

## **III Concurso De Escuelas Profesionales para Alumnos De Sala**

### **Convocatoria y bases**

Alicante Gastronómica 2025 presenta la III 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 a las 10 horas el lunes 6 de Octubre por la mañana en el Recinto IFA - FIRA ALACANT en una única fase dentro del Espacio “Isla de las Tapas”

El equipo ganador será nombrado como mejor Escuela de Sala Alicante Gastronómica 2025, y sus alumnos como ganadores y mejores alumnos de Sala Alicante Gastronómica 2025.

### **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 III Edición del Campeonato de Escuelas Profesionales para alumnos de Sala existirá un mínimo de 2 y un máximo de 6 equipos participantes.

Sólo podrá participar un equipo por centro.

En caso de recibir más inscripciones del máximo permitido tendrán preferencia aquellas escuelas y centros que participaron en el año 2024, 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 2025/2026 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 mínimo 2 miembros y máximo 3 miembros. Además de los 2-3 miembros, cada centro nombrará un/a tutor/a responsable de cada equipo que actuará únicamente como nexo entre la organización y su equipo.

## **4. DINÁMICA DE COMPETICIÓN**

La competición consistirá en la realización de 3 pruebas donde cada uno de los alumnos realizará una de ellas. En caso de ser 2 participantes los miembros del equipo uno de los alumnos realizará 2 de las pruebas. Después de cada prueba el alumno obtendrá una puntuación que sumada a las diferentes pruebas dará la puntuación total.

Las pruebas serán:

- Elaboración y presentación de fruta preparada
- Elaboración y presentación de un cocktail
- Elaboración y servicio de Steak tartar

## **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 III 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 de cara al jurado y una mesa de apoyo trasera para el alumno/a participante 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 será una ración dispuesta en un único plato 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 al mismo tiempo. Al finalizar el tiempo estipulado deberán presentar por orden de sorteo su elaboración en la mesa del jurado y explicarla en 1 minuto. El jurado valorará cada plato desde los procesos de elaboración y limpieza, como el resultado final en cuanto a técnica y presentación.

## **2º PRUEBA - ELABORACIÓN DE COCKTAIL**

Tiempo: 15 min. + 5 presentación = 20 minutos

### **FUNCIONAMIENTO**

En la zona de concurso se dispondrá de una mesa de trabajo de cara al jurado y una mesa de apoyo trasera para el alumno/a participante donde disponer el material y utillaje necesario desde cuchillos, tablas, tenedores, etc...

Para la realización del cocktail deberá utilizarse como ingrediente obligatorios

- Azafrán
- Herbero

Para ello cada alumno tendrá una botella de herbero y una cajita de azafrán. Los participantes podrán aportar especias y/o otros licores propios si lo desean creando un cocktail armónico en sabor, color, forma y texturas.

Los participantes realizan la prueba escalonadamente cada 5 minutos. Antes de finalizar el tiempo estipulado el participante se acercará a la mesa del jurado y tendrá 5 minutos para presentar la elaboración final y explicarla. El jurado valorará cada cocktail, desde los procesos de elaboración y limpieza, como el resultado final en cuanto a técnica y presentación.

## **3º PRUEBA - ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE STEAK TARTAR**

Tiempo: 10 min. + 10 minutos de elaboración final y presentación

### **FUNCIONAMIENTO**

En la zona de concurso se dispondrá de una mesa de trabajo de cara al jurado y una mesa de apoyo trasera para el alumno/a participante donde disponer el material y utillaje necesario desde cuchillos, tablas, tenedores, etc...

Para la realización del steak tartar deberá utilizarse como ingrediente obligatorio la carne aportada por la organización.

Para ello cada alumno tendrá una pieza de carne, así como una bolsa de hielo para uso libre. El resto de ingredientes son de libre elección y deberán aportarse por los participantes como especias, salsas, elementos en salmuera, verduras y demás creando un steak tartar armónico en sabor, color, forma y texturas. En el caso del huevo, será obligatorio el uso de huevo pasteurizado si fuera en crudo, o traer emulsiones ya preparadas y con un correcto y manejo del mismo en cuanto a tiempo, temperatura y manejo del mismo. Se permite el uso de aliños y otras elaboraciones ya preparadas, que por su tiempo de maceración u otros aspectos fuera necesario.

Los participantes realizan la prueba escalonadamente cada 10 minutos. Tendrán 10 minutos para cortar la carne y preparar la mise en place. Antes de finalizar el tiempo estipulado el participante se acercará a la mesa del jurado y tendrá 10 minutos para preparar y presentar la elaboración final y explicarla. El jurado valorará desde los procesos de elaboración y limpieza, como el resultado final en cuanto a técnica y presentación.

## CUADRO RESUMEN HORARIO COMPETICIÓN

A continuación realizamos un cuadro resumen de los horarios del concurso con tiempos estipulados para 4 equipos participantes. El comienzo de la misma será a las 10 horas y se prevé su finalización en torno a las 12:45 horas.

| <b>1ª PRUEBA - FRUTA PREPARADA</b> |                  |                  |                  |                  |
|------------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 25' + tiempo de explicación        |                  |                  |                  |                  |
| <b>2ª PRUEBA - COCKTAIL</b>        |                  |                  |                  |                  |
|                                    | <b>1º EQUIPO</b> | <b>2º EQUIPO</b> | <b>3º EQUIPO</b> | <b>4º EQUIPO</b> |
| <b>ENTRADA A ZONA DE TRABAJO</b>   | 0'               | 5'               | 10'              | 15'              |
| <b>TIEMPO DE TRABAJO</b>           | 0'-15'           | 5'-20'           | 10'-25'          | 15'-30'          |
| <b>TIEMPO DE EXPOSICIÓN</b>        | 15'- 20'         | 20'- 25'         | 25'- 30'         | 30'- 35'         |
| <b>3ª PRUEBA - STEAK TARTAR</b>    |                  |                  |                  |                  |
| <b>ENTRADA A ZONA DE TRABAJO</b>   | 0'               | 10'              | 20'              | 30'              |
| <b>TIEMPO DE TRABAJO</b>           | 0'-10'           | 10'-20'          | 20'-30'          | 30'-40'          |
| <b>TIEMPO DE EXPOSICIÓN</b>        | 10'- 20'         | 20'- 30'         | 30'- 40'         | 40'- 50'         |



## **7. JURADO**

Estará compuesto por los miembros 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. El equipo con mayor puntuación será el ganador de esta edición.

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 las diferentes pruebas teniendo presente que deberán emplatar 1 ración en el caso de la fruta preparada y el steak tartar, y 2 raciones iguales para la degustación del cocktail.

La organización dispondrá de vajilla, cubertería y cristalería auxiliar para la correcta cata del jurado; así como unos vasos de chupito para catar la segunda de las raciones del cocktail.

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 cercana al escenario del espacio “isla de las tapas” se ubica la zona de trabajo consistente en un espacio para cada equipo participante.

El jurado se dispondrá encima del escenario 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 2025 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 2025” 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

## **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.