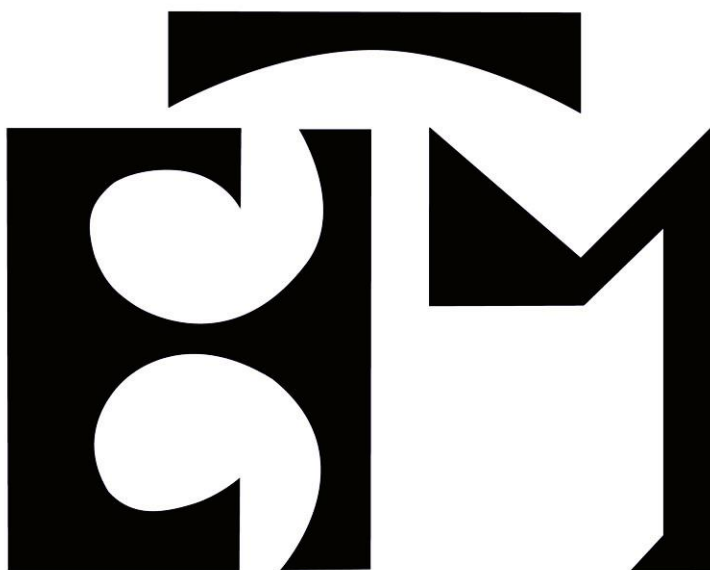


Concurso de Cocktails EPHTM

1º Edição



28 de Abril de 2021

REGULAMENTO

Capítulo I Organização

Artigo 1º Finalidade

Para dar seguimento à troca de conhecimentos e experiências entre futuros profissionais de Hotelaria/Bar, a Escola de Turismo e Hotelaria da Madeira, organiza o I Concurso de Cocktails.

Artigo 2º Data e Local

O Concurso terá lugar no dia **28 de Abril de 2021**, na sala de conferências pertencente à Escola Profissional de Turismo e Hotelaria da Madeira.

Artigo 3º Condições de admissão a concurso

Podem ser admitidos apenas alunos dos Cursos de Restaurante/ Bar.

Artigo 4º Tipo de concurso

A modalidade do concurso será ***Bartenders Choice***, sendo que cada aluno dispõe de 7 minutos para a criação de uma composição, sendo obrigatório um produto regional (Ilha da Madeira); Ex: (banana, mel de cana, anona, tomate inglês, maracujá, cereja, nêspira, tangerina, etc.), é também obrigatório a elaboração da ficha técnica. A decoração será livre, pelo que cada um dos participantes poderá adquirir os seus produtos atempadamente.

Artigo 5º Divulgação

Os candidatos receberão atempadamente o regulamento do concurso e os requisitos especiais a ter em atenção para a sua prova.

Artigo 6º Inscrição

A inscrição no concurso deverá ser feita na receção da Escola, com o preenchimento da ficha de inscrição que estará ao dispor neste mesmo local. Poderão fazer a inscrição até ao dia 9 de Abril e a entrega da receita e respetiva ficha técnica, até ao dia 19 de Abril.

Capítulo II Deveres do concorrente

Artigo 7º Apresentação

- a) O Concorrente deverá apresentar-se fardado, identificado e assim manter-se durante todo o evento.
- b) O concorrente deverá ainda apresentar-se para concurso, respeitando as condições de higiene e apresentação pessoal que confirmam e reflitam a imagem profissional do Barman. Deverá permanecer no local até à entrega dos prémios.

Artigo 8º

Ingredientes

- a) A escola é responsável por todos os ingredientes que fazem parte da bebida, a exceção da decoração que, ficará a cargo do concorrente, uma vez que é livre e pode a escola não deter os ingredientes todos para a elaboração da mesma.

Artigo 9º

Utensílios

A escola é responsável por todos os materiais e utensílios que são necessários para a sua composição, mas o aluno poderá trazer o seu próprio material, respetivos copos e estes deverão apresentar-se em ótimas condições de higiene.

Artigo 10º

Assistência ao concurso

O concorrente pode assistir ao concurso em qualquer altura desde que não interfira, direta ou indiretamente, com as provas dos seus colegas.

Capitulo III

O Cocktail/ Composição de Bar

Artigo 11º

Originalidade da composição

Ficha Técnica

A ficha técnica deve conter todos os ingredientes a usar na bebida e os usados na decoração. As receitas devem ser apresentadas em centilitros ou dash(es), para quantidades mais pequenas.

- a) A receita deve conter, no mínimo, 1 (um) ingrediente alcoólico. Tem que ser espirituoso “não licor”, exemplo: Rum, brandy, vodka, gin, etc.
- b) A receita deve conter o mínimo de 3 (três) ingredientes mais o regional.**
- c) Tendo como limite, o máximo de 6 ingredientes a utilizar na composição, incluindo frutas que estejam em contato com a bebida.
- d) Óleos de citrinos resultantes de cascas torcidas não contam como ingredientes.
- e) Os sumos naturais serão preparados fora do tempo destinado às decorações.
- f) Corantes alimentares, bolos, bolachas, crocantes, flocos de cereais, Marshmallows, compotas, produtos de pastelaria, NÃO SERÃO PERMITIDOS NA BEBIDA.
- g) (Home Made) Misturas preparadas previamente para contarem com ingrediente, NÃO serão permitidas.
- h) As fichas técnicas dos cocktails têm de ser formalizadas com o envio de um email até dia 19 de Abril para o seguinte email: isabelsousa@ephtm.com. Podem também ser entregues em mãos na receção da escola devidamente identificadas.

Artigo 12º

Decorações

- a) As decorações são livres e sem contabilização de tempo. Não serão permitidas decorações que venham preparadas ou semi preparadas para o local de decorações.
- b) Será disponibilizado um espaço próprio para a preparação das decorações.
- c) Esse espaço deve ser mantido nas melhores condições de asseio possível, limpo e arrumado no final.
- d) As decorações deverão ser transportadas para a mesa de trabalho pelos concorrentes.
- e) **POLVILHAR:** Qualquer produto em contato com a bebida ex: noz-moscada, canela, outro... conta como 1 ingrediente, (Como sendo 7º ingrediente penaliza).
- f) Frutos, vegetais, sementes comestíveis e flores comestíveis poderão ser usadas nas decorações sendo os mesmos da responsabilidade do concorrente.
- g) Corantes alimentares, nas decorações são permitidos, incluindo metálicos “ouro”, “prata” e “bronze”.
- h) Não permitidos produtos não comestíveis tais como: papel, plástico, arames, pano ou outros não comestíveis.
- i) Para fixar as decorações, serão permitidos qualquer elemento utilizados no bar incluindo: Metálicos, garfos, colheres, palitos, molas, clips.
- j) Agrafes, alfinetes, pioneses, pregos, cola e afins não serão permitidos por constituírem perigos físicos.
- k) As decorações terão que ser montadas no palco. Se forem já nos copos onde vão ser preparados os cocktails serão penalizados.
- l) Não é permitido utilizar produtos de decoração que não façam parte da receita. (ex: não ter cereja na receita e utilizar).
- m) As palhinhas deverão ser colocadas no final da composição.

Artigo 13º

Alterações

Alguma alteração que o concorrente necessite fazer na sua composição deverá ser submetida até 24 horas do início do concurso para o seguinte email: isabelsousa@ephtm.com, atenção que a Escola poderá não deter a bebida alterada e fica esta à responsabilidade do concorrente.

Capítulo IV

A prova

Artigo 14º

Ordem de apresentação

A ordem de apresentação a concurso é sorteada antes do início do mesmo.

- a) Não são autorizados atrasos de qualquer ordem por parte dos concorrentes.

Artigo 15º

Duração da prova

O Concorrente dispõe de 7 (sete) minutos para a conclusão do cocktail.

Artigo 16º

Produto

A prova consiste na preparação de 1 (um) cocktail dentro do tempo regulamentar.

- a) Todos os ingredientes devem ser confirmados, antes do início da prova, pelo júri técnico.
- b) O concorrente dará início à sua prova logo que faça sinal ao júri técnico para tal.
- c) O concorrente deverá utilizar utensílios próprios para o manuseamento das decorações.
- d) O concorrente terá de preparar 4 exemplares do cocktail: um cocktail para cada jurado e um para a mesa de demonstração.
- e) O uso de luvas descartáveis é obrigatório, sempre que se trate de manuseamento de produtos frescos, pelo que o concorrente deverá colocar as luvas no início da prova, as mesmas serão disponibilizadas pela organização.
- f) A utilização de medidores é obrigatória.
- g) Os sumos a utilizar serão dispostos em jarro, e devem sempre ser mexidos com uma colher antes de serem usados, pelo concorrente.
- h) Os refrigerantes deverão ser abertos, apenas na bancada do concorrente e na altura do início da sua prova.

Capítulo VI

Júri e Pontuação

Artigo 17º

Constituição do Júri

Os três membros pertencentes ao painel de jurados deste concurso, serão indicados pela Presidente do mesmo, Cristina Pimenta, Vice-Campeã Mundial de Long Drink e Melhor Decoração Mundial, no concurso Mundial de Cocktails realizado na Polónia no ano de 2011.

Artigo 18º

Posicionamento do júri

- a) O júri da prova técnica estará posicionado de pé, ao lado /em frente do concorrente.
- b) O júri da análise sensorial estará situado em zona reservada e própria para o efeito.
- c) Anexo a este regulamento estão as tabelas de pontuação dos jurados para consulta prévia ao concurso.

Artigo 19º

Pontuação da análise sensorial /degustação

A pontuação obtida na análise sensorial será registada em impresso próprio, devidamente comprovada pelo júri e entregue à Organização.

- a) As penalizações a aplicar bem como os valores atribuídos, por penalização serão objeto de informação antes do início do concurso.

Artigo 20º
Pontuação do tempo da prova

A ultrapassagem do período de tempo estipulado para a prova terá uma penalização por cada minuto utilizado a mais, cujo valor será informado pelo júri, antes do início do concurso.

Artigo 21º
Classificação Final

A classificação final será obtida pelo concorrente que somar maior número de pontos na análise sensorial e técnica, descontadas as penalizações, se as houver.

ATENÇÃO: Em caso de participação dos alunos de 1º e 2º ano, não consideraremos diferenças na avaliação, contudo, faremos uma denteição, aquando da entrega de prémios, para que possamos realçar o melhor cocktail de cada ano.

Artigo 22º
Fatores de Desempate

Em caso de empate, aplicam-se os critérios de desempate, pela ordem que se apresenta:

- a) Cocktail ou Composição com melhor pontuação na impressão geral (ficha de avaliação sensorial).
- b) Cocktail ou Composição com melhor pontuação na prova técnica (ficha de avaliação técnica).

Artigo 23º
Prémios

- a) O concorrente que reunir a maior pontuação na Final é o Barman do Ano 2021 EPHTM;
- b) Serão contemplados o 2º e 3º lugar;
- c) Será premiada a melhor decoração;
- d) Será premiada a melhor técnica;
- e) Haverá prémio para o melhor cocktail do 1º Ano e para o melhor cocktail do 2º Ano;
- f) A decisão do Júri é final e incontestável. A participação implica a aceitação do Regulamento constante deste documento;
- g) Todas as pontuações são tornadas públicas no final do concurso;

Artigo 24º
Disposições Finais

- a) As decisões do Júri e da Organização são irrevogáveis.
- b) Os resultados das pontuações finais, técnica / tempo e análise sensorial, serão afixados após o final do concurso, tendo os concorrentes livre acesso aos mesmos.
- c) A organização tem o direito ainda de reaver qualquer prémio que, se prove, tenha sido atribuído indevidamente ao concorrente e reorganizar a classificação geral.
- d) As situações não previstas neste regulamento serão resolvidas pela organização, em articulação com o painel de jurados.