



**BEER MASTER**  
*Next Generation*

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

*4 de Mayo de 2022*



## III CERTAMEN DE SERVICIO DE CERVEZA ESTRELLA GALICIA ESCUELAS DE HOSTELERÍA GALICIA.

### **BEER MASTER NEXT GENERATION**

El siguiente documento presenta las bases del **III 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 **4 de mayo de 2022 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 de Estrella Galicia, cumplimentando la ficha de inscripción. En la citada página también podrán descargarse las **bases del certamen**.

**La convocatoria permanecerá abierta desde el 4 al 13 de abril de 2022**. 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 puedan 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 4 y 13 de abril).



#### 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
<b>PRUEBA 1</b>	<b>Eliminatoria 1</b>	Conocimiento teórico	25
<b>PRUEBA 2</b>	<b>Eliminatoria 2</b>	Servicio de cerveza (barril)	64
<b>PRUEBA 3</b>	<b>Eliminatoria 3</b>	Servicio de cerveza (barril y botella) Conocimiento de las cervezas de HR	59
<b>PRUEBA 4</b>	<b>Gran Final</b>	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 qué participantes pasaran a la prueba 4 (Gran Final). **Se clasificarán las cinco mejores puntuaciones.**

En caso de empate al final de las 3 pruebas de eliminatoria se clasificará el que mayor puntuación tenga en la Prueba 1. Si hubiera un empate de nuevo se clasificaría el que mayor puntuación haya tenido en la prueba 3

Las puntuaciones obtenidas en las pruebas 1, 2 y 3 no son sumatorias en la prueba 4 (Gran Final), excepto en caso de empate en la prueba 4, en cuyo caso se tendrá en cuenta la mejor puntuación de la prueba 1 (en caso de nuevo empate se tendrá en cuenta la puntuación de la prueba 3)

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 4 y 13 de abril).



## 6. PREMIOS

PUESTO	PUNTUACIÓN	PREMIO
<b>CAMPEÓN/A</b>	Participante que consiga en la Gran Final la puntuación más alta	<b>600 €</b> Diploma acreditativo
<b>SUBCAMPEÓN/A</b>	Participante que consiga en la Gran Final la segunda puntuación más alta	<b>400 €</b> Diploma acreditativo
<b>ACCÉSITS</b>	Los otros tres participantes	<b>150 €/accésits</b> Diploma acreditativo

El **Campeón/a** también ganará **la clasificación directa como participante en la Gran Final Nacional del VII 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 del peso en cerveza del finalista/s que lo represente con el objetivo de emplearse en actividades formativas propias del Centro.

Los premios en metálico se abonarán a los galardonados 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.

**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 **III 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



## 9. PROTECCIÓN DE DATOS

De conformidad con lo previsto en el Reglamento General de Protección de Datos europeo, se informa de que los datos de carácter personal serán tratados por Hijos de Rivera, S.A.U., cuyos datos completos y dirección figuran en el encabezamiento de estas Bases.

Los datos personales se utilizarán para gestionar su inscripción y participación en la presente promoción, conforme a lo indicado en las Bases. La mera participación implica su autorización para que se realicen, en su caso, fotografías y vídeos de los ganadores con la finalidad de promocionar el sorteo, incluso mediante la publicación en redes sociales, revistas y cualquier otro medio de comunicación análogo. El tratamiento de sus datos, incluida su imagen, es necesario para el desarrollo y ejecución del sorteo, siendo esta la base de dicho tratamiento, por lo que es obligatorio que facilite sus datos personales, siendo imposible la participación en el sorteo en caso contrario. Los datos serán conservados hasta que se pronuncie el fallo sobre los ganadores y, aún después, durante el tiempo necesario para poder responder a las posibles reclamaciones de los participantes. En cualquier caso, los datos de los ganadores podrán ser conservados de manera indefinida a efecto de históricos, salvo que estos se opongan al e-mail indicado anteriormente.

Asimismo, cuando el interesado haya marcado la correspondiente casilla, autoriza a que su dirección de correo electrónico o su teléfono puedan ser utilizados para el envío de comunicaciones comerciales por medios electrónicos, de los servicios, ofertas, eventos y actividades de carácter lúdico, ofrecidos por Hijos de Rivera, S.A.U. Estos datos se tratarán sobre la base de su consentimiento, no siendo obligatorio facilitarlos para esta finalidad. En este caso, el interesado podrá retirar el consentimiento para el tratamiento de sus datos en cualquier momento, si bien ello no afectará a la licitud de los tratamientos efectuados con anterioridad. Para esta finalidad, los datos serán conservados de manera indefinida, salvo que el interesado se oponga al e-mail proporcionado a tal efecto.

Los interesados tienen derecho a solicitar el acceso a sus datos personales, su rectificación o supresión, así como a la limitación de su tratamiento, a oponerse al mismo y a su portabilidad. Podrán realizarlo mediante escrito, enviado un escrito a la dirección arriba indicada, con inclusión de un medio de acreditación de la personalidad.

Ante cualquier eventual vulneración de sus derechos, se puede presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos.

En caso de que el interesado decida facilitar los datos personales de terceras personas, aquel se compromete, bajo su exclusiva responsabilidad, a haber obtenido previamente su consentimiento para que sus datos sean tratados por Hijos de Rivera, S.A.U., debiendo haberlas informado previamente de todo lo previsto en el artículo 14 del Reglamento General de Protección de Datos.

## 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 3 y el 12 de abril)

**Tiempo para la prueba:** 15 minutos.

**Puntuación máxima:** 25 puntos

**Horario:** 10:30h-10:45

### 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-11:35

### 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-12:20

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*