



VI CONCURSO REGIONAL DE PROFESIONALES DE SALA DE LA REGIÓN DE MURCIA

LUGAR DE CELEBRACIÓN	Centro de Cualificación Turística de Murcia
FECHA	13 de mayo de 2019
HORA	10:30 horas

BASES

PRIMERA.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento corre a cargo del *Centro de Cualificación Turística de Murcia* y cuenta con la colaboración del *Centro Integrado de Hostelería y Turismo de Cartagena* y de la *Escuela de Hostelería y Turismo de Murcia La Flota*.

SEGUNDA.- PARTICIPANTES

Podrán participar todos aquellos profesionales en activo o no, así como alumnos de las Escuelas de Hostelería de la Región de Murcia y del Centro de Cualificación Turística.

Los concursantes deberán aportar todo el material que consideren oportuno para la realización de las diferentes pruebas (Ej.: cuchillo y tenedor para trinchar, puntilla, litos, sacacorchos, vaso mezclador, coctelera, cuchillo jamonero, etc.).

No obstante, la organización del concurso podrá proveer a los participantes de prácticamente todos los medios que soliciten con la suficiente antelación para la realización de cualquiera de las pruebas, excepto aquellos que se indica en estas mismas bases que deberán ser aportados necesariamente por los candidatos.

Los concursantes deberán ir debidamente uniformados y mantendrán en todo

momento las medidas necesarias de higiene, limpieza y presencia propias de la profesión.

Este último apartado será tenido en cuenta por el Jurado a la hora de emitir sus puntuaciones.

La edad de los participantes deberá ser de 18 años como mínimo.

TERCERA.- FASES DEL CONCURSO

El campeonato de Profesionales de Sala Región de Murcia constará de **dos fases**.

- La **1ª fase** consistirá en una **prueba teórica tipo test** clasificatoria (60 preguntas de conocimientos sobre aspectos de sala), de donde saldrán los candidatos que pasarán a la 2ª fase.
- La **2ª fase** consistente en la realización de **10 pruebas puntuables** que se relacionan a continuación.

PRUEBAS SEGUNDA FASE

1ª PRUEBA: Coctelería.

- Elaboración de un Cóctel Internacional “Cosmopolitan” (2 unidades), recetario internacional.
- Elaboración de un Combinado “Ginger 43”.

Habrá que utilizar las bebidas y la cristalería aportadas por la organización. Los participantes podrán utilizar tanto sus propios útiles y herramientas como los aportados por la organización.

Tiempo de realización: 10 minutos

2ª PRUEBA: Sumillería.

- Venta, decantación y servicio de un vino tinto de la Región de Murcia.
- Descripción de un aceite de oliva virgen extra de la Región de Murcia.

Tiempo de realización: 10 minutos

3ª PRUEBA: Servicio de Café.

- Elaboración de un Café Asiático y dos Capuchinos.



- Identificación, descripción y diferenciación entre variedades arábica y robusta con el café aportado por la organización.

Tiempo de realización: 10 minutos

4ª PRUEBA: Quesos.

- Identificación y Cata de Quesos, a través del contacto visual, olfativo y gustativo.
- Elaboración de una tabla de quesos.

Tiempo de realización: 10 minutos

5ª PRUEBA: Corte y servicio de Jamón.

- Corte y presentación de dos raciones de Jamón (maza y babilla), de chato murciano.

Tiempo de realización: 10 minutos

6ª PRUEBA: Servicio de Cerveza.

- Tiraje y Servicio de Cerveza desde grifo y botella (dos servicios).

Tiempo de realización: 5 minutos

7ª PRUEBA: Servicio en sala.

- Limpieza, desespinado y emplatao de una dorada a la sal que aportará la organización.

Tiempo de realización: 10 minutos

8ª PRUEBA: Plato a la vista del cliente.

- Realización de un plato a la vista del cliente a elección del participante.

El participante deberá aportar todos los ingredientes necesarios para su elaboración. La organización aportará un rechaud y sauteuse, si lo necesitara.

Tiempo de realización: 15 minutos.



9ª PRUEBA: Venta y atención al cliente.

- Toma de una comanda a la carta, con productos y elaboraciones típicas de la Región de Murcia.

Tiempo de realización: 5 minutos.

10ª PRUEBA: Montaje de Mesa.

- Montaje de una mesa, con un menú fijo. Todos los utensilios y decoraciones los aportará la organización.

Tiempo de realización: 5 minutos.

CUARTA.- SOLICITUDES

Las bases del concurso y la información relativa al mismo se encuentran en la web <https://www.cctmurcia.es/es/noticias>

Para participar deberá remitirse **antes del 10 de mayo de 2019** a la dirección de correo electrónico concursoscct@gmail.com la siguiente documentación:

- a) Solicitud de inscripción (Anexo 1 de estas bases)
- b) Fotocopia del D.N.I.

Una vez examinadas las solicitudes, el comité organizador informará vía email o telefónicamente a todos los candidatos que cumplan los requisitos solicitados.

QUINTA.- DESARROLLO DEL CONCURSO

Los participantes deberán presentarse en el **Centro de Cualificación Turística de Murcia**, debidamente uniformados, a las **10:30** horas del día 13 de mayo de 2019.

1ª Fase - Mañana

- 10:45 h Recepción de participantes. Puntualidad.
- 11:00 h: Presentación de los concursantes, explicación de las normas, funcionamiento y desarrollo del concurso.
- 11:30 a 12:15 h: Prueba teórica tipo test.
- 13:00 h Anuncio de los participantes seleccionados que concursarán en la 2ª fase.



- 13:15 h Comida para los alumnos / profesionales de sala seleccionados para la participación de la segunda fase.

2ª Fase Tarde

- 15.00 h: Preparación del stage de los participantes.
- 16:00 h: Comienzo de la realización de las pruebas prácticas.
- 20:00 h: Entrega de premios.
- 20:30 h: Vino Español. Ofrecido por los alumnos del **Centro de Cualificación Turística de Murcia.**
- 21:30 h: Clausura del evento y despedida de los asistentes.

El orden de salida se hará previo sorteo de los participantes.

SEXTA.- EL JURADO

Los jurados de las distintas pruebas estarán formados por destacadas personas de la profesión y representantes de las empresas patrocinadoras.

SÉPTIMA.- CALIFICACIONES

El jurado calificará las pruebas teniendo en cuenta:

Destrezas, medidas, técnicas empleadas, elegancia en la realización, vocabulario, etc.

OCTAVA.- PREMIOS

La Organización establecerá premios especiales en determinadas pruebas a los concursantes que obtengan la máxima puntuación.

El cómputo total de todas las pruebas determinará los tres primeros clasificados, los cuales recibirán un Premio Especial. A partir del tercer clasificado todos los demás obtendrán la clasificación de cuarto finalista.

Todos los participantes recibirán un diploma de finalista.

NOVENA.- LEGALIDAD

El desarrollo del VI Campeonato de Profesionales de Sala Región de Murcia, se desarrollará bajo el reglamento y las bases contenidas en este memorándum.



Región de Murcia
Consejería Turismo y Cultura
Instituto de Turismo de la Región de Murcia



Ante cualquier conflicto el Comité Organizador tendrá la potestad de resolver cualquier puntuación con un voto de calidad del Presidente del Jurado. Este será inapelable.

La Participación en el Campeonato supone la aceptación de las normas y bases del mismo, reservándose la organización el derecho de modificar estas bases si lo considerase oportuno por necesidades de logística.

Por el Comité Organizador

Murcia, a 9 de abril de 2019



SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN – ANEXO I

NOMBRE	
APELLIDOS	
D.N.I.	
CENTRO DE TRABAJO O DE ESTUDIOS	
EMAIL	
TELÉFONO DE CONTACTO	
OBSERVACIONES /DUDAS	