

BASES DEL CONCURS:

Day light summer drink (long drink, inèdit sense alcohol i tècnica lliure)

Sunset summer drink (short drink, inèdit amb alcohol i tècnica lliure)

_S'hauran de realitzar 4 còctels de cada categoria. S'adjunta fitxa d'elaboració, que s'haurà d'entregar abans del 8 de març de 2019.

_Tots els ingredients que s'utilitzin el dia del concurs hauran de constar a la fitxa tècnica enviada prèviament.

_La tècnica d'elaboració del primer còctel hauran de ser diferent que la del segon.

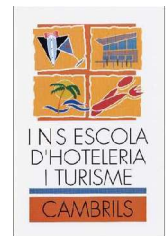
_Els còctels hauran de tenir com a mínim tres ingredients sense contar la decoració.

_Le mesures podran ser amb oz o cl.

_Si el participant utilitza alguna elaboració coma ara un xarop, shurub realitzat per ell, haurà de fer-ho constar les quantitats exactes dels ingredients i el jurat ho provarà per validar el que s'ha escrit a la fitxa tècnica.

_Es podran utilitzar sifons (espumes, cremes, infusions etc) a més de qualsevol tècnica de mixologia molecular. Sempre i quant estiguin detallades a la fitxa tècnica i si fos el cas d'utilitzar la base alginat de sodi es podrà porta fet. Però la realització de perles etc... és faran dins el temps de l'elaboració de les decoracions.

_Les decoracions del primer i segon còctel, (comestibles) es prepararan 20 minuts abans de sortir a concursar i estaran supervisades per algun membre de l'organització o jurat. Aquestes no és podran posar a la cristalleria abans de fer el còctel.



- _Cristalleria lliure.
- _Es farà un sorteig a l'arribada que determinarà l'ordre d'actuació.
- _Els concursants estaran aïllats amb una zona propera a la competició, un cop hagi concursat cada participant podrà presenciar el que resti de concurs.
- _Els tutors o professors acompanyants del concursant només compartiran la mise en place del material i ingredients previ a l'inici de la competició.
- _Uniforme del centre que representa o l'uniforme de bartender.
- _Els concursants tindran 3 minuts per col·locació a la taula d'actuació.
- _Els concursants tindran 7 minuts i si es supera el temps és penalitzarà.
- _Les decisions del comitè organitzador són inapel·lables.
- _El jurat tindrà unes rubriques per puntuar els còctels.
- _El guanyador serà el concursant que major puntuació obtingui de les valoracions del jurat.

La participació en aquest concurs porta implícita l'acceptació de la totalitat de les seves bases.

EL JURAT DEL CONCURS ESTÀ FORMAT PER:

Sr.Andrea Senna i Sr.Fillipo Andriola de "Les Vermudes" de Barcelona.

Sr.Fillipo Tadei i Sr.Paolo di Genaro de " Flair Crew" de Barcelona.

Sr.Abaixador de Bacardi.



PROGRAMA DEL CONCURS

SUMMER DRINKS CAMBRILS 2018/2019

Divendres, 29 de març de 2019

09:00h Benvinguda i acreditació dels participants.

09:30h Sorteig d'ordre de participació i inici dels 20 minuts per la preparació de les decoracions dels dos còctels.

10:00h Inici del concurs de cocteleria amb la categoria ***“Day light summer drink”*** 3 minuts de preparació de la zona de treball i 7 minuts de realització del còctel al finalitzar continuarem amb la categoria ***“Sunset summer drink”*** amb els 3 minuts de preparació de la zona de treball i 7 minuts de realització del còctel.

13:00h Deliberació del jurat.

13:30h Lliurement de guardons.

14:00h Aperitiu pels concursants, acompanyants i jurat.

L'horari és pot modificar segons el número de concursants i el propi desenvolupament del concurs.