



BEER MASTER
SESSIONS



DE TIRAJE DE
CERVEZA

EL SERVICIO PERFECTO

BASES DEL CAMPEONATO

¿DÓNDE Y CUÁNDO?

1.

La Terraza Restaurante Amura situada en Puerto Calero, Lanzarote, acogerá el **V Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia. El Servicio Perfecto. Certamen Canarias.**

2.

El Campeonato se celebrará el próximo **27 de noviembre de 2017** en horario de mañana.

¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?

3.

Podrán participar todos los hosteleros profesionales, en representación de sus respectivos establecimientos o empresas, **que tengan su ubicación en la comunidad de Canarias.**

¿CÓMO INSCRIBIRME?

4.

La convocatoria será pública y se dirigirá a las bases de datos de Estrella Galicia, y se difundirá por todos los medios al alcance (mailings, web, redes sociales, medios de comunicación...)

5.

Los interesados en participar deberán cumplimentar la ficha de inscripción cubriendo todos los datos personales y profesionales, accediendo a la web www.beermaster.estrellagalicia.es, donde podrán descargar también las bases del campeonato.

6.

La inscripción es gratuita y **la convocatoria permanecerá abierta hasta el 13 de noviembre de 2017.** Cualquier inscripción recibida por otro medio diferente al formulario online de la web de Estrella Galicia, será descartada.

7.

Habrará un máximo de **20 participantes y 5 reservas.**

¿CÓMO SÉ SI ESTOY ENTRE LOS PARTICIPANTES SELECCIONADOS?

8.

De todas las inscripciones recibidas, el Comité de Admisión de Beer Master seleccionará a un máximo de 20 participantes (más 5 reservas), reservándose Estrella Galicia el derecho de selección teniendo en cuenta el orden de recepción y los méritos declarados, que pueden ser verificados por Estrella Galicia mediante entrevista telefónica con las personas inscritas.

9.

Si el número de inscritos lo permite, se evitará la participación de dos o más representantes del mismo local, optando a la selección solamente el primero de los inscritos de dicho local.

10.

No podrán participar las 5 personas que hayan sido finalistas en el certamen anterior de Canarias.

11.

A partir del cierre de inscripción el 13 de noviembre, la organización volverá a contactar con los concursantes seleccionados para comunicarles su participación, recordando horario y dinámica de la sesión. Esta confirmación telefónica es la condición para estar inscrito, si no se ha producido no se puede participar.

12.

El viernes 24 de noviembre se publicará en la web www.beermaster.estrellagalicia.es el listado con los dorsales de los aspirantes seleccionados.

EL DÍA DEL CAMPEONATO.

13.

El día del Certamen, entre las **09:45-10:15**, los participantes tienen la obligación de confirmar su inscripción en la zona de recepción de participantes.

14.

De no realizarse tal confirmación su inscripción previa quedará anulada.
En este momento se aclara a los participantes cualquier tema relacionado con el desarrollo del concurso.

15.

La adjudicación de dorsales y orden de participación se hará por sorteo al comienzo del certamen.

16.

Los participantes deberán acudir a la prueba con pantalón oscuro y camisa blanca. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción ni marca, logotipo o elemento publicitario.

¿CÓMO ES LA DINÁMICA DE COMPETICIÓN?

17.

La mecánica del campeonato consiste en la celebración de una fase eliminatoria tras las que quedarán seleccionados cinco finalistas. Éstos, mediante su participación en la fase final, podrán acceder al puesto de **Campeón y Subcampeón del V Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia, El Servicio Perfecto. Certamen Canarias.**

18.

La puntuación de la fase eliminatoria **no será sumatoria para la fase final.**

19.

Las pruebas de servicio de caña se realizarán con **Estrella Galicia Especial** y el servicio de botella con **Estrella Galicia Especial, 1906 Reserva Especial y 1906 Red Vintage.** En cada box los participantes dispondrán de todos los elementos necesarios para la realización de las pruebas.

20.

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

21.

Previamente a la realización de cada prueba los participantes dispondrán de unos segundos para realizar los ajustes oportunos en el box (el flujo de salida de la cerveza, situación de cristalería, etc.)

22.

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

23.

El jurado valorará la actividad de cada participante puntuando, teniendo en cuenta unos parámetros previamente establecidos, el estilo, técnica y forma de tirar la cerveza, el acabado, cremosidad de la espuma y limpieza, así como la presentación y la exposición sobre las características del concurso y el servicio.

**24.**

El jurado del Campeonato está formado por profesionales cerveceros, hosteleros y gastrónomos seleccionados bajo los criterios de profesionalidad y experiencia establecidos internamente por Estrella Galicia. 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.

25.

El contenido de las pruebas será el siguiente:

FASE 1: ELIMINATORIA		
Participantes y dinámica.		Prueba eliminatoria con 5 participantes por grupo (4 grupos de 5). Los 4 grupos realizarán en primer lugar la Prueba A. Una vez finalizada ésta, los 4 grupos pasarán a realizar la Prueba B. Pasarán a la final, a decisión del Jurado, los 5 mejores participantes tomando como base el conjunto de las dos (Prueba A y Prueba B).
Características de la prueba.	Prueba A	Servicio de 3 cañas de cerveza Estrella Galicia Especial. Tiempo máximo: 1 minuto y 30 segundos. El servicio se realizará simultáneamente por parte de todos los participantes de cada grupo.
	Prueba B	Servicio de 3 botellas de 1/3: 1 de Estrella Galicia Especial, 1 de 1906 Reserva Especial y 1 de 1906 Red Vintage. Tiempo máximo: 1 minuto y 30 segundos. El servicio se realizará simultáneamente por parte de todos los participantes de cada grupo.
FASE FINAL		
Participantes y dinámica.		Prueba final con 5 finalistas. Los 5 finalistas realizarán en primer lugar (y de forma individual) la Prueba Teórica. Una vez finalizada ésta, pasarán a realizar (de forma individual) la Prueba Práctica. Como resultado de la misma el Jurado seleccionará al Campeón y al Subcampeón del V Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia, El Servicio Perfecto. Certamen Canarias.
Características de la prueba.	Prueba teórica	Individualmente, ante la mesa del Jurado, cada uno de los finalistas dispondrá de 1 minuto (tiempo máximo) para exponer como se realiza el perfecto servicio de cerveza. El Jurado valorará el contenido y el modo de exposición.
	Prueba práctica	Servicio de dos cañas de Estrella Galicia Especial y de una botella de 1/3 de 1906 Reserva Especial. El participante realizará la presentación de la comanda en la mesa del jurado, llevando la misma en bandeja desde el box hasta este punto. Tiempo máximo: 2 minutos por participante (tiempo contabilizado desde que se inicia el servicio hasta que se finaliza con la presentación de la comanda en la mesa del jurado). El servicio se realizará individualmente por parte de cada participante desde el box número 1 (el más alejado de la mesa del Jurado). Una vez finalizada la prueba, y a petición del Jurado, cada finalista responderá a un máximo de 2 preguntas relacionadas con las características de las cervezas empleadas en la dispensación. El tiempo máximo de respuesta por pregunta será de 1 minuto.

¿QUÉ PREMIOS PUEDO GANAR?

26.

Los participantes y especialmente los 5 finalistas, con el campeón y subcampeón a la cabeza, se beneficiarán de gran impacto mediático (local y en redes).

27.

Los cinco finalistas seleccionados tras las Fase eliminatoria obtendrán como premio directo su peso en las distintas variedades de cervezas del portfolio de Hijos de Rivera SAU. Este premio se entregará en la dirección donde esté ubicado el establecimiento que representan en un plazo máximo de 4 meses.

28.

Tras el desarrollo de la Fase Final, el jurado elegirá a un Campeón y a un Subcampeón del **V Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia, El Servicio Perfecto. Certamen Canarias**. Los premios serán de la siguiente cuantía:

- Campeón: **600 euros.**
- Subcampeón: **400 euros.**
- Los tres accésit: **150 euros cada uno.**

Los premios en metálico se abonarán a los galornados mediante transferencia a la cuenta bancaria de la que sean titulares y que previamente hayan facilitado a la organización del concurso. La cantidad efectiva será la resultante de aplicarle al premio la retención correspondiente establecida por ley.

29.

El Campeón, el Subcampeón y los tres accésit recibirán un diploma acreditativo con su clasificación.

30.

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

31.

Campeón y Subcampeón ganarán la clasificación directa como participante en la Gran Final Nacional del V Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza, El Servicio Perfecto y en el que participarán los mejores participantes de los diferentes certámenes regionales realizados, cubriendo sus gastos de desplazamiento y manutención.

32.

Tras la entrega de premios, los galardonados podrían tener que realizar (a criterio de la organización) una exhibición con participación del público.

DERECHOS DE IMAGEN

33.

La inscripción en el **V Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia, El Servicio Perfecto. Certamen Canarias**, implica haber leído y aceptado las presentes bases. Los 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.



SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES



○ EN NUESTRA WEB

WWW.BEERMASTER.ESTRELLAGALICIA.ES