

1. Programa

Ronda eliminatoria el 23 de noviembre de 2023

22/11/23 - Bienvenida y networking.

23/11/23 mañana - Ronda de 4 participantes.

23/11/23 tarde – Ronda de 4 participantes.

23/11/23 cierre- Nombramiento 4 finalistas que participarán en la Gran Final de la V Edición del Concurso Camarero del Año.

Gran Final 21 de marzo de 2024

20/03/24 - Bienvenida y networking.

21/03/24 - Gran Final de 4 finalistas.

21/03/24 - Entrega de premios a los ganadores de la V Edición del Concurso Camarero del Año.

2. Requisitos participantes

Edad mínima: 21 años cumplidos en la fecha de la competición.

Ser profesional de sala y estar en activo.

Residente en España.

3. Proceso de inscripción

Cada persona interesada en participar en el Concurso Camarero del Año y que cumpla con los requisitos, deberá:

- **Paso 1:** Enviar el formulario de inscripción (link formulario) adjuntando su currículum vitae para pasar el primer proceso de selección.
- **Paso 2:** Enviar **ANTES DEL 29/09/23, la ficha Receta** que haremos llegar en el caso de haber pasado el primer proceso de selección. En ella, se tiene que indicar un menú degustación ficticio, las recetas a elaborar (plato frío, cóctel trago corto, cóctel trago largo, cóctel aperitivo y café especial) con la descripción paso a paso y argumentación/filosofía de dichas recetas, así como la lista de ingredientes y foto de cada una de las recetas por separado (formato jpg).

Todos los documentos requeridos deben presentarse obligatoriamente mediante los formularios indicados. Se considera la solicitud oficial y completa cuando todos los documentos requeridos se hayan recibido antes de la fecha límite de inscripción (29/09/23).

Una vez recibidas todas las solicitudes y recetas en tiempo y forma, el jurado técnico del Concurso Camarero del Año seleccionará 8 participantes y dos suplentes y la organización del Concurso comunicará, a principios de octubre, quienes concursarán en las Rondas Eliminatorias.

Si los candidatos seleccionados no participan en las Rondas Eliminatorias o en la Gran Final, debido a una enfermedad o un imprevisto grave, los suplentes ocuparán su lugar.

4. Protocolo del Concurso

El concurso Camarero del año tiene como objetivo **escoger al mejor profesional de sala de España**, a través de una serie de pruebas inspiradas en algunas de las situaciones reales que un camarero, en el más amplio sentido de la palabra (maitre, barman, sommelier, jefe de rango, ayudante...) se puede encontrar durante el desarrollo de su actividad profesional así como, valorar la función del camarero y darle protagonismo.

Las pruebas pretenden demostrar las habilidades y conocimientos de cada uno de los concursantes.

Las **recetas entregadas** (que deben incluir la argumentación/filosofía de cada receta, la lista de ingredientes, así como la descripción paso a paso de cada receta y foto de cada una de ellas) constituye el criterio base de valoración para el jurado.

El día anterior al Concurso, el **jurado técnico** revisará todos los ingredientes necesarios para la elaboración de las recetas acorde a las listas de ingredientes presentadas pudiendo haber alguna penalización en esta etapa.

El **jurado**, compuesto por profesionales de reconocido prestigio en el sector, puntuará las pruebas.

5. Dinámica y funcionamiento del Concurso

Las pruebas se dividen en dos bloques:

- **Bloque de sala compuesto por cuatro pruebas**
- **Bloque de barra que consta a su vez de cuatro pruebas**

Bloque 1 – Pruebas de sala (duración total: 31 minutos)

Consiste en la realización de una serie de pruebas que sirvan para demostrar la destreza de los concursantes en el servicio de restaurante.

De forma general, se valorarán las habilidades humanas, cualitativas y técnicas del concursante así como, los siguientes requisitos según las pruebas:

- **Montaje de mesa:** el estilo y la correcta ejecución del montaje, así como la limpieza, la elegancia, el orden y la simetría de los elementos puestos en escena.
- **Toma de comanda:** la capacidad de comunicación, de seducción y de venta del concursante y la pulcritud de su aspecto físico y de su uniforme.
- **Servicio de vino:** la explicación del vino o de los vinos que maridan correctamente con el menú propuesto dando indicaciones organolépticas.
- **Elaboración y servicio de un plato frío:** la correcta ejecución del plato, la estética del emplatado y el correcto servicio. La originalidad puede ser también un elemento susceptible de ser tenido en cuenta por el jurado.

Las pruebas se realizarán en la misma mesa y con el mismo jurado.

Cada candidato realizará las 4 pruebas del bloque de sala de manera consecutiva. Las pruebas consisten en:

1.1. Montaje de mesa (duración 4 minutos)

- La prueba consiste en realizar el montaje de una mesa de restaurante gastronómico para 4 personas.
- La organización proporcionará todo el material necesario para realizar la prueba.
- El concursante podrá traer cualquier elemento decorativo que potencie la puesta en escena de la mesa.

1.2. Toma de comanda (duración 8 minutos)

La prueba consiste en acomodar al jurado en la mesa montada previamente, presentar y explicarles el menú degustación ficticio elegido y confeccionado por los concursantes, ofrecer y aconsejar sobre aspectos tales como el agua, el café y cualquier otro aspecto relacionado con el servicio de una comida, así como explicar las recetas presentadas (plato frío, trago corto, trago largo, aperitivo, café especial).

1.3. Servicio de vino y maridaje (duración 7 minutos)

- La prueba consiste en la presentación al jurado del o de los vinos que maridan correctamente con el menú degustación ficticio siguiendo el protocolo adecuado y utilizando las copas más adecuadas para cada uno de ellos.
- Los vinos y el material necesarios para realizar la prueba serán proporcionados por la organización. Se comunicarán a los concursantes con suficiente antelación los vinos que se utilizarán.

1.4. Elaboración y servicio de un plato frío frente al cliente (duración 12 minutos)

- La prueba consiste en la elaboración, emplatado y servicio de un plato frío frente al jurado.
- Los concursantes elaborarán **5 unidades del plato** (4 para el jurado y uno para exposición) y las servirán a medida que las vayan elaborando (Estas cifras están supeditadas a posible cambio, en su caso se notificaría a los concursantes con la antelación suficiente que puedan necesitar).
- El concursante se hará cargo de la **materia prima** y de los **utensilios** necesarios para la realización de la prueba.
- Todos los elementos del plato elaborado deberán realizarse en el momento de la prueba, en ningún caso está permitido utilizar preparaciones o elaboraciones previas.
- **Vajilla:** los concursantes dispondrán de platos cedidos por la organización que deberán usar para emplatar y presentar ante el jurado del Concurso. La organización comunicará con suficiente antelación el modelo de los platos que tengan que utilizar. El ala del plato debe estar libre de aliños o elementos decorativos.

Bloque 2 – Pruebas de barra (duración total: 37 minutos)

Consiste en la realización de una serie de pruebas que sirvan para demostrar la destreza de los concursantes en el servicio de bar.

De forma general, se valorarán las habilidades humanas, cualitativas y técnicas del concursante así como, los siguientes requisitos según las pruebas:

- **Prueba de coctelería:** la correcta ejecución de las elaboraciones, así como el equilibrio gustativo y aromático de éstas. La originalidad puede ser también un elemento susceptible de ser tenido en cuenta por el jurado.
- **Prueba de cerveza y maridaje:** tirar y servir correctamente la cerveza.
- **Prueba de café:** el estilo, la limpieza y la ejecución de los cafés, así como los aspectos visuales y gustativos.
- **Prueba de latte-art:** la emulsión de la leche y la creatividad del lateado en cada una de las leches utilizadas

Cada candidato realizará las 4 pruebas del bloque de barra de manera consecutiva. Las pruebas consisten en:

2.1. Prueba de coctelería (duración 15 minutos)

- La prueba consiste en la elaboración de 3 cócteles (trago corto, trago largo y aperitivo) de libre elección.
- Los concursantes elaborarán 5 unidades de cada una de las elaboraciones (4 para el jurado y 1 para exposición) que se servirán a medida que se vayan elaborando. (Estas cifras están supeditadas a posible cambio, en su caso se notificaría a los concursantes con la antelación suficiente que puedan necesitar).
- El concursante se hará cargo de la materia prima, utensilios y copas necesarios para realizar la prueba.
- Todos los elementos de las elaboraciones deberán realizarse en el momento de la prueba, en ningún caso está permitido utilizar preparaciones o elaboraciones previas.
- En caso de que haya un patrocinador de una marca específica de bebidas espirituosas, se comunicará a los concursantes con suficiente antelación para que puedan adaptar su propuesta.

2.2. Prueba de cerveza y maridaje (duración 6 minutos)

- La prueba de cerveza consiste en el tiraje y servicio de 5 cañas (4 para el jurado y 1 para exposición).
- La prueba de maridaje consistirá en que el jurado le nombrará al concursante una tapa al azar y éste deberá elegir cuál de las variedades de Mahou – San Miguel es la ideal para maridar con dicha tapa y explicar el motivo de su elección.
- Previamente se le notificará al concursante cuales son las variedades de cerveza de Mahou – San Miguel para que pueda aprender las propiedades organolépticas de cada cerveza.
- Las cervezas y el material necesario para la realización de la prueba serán proporcionados por la organización.

2.3. Prueba de café (duración 10 minutos)

- Consiste en el tiraje de un café y en la elaboración de un café especial creado por el concursante y del cual se elaborarán 5 unidades (4 para el jurado y 1 para exposición). Estas cifras están supeditadas a posible cambio, en su caso se notificaría a los concursantes con la antelación suficiente que puedan necesitar.
- El candidato se hará cargo de toda la materia prima necesaria para el café especial, salvo el café que proporcionará el patrocinador.
- Todos los elementos del café especial deben realizarse en el momento de la prueba, en ningún caso está permitido utilizar preparaciones o elaboraciones previas

2.4. Prueba de latte-art (duración 6 minutos)

- Consiste en la elaboración de un café con leche creado por el concursante con diferentes tipos de leche de diferente procedencia. Se comunicará con suficiente antelación las variedades de leche a utilizar, según acuerdo con el patrocinador.
- Se elaborarán 5 unidades de café y 5 de café con leche (4 para el jurado y 1 para exposición). Estas cifras están supeditadas a posible cambio, en su caso se notificaría a los concursantes con la antelación suficiente que puedan necesitar.
- El café, la leche y el material necesario para la realización de la prueba de café con leche (vajillas y cafeteras) serán proporcionados por la organización.

Las pruebas pueden sufrir alguna variación que será notificada con la suficiente antelación a los participantes.

6. Puntuación y calificación global de las pruebas

Puntuación pruebas de sala

140 puntos máximo + 10 puntos por cada jurado técnico

- **Montaje de mesa:** 35 puntos.
- **Toma de comanda:** 34 puntos.
- **Servicios de vino:** 35 puntos.
- **Plato frío:** 36 puntos.
- **Valoración jurado técnico:** 10 puntos máximo (valoración técnica: 5 puntos y valoración cualitativa 5 puntos).

Puntuación pruebas de barra

136 puntos máximo + 10 puntos por cada jurado técnico

- **Coctelería:** 34 puntos.
- **Cerveza:** 34 puntos.
- **Café especial:** 34 puntos.
- **Lateado:** 34 puntos.
- **Valoración jurado técnico:** 10 puntos máximo (valoración técnica: 5 puntos y valoración cualitativa 5 puntos).

Funciones del jurado técnico

- Explicar las pruebas y revisar los materiales e ingredientes el día anterior al Concurso.
- Controlar el tiempo asignado a cada una de las pruebas.
- Valoración técnica y cualitativa de los concursantes en cada prueba.

Penalizaciones

En caso de no cumplir con los requisitos de las pruebas, el jurado técnico podrá decidir restar algún punto de esos 10 puntos máximos.

7. Recuento y clasificación de los 4 finalistas para la Gran Final

El recuento de la puntuación de los concursantes se realizará a puerta cerrada ante notario que levantará acta en presencia de los miembros del jurado y de la organización. En caso de empate, el jurado decidirá por mayoría de votos.

Los 4 finalistas seleccionados serán los que hayan obtenido mayor puntuación de entre los 8 concursantes en las 2 Rondas Eliminatorias.

8. Motivos de descalificación durante el concurso

- Comunicar las recetas a cualquier persona externa y ajena a la organización del CCmA y en las redes sociales, previo al evento.
- Cualquier comunicación externa durante y posterior al evento deberá realizarse con la **imagen del Concurso**, con la chaquetilla proporcionada por la organización.
- No utilizar el menaje proporcionado por la organización para la prueba del plato frío.
- **Plagio de las recetas**: las recetas presentadas deberán ser originales y haber sido creadas por el propio concursante especialmente para el Concurso.
- No respetar las normas de higiene, comportamiento y compañerismo durante el Concurso.
- No presentarse al Concurso o presentarse tarde.

9. Normas generales

- Los concursantes se comprometen en estar presentes todos los días del Concurso según el programa.
- **Uniformidad**: la organización proporcionará a los concursantes una chaquetilla con la imagen del Concurso. Los participantes se comprometen a utilizarla durante toda la duración del evento, y especialmente durante las sesiones fotográficas. Los concursantes deberán acudir al concurso con pantalones negros u oscuros y calzado adecuado, así como cuidar su imagen.
- Los concursantes tienen la opción de traer sus propios utensilios de coctelería y de barista.
- Si un concursante tiene alguna duda durante el tiempo de elaboración, puede consultar al **coordinador técnico**.
- Los participantes se comprometen a cooperar con los **medios de comunicación y los patrocinadores**. Estarán a disposición de los patrocinadores durante los días del Concurso para la creación de contenidos, si así lo requieren.
- El **ganador** del Concurso Camarero del Año no podrá volver a presentarse al Concurso.
- La dirección del CCmA agradece a todos los/las concursantes el cumplimiento de las reglas anteriormente citadas, el mantenimiento de la higiene, el profesionalismo y la solidaridad entre participantes.
- La organización se reserva el derecho de añadir, quitar o modificar alguna prueba, así como, comunicar al concursante un premio especial patrocinado por alguna de las marcas en alguna de las pruebas concretas.

- La organización no acepta ninguna responsabilidad por daños material o personales ni por la pérdida de objetos personales.
- La organización se reserva el derecho de modificar las condiciones de participación.

10. Premios Finalistas

Además del reconocimiento profesional y el prestigio del ganador, los premios económicos son:

- 2.00€ para el Ganador
- 500€ para el segundo, tercer y cuarto clasificado

11. Condiciones para los concursantes

- La inscripción al Concurso es gratuita.
- La organización se hace cargo del alojamiento en habitación individual con desayuno durante los días que duren las Rondas Eliminatorias y la Gran Final según el programa establecido.
- Los desplazamientos y traslados correrán a cargo del concursante.

12. Difusión y derechos de imagen

En cumplimiento con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales y en virtud del derecho de la propia imagen reconocido en el artículo 18.1 de la Constitución Española, regulado por la Ley 1/1982, de 5 de mayo, sobre el Derecho al Honor, la Intimidad Personal y Familiar a la Propia Imagen, el concursante autoriza a GRUPO CATERDATA, S.L., a la captación, reproducción y difusión de las imágenes y videos sobre su persona y recetas.

Los concursantes, ceden a GRUPO CATERDATA, S.L., Las fotografías y vídeos que incluyan el uso de su propia imagen, recetas e información sobre el programa y el transcurso del concurso, para su difusión y promoción, en los siguientes términos:

- **Usos Autorizados:** El concursante autoriza la reproducción y difusión de las mencionadas imágenes o partes de las mismas, para la totalidad de los usos que puedan tener estas y para cualquier aplicación, medio y soporte; con la única salvedad y limitación de aquellas utilidades o aplicaciones que puedan atentar al derecho al honor en los términos previstos por la Ley Orgánica 1/1982.
- **Medios y soportes autorizados:** GRUPO CATERDATA, S.L. podrá reproducir y difundir las imágenes o partes de las mismas, utilizando todos los medios técnicos y soportes conocidos en la actualidad, particularmente, los soportes escritos, audiovisuales y electrónicos, incluido internet y los que pudieran desarrollarse en el futuro, con la única salvedad y limitación de aquellas utilidades que puedan atentar al derecho al honor en los términos previstos por la Ley Orgánica 1/1982.
- **Cesión a terceros:** En caso de que GRUPO CATERDATA, S.L. ceda los derechos de explotación sobre las imágenes o partes de las mismas a terceras personas físicas o jurídicas, en especial patrocinadores y similares, estos quedan autorizados a utilizarlas en los términos previstos en este apartado.

- **Ámbito geográfico de la autorización:** La cesión de derechos de imagen y la autorización del concursante no tiene ámbito geográfico determinado, por lo que GRUPO CATERDATA, S.L., y otras personas físicas o jurídicas a las que GRUPO CATERDATA, S.L., pueda ceder los derechos de explotación, podrán utilizar las mencionadas imágenes o partes de las mismas, en todos los países del mundo sin limitación geográfica de ninguna clase.
- **Duración de la autorización:** La cesión de derechos de imagen y la autorización del concursante son concedidas por un plazo de tiempo indefinido, no fijándose ningún límite de tiempo o término extintivo.
- **Cesión gratuita:** La presente autorización se efectúa a título gratuito. El concursante no recibe ni recibirá contraprestación alguna a cambio de la autorización al uso de sus derechos de imagen a GRUPO CATERDATA, S.L.

El concursante podrá revocar en cualquier momento esta autorización en las condiciones de la legislación vigente, dirigiéndose a GRUPO CATERDATA, S.L., en el correo electrónico info@grupocaterdata.com o en la dirección c/ Aribau, 185-187 2ª Planta, 08021, Barcelona.

13. Propiedad intelectual

El concursante reconoce expresamente que no ostenta ningún derecho sobre las marcas, los nombres comerciales, secretos industriales y el know-how de otros concursantes, patrocinadores y GRUPO CATERDATA a los que pueda tener acceso en virtud del concurso.

El concursante cede y transmite expresamente a GRUPO CATERDATA, S.L. la titularidad de los derechos de propiedad intelectual e industrial sobre todas las creaciones, recetas, contenidos, mejoras y modificaciones que, durante la vigencia del concurso y como resultado del desarrollo y ejecución del mismo se hayan podido generar o se generen, renunciado a reclamar derecho alguno en relación a este concepto.

Los derechos de propiedad intelectual e industrial que surjan durante el concurso no tendrán que utilizarse de una manera que dé a entender que el concursante sea el propietario de los mismos. Si a juicio de GRUPO CATERDATA, S.L., el concursante estuviera haciendo un mal uso de los derechos de propiedad intelectual, GRUPO CATERDATA, S.L. tendrá derecho a descalificar del concurso al concursante de forma inmediata, previa comunicación por escrito.

14. Protección y tratamiento de datos personales

De conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y en el art. 13 del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo al derecho a la información que le asiste cuando facilita datos personales, le informamos que sus datos, así como los que se puedan generar en un futuro, serán almacenados y tratados por GRUPO CATERDATA, S.L. (Responsable del Tratamiento), con domicilio en Aribau, 185-187 2ª Planta, 08021, Barcelona, con la finalidad de atender la presente relación, enviar información relativa al concurso y a sus patrocinadores, solventar dudas o consultas relacionadas con el concurso y el envío de productos de nuestros patrocinadores para poder usarlos, si así lo desea en el transcurso del concurso.

La legitimación que tenemos para el presente almacenamiento y tratamiento de sus datos es el consentimiento que se otorga al aceptar las presentes bases del concurso. Los datos personales se

conservarán mientras se mantenga vigente la base que legitima la relación que nos vincula, una vez extinguida la relación, los conservaremos durante los plazos legalmente exigidos. Somos los únicos destinatarios de la información generada. Los datos no serán cedidos a terceros salvo que sea necesario por Ley o que dicha comunicación corresponda exclusivamente a la finalidad de desarrollo y gestión de las relaciones que nos vinculan.

Por último, le informamos que tiene **derecho** a solicitar, mediante correo electrónico info@grupocaterdata.com o escrito dirigido a GRUPO CATERDATA, S.L., el **acceso** a sus datos personales, su **rectificación o supresión**, o la **limitación** de su tratamiento, u **oponerse** al tratamiento, así como el derecho a la **portabilidad** de los datos. Asimismo, tiene derecho a presentar reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos/Autoridad de Control (www.aepd.es) si considera que el tratamiento de los datos no se ajusta a la normativa vigente o considera que no estamos atendiendo alguno de los derechos que le asisten y nos ejerce.

Para más información:

info@concursocamarero.com

www.concursocamarero.com