



CAMARERO DEL AÑO

EL CONCURSO PARA CAMAREROS Y PERSONAL DE SALA

BASES DEL CONCURSO

CANDIDATOS

El concurso está abierto a todos los estudiantes de Sala de último año y profesionales de sala que residan y ejerzan su actividad laboral en España.

ADMISIÓN

Los participantes deberán inscribirse en info@linkers.es enviando su CV con foto, DNI, dirección Skype y posteriormente completar una ficha que la organización le hará llegar. Una vez examinadas las solicitudes, se les entrevistará para seleccionar a los 5 finalistas que participarán en el Concurso.

Las inscripciones serán por riguroso orden de llegada, La inscripción de un concursante no implica su admisión. A los participantes se les seleccionará por trayectoria, conocimientos y perfil profesional. Los seleccionados serán informados en el menor plazo posible.

ORGANIZACIÓN

El concurso Camarero del Año está organizado por el grupo Caterdata y dirigido Linkers.es

NORMAS

La organización del Concurso se reserva el derecho a modificar las bases y las da por aceptadas por los concursantes con su mera participación.

BASES ESPECÍFICAS

UNIFORMIDAD

La organización proporcionará una camiseta y un mandil que el concursante deberá llevar durante todo el concurso y éste por su parte deberá presentarse con pantalón y calzado negro.

PARTICIPANTES

Para una mayor organización, todos los participantes deberán presentarse un día antes de la celebración del concurso.

GASTOS

La organización correrá a cargo del transporte, estancia y manutención de cada uno de los finalistas.

Las marcas comerciales patrocinadoras del Concurso proporcionarán los productos básicos de cada prueba: bebidas con y sin alcohol, cerveza, carne, vajilla y mantelería.

Los candidatos por su parte deberán llevar aquellos productos para la elaboración de la tapa en la prueba de cerveza y los ingredientes que escapen a lo básico en la elaboración creativa de los platos y bebidas.





CAMARERO DEL AÑO

EL CONCURSO PARA CAMAREROS Y PERSONAL DE SALA

VAJILLA

La organización pondrá vajilla para la elaboración de los diferentes platos. El concursante no podrá llevar vajilla propia para la presentación de los platos.

PRUEBAS

Los participantes tendrán que llevar a cabo las siguientes pruebas:

1. Evaluación escrita de conocimientos generales de hostelería: girará en torno a seis temáticas: Denominaciones de Origen, calidad e higiene, platos tradicionales de las regiones de la zona del Concurso, puntos de interés turístico, tipos de servicio Duración 30 minutos.
2. Evaluación escrita y defensa oral de una carta errónea de Vinos. Duración 30 minutos.
3. Montaje de mesa de banquete: Montaje de una mesa de banquete para dos comensales y la decoración de un centro de mesa (con copas, corchos, manteles de papel, etc) que el concursante deberá resolver. Duración de la prueba 8 minutos. 5 de montaje y 3 de decoración.
4. Cata de vinos a ciegas: los candidatos deberán descubrir a través del olfato entre estas variedades de vino blanco, tinto reserva, tinto joven y rosado distinguiendo sus características fundamentales visuales, olfativas, gusto y conclusión final Duración de la prueba 8 minutos.
5. Tapa, tiraje y maridaje de Cerveza: Elaboración de una tapa creativa a lo que le seguirá un tiraje de cerveza y el maridaje de ambos productos. Duración de la prueba 8 minutos dividida en 4 minutos para la elaboración de la tapa, 2 minutos de tiraje, 2 minutos de maridaje.
6. El cóctel Cola: Elaboración de dos cócteles, uno con alcohol y uno sin alcohol y la defensa oral de sus cualidades. El concursante puede utilizar todos los refrescos de la gama coca cola: Sprite, Fanta naranja, limón, nestea, aquiarius. No se permite combinar con tónica Duración de la prueba 8 minutos.
7. Steak tartar: elaboración y presentación libre de un steak tartare. Duración de la prueba 8 minutos. El concursante deberá utilizar el plato que le de la organización. Así también contará con la carne, alcaparras, pepinillos, cebolla, huevo cocido, sal, pimienta, mostaza, salsa Perry. Si quiere agregar otro ingrediente, deberá llevarlo por su cuenta y cargo.





CAMARERO DEL AÑO

EL CONCURSO PARA CAMAREROS Y PERSONAL DE SALA

8. Servicio de café: Elaboración de un café expreso y elaboración capuchino con latte art personal. Se formularán preguntas generales sobre la elaboración de un buen café, el servicio, la temperatura y tipos de café. Se valorará dentro de este tiempo el tirado, la técnica, la organización de los elementos y la limpieza de la máquina y molinillo una vez dado el servicio Duración de la prueba 8 minutos.

9. Venta de menú. Se entregará una carta que el concursante deberá vender ofreciendo las bebidas que mejor acompañen a los platos propuestos en la carta. Se valorará la influencia que lleve a cabo para conseguir la venta. Su discurso debe ser convincente y adaptado a una venta de un servicio de restaurante. Duración de la prueba 3 minutos.

JURADO

El jurado estará compuesto por un jurado técnico y un jurado de mesa.

El jurado de mesa estará compuesto por cuatro personas profesionales del sector.

El jurado se regirá por las normas aprobadas por la organización, orientando el concurso a un enfoque moderno, actual, donde el trato y el servicio al cliente tienen un peso predominante, siendo decisivo en caso de empate la decisión del presidente del jurado (técnico) nombrado al efecto.

DIFUSIÓN Y DERECHOS DE IMAGEN

Todos los premiados autorizan a la organización el uso de sus fotografías, recetas e información para la difusión y promoción del acto.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursocamarero.com

www.concursocamarero.com

