

# XXVII CONCURS DE COCTELERIA JOVE DE CATALUNYA

## Organitzat per l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar

### PRESENTACIÓ

Benvinguts a la XXVII edició del Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya que presenta l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar.

En l'actual situació, on el client "posa el preu de venda" que està disposat a pagar, i no adaptar-se el preu proposat per l'establiment, cal tenir en compte també la diversificació del producte que podem disposar i la personalització d'aquella oferta que li podem oferir.

Amb la tècnica del còctel i uns bons coneixements i perfeccionament dels processos podem atendre aquestes necessitats i adaptar-nos als moments actuals.

Aquests mètodes també han arribat en el món del còctel, uns receptaris clàssics que amb aquestes modificacions aconseguim uns sabors més actuals i alhora atractius per pendre en el millor moment.

### PREMIS

- Trofeu "Manuel Villalante" atorgat per EUHT StPOL al concursant amb major puntuació global.
- Trofeu "Especial Club del Barman" al segon millor classificat.
- Trofeu "Grup SERHS" al còctel amb millor "merchandising".
- Trofeu "Associació Catalana de Sommeliers", al còctel amb major puntuació del jurat degustador.
- Trofeu "Josep Maria Gotarda" a la destresa i habilitat.

### PUNTUACIÓ

Existiran tres elements de valoració:

- Valoració del Test de Coneixements amb un màxim de 10 punts.
- Valoració del Jurat de Destresa amb un màxim de 30 punts.
- Valoració del Jurat de Degustació amb un total de 29 punts.

### MEMBRES DEL JURAT

- Sr. Josep M<sup>a</sup> Gotarda Jr. President del Jurat d' Habilitat
- Sr. Manel Tirvio. President del Jurat de Degustació
- Sra. Nan Ferreres. Directora Escola Hostaleria CETT
- Sra. Carmina Solá. Directora de l' Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Sant Ignasi
- Sr. Josep Baeta. Associació Catalana de Sommeliers
- Sr. Iñaki Gorostiaga. Director de l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona
- Sr. Manel Tirvio. President del Jurat de Degustació
- Sr. Vicenç Andreu. Professor de I.E.S. Escola Hostaleria i Serveis Sant Narcís de Girona
- Sr. Ramon Serra. President de l' EUHT StPOL



ESCOLA UNIVERSITÀRIA  
D'HOTELERIA I TURISME  
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR  
BARCELONA



### BASES DEL CONCURS

1. Serà de caràcter lliure, podent participar alumnes d'escoles d'hostaleria i tot professional menor de 25 anys.
2. El número màxim de concursants per escola o empresa serà de 2 i un substitut.
3. Els còctels presentats hauran de ser inèdits, i no es permetrà altres decoracions que les realitzades durant l'elaboració del còctel davant del jurat.
4. L'uniforme podrà ser el de la feina, sempre que guardi les més elementals normes de serietat i que comporti corbata.
5. Els concursants hauran d'estar presents a l'escola amb mitja hora d'antelació.
6. El concursant haurà de realitzar el còctel per a quatre preses.
7. El concursant haurà d'explicar al jurat la composició del compost, així com les seves característiques.
8. Els concursants hauran de remetre la recepta per correu electrònic o fax abans del 15 de gener del 2010 a l'EUHT StPOL.
9. El centre comunicarà als classificats de la primera part del concurs la seva participació per la fase final abans del 18 de gener del 2010.
10. Els classificats actuaran per ordre del sorteig, que es realitzarà el mateix dia del concurs.
11. Cada concursant haurà d'enviar o entregar a l'escola la butlleta d'inscripció, així com els ingredients components del seu còctel.
12. Sols es podran utilitzar els materials que l'EUHT StPOL proporioni.
13. El temps màxim de preparació serà de cinc minuts.
14. No es podran utilitzar begudes que no s'hagin proposat amb antelació.
15. La decisió del jurat serà inapel·lable.
16. El no compliment de les bases resultaria la desqualificació del concursant

### PROGRAMA FASE FINAL

#### Dijous 28 de gener del 2010

##### 9:30

S' iniciarà el concurs amb el test de coneixements.

##### 10:30

Presentació preparació del còctel.

##### 12:30

Finalització del concurs i deliberació dels jurats.

Seguidament l'Escola oferirà un aperitiu a tots els assistents.

Un cop finalitzat, sobre les 13:30h es farà entrega d'un diploma a tots els concursants de la fase final, així com els premis guanyadors.

### FASES DEL CONCURS

El concurs constarà de tres parts:

- 1<sup>a</sup> Test de coneixements
- 2<sup>a</sup> Presentació i preparació del còctel davant d'un jurat d'habilitat i destresa.
- 3<sup>a</sup> Degustació del còctel per part del jurat corresponent.

Pel bon desenvolupament i disciplina del concurs, es fixarà en 15 el número màxim d'assistents en la fase final.

La coordinació correrà a càrrec de'n Jordi Sala, Professor cap del departament de l'àrea de Restaurant-Bar de l'EUHT StPOL.  
Ctra N-II, km. 664 08395 SANT POL DE MAR Telf. 93 7600212 - Fax 93 760 09 85  
www.santpol.edu.es e-mail:jsala@euht-santpol.org

