



BEER MASTER
Next Generation

I CERTAMEN DE SERVICIO DE CERVEZA ESTRELLA GALICIA
ESCUELAS DE HOSTELERÍA GALICIA

16 de Mayo de 2018
CIFP Paseo das Pontes de A Coruña



I CERTAMEN DE SERVICIO DE CERVEZA ESTRELLA GALICIA ESCUELAS DE HOSTELERÍA GALICIA.

BEER MASTER NEXT GENERATION

El siguiente documento presenta las bases del **I Certamen de Servicio de Cerveza Estrella Galicia** para Institutos y Centros Educativos públicos gallegos con Escuelas de Hostelería, en las que se imparten ciclos formativos de la familia profesional de "Hostelería y Turismo".



1. PARTICIPACIÓN

Podrán inscribirse dos alumnos de cada Centro Educativo público (ámbito Galicia) de la especialidad de **"Servicios de Restauración"**.

En conjunto, el número máximo de participantes **no será superior a 20 alumnos**.

Los alumnos participantes tendrán que ser **mayores de 18 años**.



2. FECHA Y LUGAR

El certamen se desarrollará el **16 de mayo de 2018 en el CIFP Paseo das Pontes de A Coruña** en horario de mañana.

El día del Certamen, entre las 09:45-10:15, los alumnos seleccionados en cada Centro tendrán la obligación de confirmar su inscripción en la zona de recepción de participantes. De no realizarse tal confirmación su inscripción previa quedará anulada.

La adjudicación de dorsales y el orden de participación se realizará por sorteo ese mismo día, antes del comienzo del certamen.



3. INSCRIPCIÓN

La inscripción (gratuita) de los participantes podrá realizarse a través de la web www.estrellagalicia.es/beermaster, cumplimentando la ficha de inscripción. En la citada página también podrán descargarse las **bases del certamen**.

La **convocatoria permanecerá abierta desde el 15 al 26 de marzo de 2018**. Cualquier inscripción recibida por otro medio diferente al formulario online de la web de **Estrella Galicia**, será descartada.

Estrella Galicia aportará a los Centros participantes los materiales consumibles necesarios para que los alumnos inscritos pueden desarrollar **un training previo al**

certamen. La entrega de estos materiales se realizará en el propio centro a medida que se desarrolle la inscripción de alumnos (entre el 15 y el 30 de marzo).



4. INDUMENTARIA PARTICIPANTES

A los participantes se les entregará la **indumentaria reglamentaria** en el momento de su inscripción en la zona de recepción (delantal y casaca).

Se solicita que los participantes acudan **con tejanos y zapatillas deportivas**



5. PRUEBAS A DESARROLLAR

El certamen constará de **cuatro pruebas**:

PRUEBA	TIPOLOGÍA	TEMÁTICA	PUNTOS MÁXIMOS
PRUEBA 1	Eliminatoria 1	Conocimiento teórico	25
PRUEBA 2	Eliminatoria 2	Servicio de cerveza (barril)	64
PRUEBA 3	Eliminatoria 3	Servicio de cerveza (barril y botella) Conocimiento de las cervezas de HR	59
PRUEBA 4	Gran Final	Servicio de cerveza (barril y botella) Transmisión verbal del servicio perfecto	91

Las características de cada una de estas pruebas se desarrollan en el **anexo 1** de las presentes bases.

El sumatorio de los resultados de la prueba 1, 2 y 3 determinará que participantes pasaran a la prueba 4 (Gran Final). **Se clasificarán las cinco mejores puntuaciones.**

Las puntuaciones obtenidas en las pruebas 1, 2 y 3 no son sumatorias en la prueba 4 (Gran Final).

Los participantes únicamente utilizarán los materiales facilitados por **Estrella Galicia** (vajilla, posavasos, abridores, etc...). El uso de otros materiales ajenos a la organización supondrá la descalificación.

Previamente a la realización de las pruebas 2, 3 y 4 los participantes dispondrán de 10 segundos para realizar los ajustes oportunos en el box (el flujo de salida de la cerveza, situación de cristalería, etc.)

El jurado controlará los tiempos establecidos. La realización de la prueba en tiempos inferiores no supondrá una mejora de la puntuación, pero su superación traerá consigo la descalificación para las siguientes fases.

El jurado valorará la actividad de cada participante, teniendo en cuenta unos parámetros/criterios previamente establecidos en el dossier que se entregará a los participantes a medida que se desarrolle la inscripción de alumnos (entre el 15 y el 30 de marzo).



6. PREMIOS

PUESTO	PUNTUACIÓN	PREMIO
CAMPEÓN	Participante que consiga en la Gran Final la puntuación más alta	600 € Diploma acreditativo
SUBCAMPEÓN	Participante que consiga en la Gran Final la segunda puntuación más alta	300 € Diploma acreditativo
ACCÉSITS	Los otros tres participantes	150 €/accésits Diploma acreditativo

El **Campeón** también ganará **la clasificación directa como participante en la Gran Final Nacional del VI Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza, El Servicio Perfecto** en el que participarán los mejores participantes profesionales de los diferentes certámenes regionales realizados, cubriendo tanto sus gastos de desplazamiento y manutención, como los del profesor que lo haya preparado/entrenado.

Los Centros Educativos en los que los 5 finalistas cursan estudios dispondrán de la oportunidad de desarrollar un seminario cervecero "ad hoc" dirigido a alumnos de la especialidad "Servicios de Restauración". También dispondrán del peso en cerveza del finalista/s que lo represente con el objetivo de emplearse en actividades formativas propias del Centro.

Los 15 participantes que no accedan a la final recibirán un diploma acreditando su participación.



7. COMPOSICIÓN DEL JURADO

Estará constituido por un máximo de **6 miembros**.

- Un representante de **Hijos de Rivera SAU** que actuará como presidente.
- **Un destacado profesional** ligado a la especialidad de "Servicios de Restauración" (maître, sumiller, etc.)
- El resto del jurado estará formado por **profesionales cerveceros, hosteleros, docentes y gastronómicos** con amplia experiencia en el sector de la hostelería y el turismo.

El Jurado también constará de un secretario (sin voto), elegido a sorteo el mismo día entre los representantes de los Centros Educativos participantes.

A la finalización del certamen el Jurado estará a disposición de los participantes para aclarar cualquier duda técnica que se pudiera producir en el transcurso del mismo.



8. DERECHOS DE IMAGEN

La inscripción en el **I Certamen de Servicio de Cerveza Escuelas de Hostelería Galicia Estrella Galicia**, implica haber leído y aceptado las presentes bases. Los alumnos participantes, sólo por el hecho de concurrir a este certamen, ceden sus derechos de imagen para la realización de fotografías y material audiovisual relativo al campeonato o destinado a campañas promocionales o dossieres de Estrella Galicia



BEER MASTER
Next Generation

ANEXO 1

PRUEBA 1: ELIMINATORIA 1 (*Conocimiento teórico*)

Dinámica: Todos los alumnos participantes cumplimentarán un cuestionario tipo test con 25 preguntas (tres opciones por pregunta, solo una válida). Es obligatorio contestar a todas las preguntas. Cada pregunta errónea y cada pregunta en blanco restará un punto a la puntuación total de esta prueba

Las preguntas estarán vinculadas con el mundo de la cerveza en general (materias primas, elaboración y clasificación)

Hijos de Rivera SAU pondrá a disposición de los participantes un dossier con los contenidos teóricos a medida que se desarrolle la inscripción de alumnos (entre el 15 y el 30 de marzo)

Tiempo para la prueba: 15 minutos.

Puntuación máxima: 25 puntos

Horario: 10:30h-10:45h

PRUEBA 2: ELIMINATORIA 1 (*Servicio de cerveza*)

Dinámica: Prueba con 5 participantes por grupo (4 grupos de 5 alumnos cada uno). La prueba se realizará simultáneamente por los 5 alumnos de cada grupo.

Servicio de tres cañas perfectas de cerveza Estrella Galicia Especial con un grifo de corte lateral.

Tiempo para la prueba: 1 minuto y 30 segundos

Puntuación máxima: 64 puntos

Horario (orientativo): 11:00h-11:35h

PRUEBA 3: ELIMINATORIA 2 (*Servicio de cerveza y conocimiento de las cervezas de HR*)

Dinámica: *FASE I*

Prueba con 5 participantes por grupo (4 grupos de 5). La prueba se realizará por 5 alumnos simultáneamente.

Servicio de tres botellas de 1/3 de cerveza 1906 Reserva Especial.

FASE II

Tras la finalización del servicio el Jurado realizará a cada participante una pregunta relacionada con las características técnicas y/o sensoriales de las cervezas elaboradas por Hijos de Rivera SAU (fundamentadas en el contenido del dossier teórico relacionado con la prueba 1)

Tiempo para la prueba FASE I: 1 minuto y 30 segundos.

FASE II: 30 segundos como máximo

Puntuación máxima: 59 puntos

Horario (orientativo): 11:35h-12:20h

Tras la realización de las tres fases eliminatorias el jurado seleccionará a los 5 alumnos finalistas sumando las puntuaciones de las pruebas 1, 2 y 3

PRUEBA 4: GRAN FINAL (*Servicio de cerveza y transmisión verbal del servicio perfecto*)

Dinámica: FASE I

Los 5 alumnos/as finalistas tendrán que realizar el servicio en la mesa del jurado de dos cañas de Estrella Galicia Especial con un grifo de corte lateral y servicio de una botella de un 1/3 de cerveza 1906 Reserva Especial.

La prueba se realizará individualmente. Los alumnos/as realizarán la prueba de uno en uno y desde el mismo box.

FASE II

El jurado realizará preguntas a los participantes, relacionadas con el servicio perfecto de las cervezas del portafolio de Estrella Galicia (fundamentadas en el contenido del dossier teórico relacionado con la prueba 1)

El alumno/a dispondrá de 1 minuto para su explicación.

Tiempo para la prueba: FASE I: 2 minutos para cada participante
FASE II: Máximo 1 minuto por participante

Puntuación máxima: 91 puntos

Horario (orientativo): 12:35-13:45

Tras el desarrollo de la Gran Final, el jurado elegirá a un Campeón, un Subcampeón y tres accésits como resultado de la puntuación obtenida en (exclusivamente) esta última prueba



BEER MASTER
Next Generation