hostelería.
2. La distribución de los participantes en cada una de las pruebas se comunicará, tras sorteo, en la bienvenida del día 28.
3. Los participantes vestirán el uniforme habitual de la Escuela a la que representan.
4. La primera prueba dará inicio a las 9.00 h y la última finalizará a las 13.00 h aproximadamente. La jornada finalizará a las 15.00 h.
5. Los participantes **no** podrán contar con el apoyo del profesor acompañante durante la celebración de las distintas pruebas. Recibirán, sin embargo, apoyo logístico de la organización durante la preparación y celebración de las pruebas.
6. Los participantes serán especialmente cuidadosos con el aprovechamiento máximo de la materia prima que utilicen para evitar el despilfarro alimentario, como corresponde a los principios de sostenibilidad y consumo responsable.
7. La composición del jurado no se revelará hasta el momento de celebración del concurso; serán figuras relevantes dentro del ámbito de la restauración nacional. Estará formado por un Jurado Técnico, un Jurado Degustador y un representante de Mahou-San Miguel. El número de componentes del jurado, así como su composición y designación, será competencia de la organización.
8. Los participantes recibirán en sus Escuelas un set de cervezas Mahou-San Miguel para la preparación de la 2ª prueba (cata a ciegas).
9. Al finalizar cada prueba, los participantes deberán devolver en perfecto estado todos los utensilios que, siendo propiedad de la organización, se hayan puesto a su disposición para la realización de la prueba.

VI. LAS PRUEBAS

Las pruebas se desarrollarán en 2 bloques, que se celebrarán en espacios diferentes:

BLOQUE 1:

1ª. TEST DE 20 PREGUNTAS SOBRE CULTURA CERVECERA

Tiempo: 10 minutos

Justo al inicio de la prueba, la organización entregará al presidente del jurado las preguntas del test en sobre cerrado.

Máximo 10 puntos. Cada respuesta acertada se valora con 0.5 puntos.

2ª. CATA A CIEGAS DE 3 CERVEZAS MAHOU- SAN MIGUEL

Tiempo: 5 minutos

Máximo 10 puntos

BLOQUE 2:

3ª. TIRAJE Y SERVICIO DE BOTELLA (2 tiraje +2 botellas)

Tiempo: 5 minutos

Máximo 10 puntos

4ª. ELABORACIÓN DE CÓCTEL

Tiempo: 5 minutos

Máximo 10 puntos

5ª. ELABORACIÓN DE STEAK TARTAR MARIDADO

Tiempo: 15 minutos

Máximo 10 puntos

Las instrucciones específicas que regirán para la realización de estas pruebas deben consultarse en el anexo CONTENIDO DE LAS PRUEBAS.

VII. FALLO DEL JURADO

Tras la finalización de cada prueba, el jurado asignado a cada una de ellas se reunirá para calificar. En caso de empate, se tendrá en cuenta la mayor puntuación otorgada por el jurado degustador.

Una vez valoradas todas las pruebas, la persona asignada por la organización del concurso levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado. El concursante ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en el cómputo global y en caso de empate, el jurado técnico y el jurado degustador decidirán por el que en el apartado degustador haya obtenido mayor puntuación. Igual procedimiento se seguirá para seleccionar el segundo y tercer premio.

El fallo del jurado será inapelable e irrevocable.

VIII. PREMIOS

Ganador:

Premio Mahou-San Miguel (cheque por importe 600 euros + viaje a Granada*)
Premio Aehos (maletín set de coctelería y coctelera).

2º premio:

Premio Mahou-San Miguel (cheque por importe 400 euros + viaje a Granada*)
Premio Aehos (maletín set de coctelería y coctelera).

3º premio:

Premio Mahou-San Miguel (cheque por importe 200 euros + viaje a Granada*)
Premio Aehos (set de coctelería y coctelera).

*El premio viaje para los tres primeros clasificados consistirá en la visita a las instalaciones de Mahou - San Miguel en Granada, con desplazamiento ida y vuelta, alojamiento 1 noche, cena el día de llegada, visita a las instalaciones de Mahou, almuerzo y visita a la Alhambra.

Todos los participantes recibirán diploma de participación y reconocimiento de habilidades en Sala.

IX. DATOS PERSONALES

Los datos personales facilitados por los participantes quedarán recogidos en un fichero, del que será responsable AEHOS y MAHOU – SAN MIGUEL. La finalidad de este fichero es la gestión de la participación en el concurso, así como la gestión de premios y publicidad.

El ejercicio de los derechos de acceso, rectificación oposición y cancelación, se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Protección de Datos.

X. CESIÓN DE DERECHOS

1. Los participantes conceden expresamente a los organizadores una licencia no exclusiva, para utilizar, reproducir, transformar, comunicar públicamente y distribuir los contenidos, fotografías y resúmenes que se publiquen de las recetas en la memoria del concurso, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover los objetivos de dicho concurso.
2. Los participantes responderán frente a los organizadores, o frente a terceros, de cualesquiera daños y perjuicios que pudieran causarse como consecuencia de la no autoría y originalidad de las elaboraciones presentadas a concurso y dejarán indemnes a la organización frente a cualquier responsabilidad que se pudiera derivar de la infracción de los derechos de imagen, propiedad intelectual o industrial relativos a los contenidos aportados por los participantes en cuestión.
3. También responderán frente a la organización por los daños y perjuicios que puedan causar durante el disfrute del premio consistente a la visita a las instalaciones de Mahou – San Miguel en Granada.
3. Asimismo, los participantes autorizan a la organización a divulgar su nombre, y les ceden los derechos de su imagen, para su tratamiento a través de cualquier sistema y soporte que permita fijar, insertar, difundir, reproducir, divulgar, explotar y comunicar públicamente los contenidos obtenidos conjuntamente con la imagen del evento. Dicha cesión no tiene ningún tipo de limitación geográfica o territorial.

XI. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

Las personas participantes deben aceptar expresamente, sin reserva ni limitación, cumplir todas y cada una de las bases del presente concurso. El incumplimiento de alguna de las bases dará lugar a la exclusión del participante del concurso. Cualquier incidencia que pueda surgir durante el desarrollo del concurso será resuelta por la organización según su saber y mejor criterio.

En caso de existir dudas o discrepancias en la interpretación de las presentes bases, los organizadores realizarán una interpretación atendiendo al espíritu y finalidad para la cual se ha creado el concurso.

Este concurso se podrá cancelar en cualquier fase del mismo y los premios se pueden declarar desiertos atendiendo al desarrollo de las pruebas, así como a cualquier otra razón o causa de incumplimiento del objeto y bases del concurso, a criterio de la organización y del jurado.

ORGANIZA:

PATROCINA: