



alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea

II Concurso de escuelas profesionales para alumnos de sala



Viernes 27 de septiembre, a las 17:00
Espacio Cámara Alicante



Convocatoria y bases

II Concurso de escuelas profesionales para alumnos de sala

Convocatoria y bases

Alicante Gastronómica 2024 presenta la V Edición del Campeonato de Escuelas Profesionales para alumnos de Sala que se realizará por equipos representando a las escuelas y centros de formación de hostelería de la provincia de Alicante.

La Competición tendrá lugar el viernes 27 de septiembre por la tarde en el Recinto IFA - FIRA ALACANT en una única fase dentro del Espacio Cámara.

El equipo ganador será nombrado como mejor Escuela de Sala Alicante Gastronómica 2024, y sus alumnos como ganadores y mejores alumnos de Sala Alicante Gastronómica 2024.

ÍNDICE

- Objetivos de la competición
- Equipos
- Formación de los equipos
- Dinámica de competición
- Desarrollo de la competición
 - antes de la competición
 - durante la competición
 - final de la competición
- Pruebas de la competición
- Jurado
- Puntuación
- Motivos de faltas y/o descalificación
- Utillaje y maquinaria de competición



- Zona de competición
- Premios
- Aceptación de los derechos de imagen



1. OBJETIVOS DE LA COMPETICIÓN

- Promocionar y poner en valor los estudios desarrollados en los centros educativos donde se impartan ciclos formativos pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y turismo, en los ciclos Servicio de restauración y Dirección de servicios de restauración.
- Potenciar la relación entre los centros educativos, su profesorado y el alumnado consiguiendo un punto de encuentro anual entre los mismos.
- Preparar y poner en situación a los equipos participantes con las mecánicas de concursos de escuelas y/o otros formatos como son las Skills.
- Potenciar el uso de productos locales a través de la competición y las sinergias que nos proporcionan los productos de empresas locales, bodegas, viticultores, asociaciones, etc... relacionadas con la gastronomía y la feria Alicante Gastronómica.

2. EQUIPOS

Para la II Edición del Campeonato de Escuelas Profesionales para alumnos de Sala existirá un mínimo de 2 y un máximo de 8 equipos participantes.

Sólo podrá participar un equipo por centro.

Los centros deberán inscribirse para su participación conforme al Anexo I que se adjunta en estas bases.

En caso de recibir más inscripciones del máximo permitido tendrán preferencia aquellas escuelas y centros que participaron en el año 2023, y posteriormente el resto de centros por orden de llegada de inscripción.



3. FORMACIÓN DE LOS EQUIPOS

Podrán participar los alumnos/as matriculados durante el curso 2024/2025 en los ciclos formativos de las familias profesionales de Hostelería y turismo, en concreto los de la especialidad de Servicio de restauración y Dirección de servicios de restauración.

Los equipos estarán formados por 2 miembros.

Además de los 2 miembros, cada centro nombrará un/a tutor/a responsable de cada equipo que actuará únicamente como nexo entre la organización y su equipo.

Acerca de la formación de los equipos, se recomienda la composición en términos de igualdad y paridad entre géneros, si las circunstancias lo permiten.

4. DINÁMICA DE COMPETICIÓN

La competición consistirá en la realización de 3 pruebas que cada alumno realizará de manera individual para obtener una puntuación que se sumará a la del otro participante del equipo.

Las pruebas serán:

- Elaboración y presentación de fruta preparada
- Servicio y presentación de vino
- Elaboración y presentación de un cocktail



5. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

5.1 ANTES DE LA COMPETICIÓN

Los equipos deberán estar 30 minutos antes del comienzo de la competición en el espacio "por determinar" provistos de su uniforme completo que los acredite como alumnos/as de cada centro.

Deberán acudir con todo el instrumental necesario para el correcto desarrollo, elaboración y presentación de las diferentes pruebas.

Antes del inicio de la competición se procederá al sorteo del orden de participación dentro de la competición y las diferentes pruebas; y se asignará el lugar de trabajo por dicho orden para que puedan organizar todo el instrumental necesario.

5.2 DURANTE LA COMPETICIÓN

A la hora estipulada dará comienzo la competición presentando a los equipos participantes. Posteriormente, y según orden de sorteo realizarán las diferentes pruebas teniendo presente que algunas se realizarán de forma escalonada y otras al mismo tiempo.

Para controlar el tiempo la organización dispondrá de los medios necesarios para ello como pudieran ser en gran pantalla, reloj digital u otros; que serán apoyados por parte del speaker.

Durante la competición el jurado podrá efectuar observaciones del trabajo que están realizando los participantes y realizar cualquier anotación que consideren.

5.3 FINAL DE LA COMPETICIÓN

Una vez finalizada la participación de cada equipo este deberá recoger y limpiar su zona de trabajo sin interferir en el resto de equipos participantes. Posteriormente, esperarán hasta la finalización y cata del jurado de todas las pruebas.



Concluida la cata del jurado, este pasará a deliberar sobre la competición y a continuación nombrará ganador de la V Edición del Campeonato de Escuelas Profesionales para alumnos de Sala, según criterios especificados en estas bases.

El equipo ganador recibirá en ese momento el trofeo acreditativo y/o aquellos premios que estas bases recojan. Para ello, deberán disponerse en el escenario junto al jurado y aquellos miembros que la organización considere necesarios para que los medios realicen su trabajo.

6.6. PRUEBAS DE LA COMPETICIÓN

1º PRUEBA - PRESENTACIÓN DE FRUTA PREPARADA

Tiempo: 25 min.

FUNCIONAMIENTO

En la zona de concurso se dispondrá de una mesa de trabajo para cada equipo donde disponer el material y utillaje necesario desde cuchillos, tablas, tenedores, etc...

La fruta e ingrediente principal a preparar será la naranja, disponiendo cada participante de 2 unidades del producto.

El plato a elaborar se realizará de manera individual por parte de cada componente del equipo, usando para ello las naranjas. Los equipos podrán aportar especias y licores propios si lo desean creando un plato de fruta armónico en sabor, color, forma y texturas.

Los equipos participantes realizan la prueba escalonadamente cada 5 minutos. Al finalizar el tiempo estipulado los 2 miembros del equipo deberán presentar su elaboración en la mesa del jurado y explicarla. El jurado valorará cada plato de manera individual, desde los procesos de elaboración y limpieza, como el resultado final en cuanto a técnica y presentación.

La suma de la puntuación de cada miembro será la suma total de la prueba.



2º PRUEBA - SERVICIO DE VINO

Tiempo: 8 min. por participante = 16 en total

FUNCIONAMIENTO

Durante el mes de Septiembre se os hará llegar las fichas técnicas de diferentes vinos de nuestra D.O. para estudiar todas sus características. El lunes de la semana del concurso se realizará un sorteo asignando a cada centro 3 vinos de los cuales, y el mismo día mediante sorteo se asignará uno de ellos a cada alumno de los 3 anteriores para su prueba.

Para esta fase el concursante hará su prueba delante del jurado, el cual valorará la correcta forma de coger la botella, el correcto descorche, puesta del vino y explicación del mismo. El jurado valorará de forma individual a cada miembro, y la suma de ambas puntuaciones será el total de la puntuación de cada equipo. Finalizada la prueba deberá retirar las copas usadas y lavarlas-secarlas para el siguiente concursante.

3º PRUEBA - ELABORACIÓN DE COCKTAIL

Tiempo: 15 min.

FUNCIONAMIENTO

En la zona de concurso se dispondrá de una mesa de trabajo para cada equipo donde disponer el material y utillaje necesario.

Para la realización del cocktail deberá utilizarse como ingredientes obligatorios la naranja deshidratada y el cantueso.

El cocktail a elaborar se realizará de manera individual por parte de cada componente del equipo, usando para ello los ingredientes obligatorios. Los equipos podrán aportar especias y/o otros licores propios si lo desean creando un cocktail armónico en sabor, color, forma y texturas.

Los equipos participantes realizan la prueba escalonadamente cada 5 minutos. Al finalizar el tiempo estipulado los 2 miembros del equipo deberán presentar su elaboración en la mesa del jurado y explicarla. El jurado valorará cada cocktail de manera individual, desde los procesos de elaboración y limpieza, como el resultado final en cuanto a técnica y presentación.

La suma de la puntuación de cada miembro será la suma total de la prueba.



7. JURADO

Estará compuesto por tres o cuatro miembros que serán seleccionados por la organización según sus criterios.

El jurado tendrá un presidente que actuará de portavoz y representante.

8. PUNTUACIÓN

El jurado valorará cada una de las pruebas de los alumnos con una puntuación del 1 al 10. Teniendo el conjunto del concurso presentado una valoración total de 30 puntos por cada miembro del jurado y por alumno, por lo que la puntuación total será de 60 puntos por cada equipo.

En caso de empate en la puntuación final, la posición la determinará el jurado tras reunirse y valorar qué equipo debe estar por encima del otro empatado.

Cada miembro del jurado tendrá la obligación de rellenar la hoja de puntuación de manera personal y profesional. Y tras la competición entregar al presidente del jurado para rellenar el acta final del concurso que contempla la puntuación final y aquellas valoraciones que consideren.

9. MOTIVOS DE FALTAS Y/O DESCALIFICACIÓN

- Retraso en la presentación
- Comportamiento inadecuado de algún participante durante el transcurso de la competición, ya sea persona activa o espectador.
- Cualquier ayuda externa y/o ajena al equipo.
- La utilización de móviles y soportes digitales



10. UTILLAJE Y MAQUINARIA DE COMPETICIÓN

Los equipos deberán traer su propio utillaje que les permita la elaboración de cada uno de los procesos de las pruebas de la competición.

Los equipos deberán traer su propia vajilla para la presentación de la prueba de fruta preparada y para el cocktail, teniendo presente que deberán emplatar 1 ración en el caso de la fruta preparada y 4 raciones iguales para la degustación del cocktail.

La organización dispondrá de vajilla, cubertería y cristalería auxiliar para la correcta cata del jurado; y de la vajilla para el servicio y presentación de vino.

La organización pondrá a disposición de los equipos la siguiente maquinaria común, que podrá ampliarse según número final de equipos participantes:

- Microondas
- Cámara de refrigeración
- Cámara de congelación
- Fuegos y/o inducciones [por determinar]

11. ZONA DE COMPETICIÓN

ZONA BACKSTAGE

Se habilitará una zona de backstage donde únicamente podrán acceder los miembros de los equipos participantes activos durante la competición.

En esta zona se encontrará a disposición de los participantes la maquinaria común, así como zona de lavado y acceso al agua.



ZONA COMPETICIÓN

Es la zona central del espacio "por determinar" se ubican las zonas de trabajo consistente en un espacio para cada equipo participante con la zona de fuego y las mesas de trabajo.

El jurado se dispondrá en esta zona para poder ver correctamente las elaboraciones y forma de trabajo de cada uno de los equipos competidores

En esta zona se dispondrá un stand de productos de los patrocinadores que no podrá ser usado pues tiene únicamente función comercial.

ZONA PÚBLICO

Estará a continuación de la zona de competición, con una delimitación física que impide el acceso a la zona de competición de cualquier persona no participante en cada fase. Tendrá sillas para el acomodamiento de los espectadores.

12. PREMIOS

La organización de Alicante Gastronómica otorga al centro ganador trofeo acreditativo según diseño general edición 2024 que será entregado a la finalización de la competición y veredicto del jurado. A su vez, la organización entrega a los miembros del equipo vencedor:

Diploma Acreditativo

Delantal con bordado "MEJOR ESCUELA DE SALA 2024" y nombre bordado

Alicante Gastronómica otorgará además a todos los participantes, ganadores y no ganadores, una cesta-lote regalo para cada miembro consistente:

- Un lote de productos Tescoma
- Un lote de productos Carmencita
- Un lote de productos Nat Hey
-



13. ACEPTACIÓN DERECHOS DE IMAGEN Y BASES

La inscripción y participación de la competición obliga y autoriza a ALICANTE GASTRONÓMICA a la captación, reproducción y difusión de las imágenes y videos sobre las personas participantes y las recetas. Para ello, junto a la inscripción deberá adjuntarse autorización de los miembros participantes. Todo ello 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.

La inscripción de cada centro implica la aceptación de las bases y su cumplimiento.