

PRIMER CONCURSO DE SALA DE EUSKADI

BASES

I. OBJETO DEL CONCURSO

El objetivo del primer concurso de Sala de Euskadi es premiar la calidad y profesionalidad de los establecimientos del sector, representado por el servicio de sala, e intentar visualizar y poner en valor la importancia del mismo.

II. PARTICIPANTES

El concurso está abierto a locales de hostelería de Euskadi. La organización seleccionará en cada Territorio Histórico a los 3 establecimientos que pasarán a disputar la fase final del 28 de noviembre, donde participarán 9 establecimientos (3 por Territorio). Cada establecimiento podrá estar representado por uno o dos participantes, y estos podrán repartirse las pruebas bajo su criterio.

La selección se realizará de la siguiente manera:

Los establecimientos inscritos realizarán una preselección mediante una prueba teórica on line que se celebrará el martes 8 de noviembre a las 17:30 horas. Esta prueba será tipo test y tratará sobre conocimiento del servicio. En función a los resultados obtenidos en esta prueba, se seleccionarán 10 establecimientos como máximo por Territorio. En el caso de producirse un empate, se establecerá la selección basándose en el orden de inscripción.

Posteriormente, en una segunda fase, la organización realizará unas visitas técnicas secretas a los establecimientos que hayan superado la preselección para determinar que 3 establecimientos representarán a cada Territorio en la fase final del 28 de noviembre.

Cada establecimiento podrá ser representado por uno o dos participantes, y estos se repartirán las pruebas bajo su criterio.

III. LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN

La final del concurso se celebrará en Bilbao (Escuela Superior de Hostelería Bilbao, Ctra. Enekuri Artxanda km 3), el día 28 de noviembre de 2022 y el horario será de 9:00 a 14:00 horas. Los participantes tendrán que estar en la escuela a las 8:30 horas.

Una vez finalizado el concurso, se realizará la entrega de premios y un coctel/comida para los asistentes y participantes.

IV. PRESELECCIÓN Y PRESENTACIÓN AL CONCURSO

Los participantes serán seleccionados previamente en cada Territorio Histórico en base a:

- 1.- Los resultados de una prueba teórica online que se celebrará el martes 8 de noviembre en la franja horaria que se marque por la organización. La prueba tipo test tratará sobre conocimiento del servicio.
- 2.- Las visitas técnicas secretas realizadas a cada establecimiento.

INSCRIPCIONES:

Las inscripciones estarán abiertas hasta el **4 de noviembre** y se deberán realizar mediante el siguiente link ([inscripciones](#)); o rellenando la ficha de inscripción y remitiéndola al correo electrónico de la asociación del territorio que le corresponda a cada establecimiento:

- a. Araba: hosteleria@sea.es
- b. Bizkaia: promociones@asociacionhosteleria.com
- c. Gipuzkoa: promociones@hosteleriagipuzkoa.com

El mensaje remitido deberá contener necesariamente los siguientes datos:

- Nombre del establecimiento
- Nombre del titular y copia del DNI, pasaporte o CIF según corresponda
- Nombre(s) y apellidos de los participantes
- Teléfono de contacto
- Autorización expresa del uso y cesión de imágenes y datos personales firmada por participante

V. NORMATIVA ESPECÍFICA

1. Las pruebas, salvo la teórica online, se celebrarán en las instalaciones de la ESHBI (Escuela Superior de Hostelería Bilbao) a puerta cerrada (con entrada de la organización, medios de comunicación y acompañantes).
2. La distribución de los participantes en cada una de las pruebas se realizará con un sorteo realizado en las instalaciones de la Escuela a las 8:30 horas.
3. Los participantes vestirán el uniforme habitual de la empresa a la que representan.
4. La primera prueba dará inicio a las 9.30 h y la última finalizará a las 14.00 h aproximadamente.
5. Los participantes no podrán contar con el apoyo externo del acompañante durante la celebración de las distintas pruebas. Recibirán, sin embargo, apoyo logístico de la organización durante la preparación y celebración de las pruebas.
6. Los participantes serán especialmente cuidadosos con el aprovechamiento máximo de la materia prima que utilicen para evitar el despilfarro alimentario, como corresponde a los principios de sostenibilidad y consumo responsable.
7. La composición del jurado no se revelará hasta el momento de celebración del concurso; serán figuras relevantes dentro del ámbito de la restauración. Estará formado por un Jurado Técnico y un Jurado Degustador.
8. Al finalizar cada prueba, los participantes deberán devolver en perfecto estado todos los utensilios que, siendo propiedad de la organización, se hayan puesto a su disposición para la realización de la prueba.

VI. CONTENIDO DE LAS PRUEBAS

Las personas participantes tendrán que realizar las siguientes pruebas y en el siguiente orden y de forma consecutiva:

- Montaje de mesa: encuentra los errores
- Tiraje de cerveza
- Elaboración de un vermouth preparado
- Desespinado de una pieza de pescado
- Elaboración de un steak tartar

Las instrucciones específicas que regirán para la realización de estas pruebas deben consultarse en el anexo BASES DE LAS PRUEBAS.

VII. FALLO DEL JURADO

Tras la finalización de las pruebas, el jurado asignado se reunirá para calificar. En caso de empate, se tendrá en cuenta la mayor puntuación otorgada por el jurado degustador en las pruebas del vermouth preparado y del Steak tartar.

Una vez valoradas todas las pruebas (**teórica y prácticas**), la persona asignada por la organización del concurso levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado. El concursante ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en el cómputo global y en caso de empate, el jurado técnico y el jurado degustador decidirán por el que en el apartado degustador haya obtenido mayor puntuación.

El fallo del jurado será inapelable e irrevocable.

VIII. PREMIO

El ganador/ganadores del Primer Concurso de Sala de Euskadi obtendrán un premio de 2.000 €. También se otorgará un accésit por un importe de 1000 € al segundo equipo/persona mejor clasificada.

IX. DATOS PERSONALES

Los datos personales facilitados por los participantes quedarán recogidos en un fichero, del que serán responsables SEA Hostelería, la Asociación de Hostelería de Bizkaia y la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa. La finalidad de este fichero es la gestión de la participación en el concurso, así como la gestión de premios y publicidad.

El ejercicio de los derechos de acceso, rectificación oposición y cancelación, se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Protección de Datos.

X. CESIÓN DE DERECHOS

1. Los participantes conceden expresamente a los organizadores una licencia no exclusiva, para utilizar, reproducir, transformar, comunicar públicamente y distribuir los contenidos, fotografías y resúmenes que se publiquen de las recetas en la memoria del concurso, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover los objetivos de dicho concurso.

2. Los participantes responderán frente a los organizadores, o frente a terceros, de cualesquiera daños y perjuicios que pudieran causarse como consecuencia de la no autoría y originalidad de las elaboraciones presentadas a concurso y dejarán indemnes a la organización frente a cualquier responsabilidad que se pudiera derivar de la infracción de los derechos de imagen, propiedad intelectual o industrial relativos a los contenidos aportados por los participantes en cuestión.

3. Asimismo, los participantes autorizan a la organización a divulgar su nombre, y les ceden los derechos de su imagen, para su tratamiento a través de cualquier sistema y soporte que permita fijar, insertar, difundir, reproducir, divulgar, explotar y comunicar públicamente los contenidos obtenidos conjuntamente con la imagen del evento. Dicha cesión no tiene ningún tipo de limitación geográfica o territorial.

XI. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

Las personas participantes deben aceptar expresamente, sin reserva ni limitación, cumplir todas y cada una de las bases del presente concurso. El incumplimiento de alguna de las bases dará lugar a la exclusión del participante del concurso. Cualquier incidencia que pueda surgir durante el desarrollo del concurso será resuelta por la organización según su saber y mejor criterio.

En caso de existir dudas o discrepancias en la interpretación de las presentes bases, los organizadores realizarán una interpretación atendiendo al espíritu y finalidad para la cual se ha creado el concurso.

Este concurso se podrá cancelar en cualquier fase del mismo y los premios se pueden declarar desiertos atendiendo al desarrollo de las pruebas, así como a cualquier otra razón o causa de incumplimiento del objeto y bases del concurso, a criterio de la organización y del jurado.