

# 3<sup>er</sup> CAMPEONATO DE SALA DE EUSKADI

## (Del 29 de octubre al 20 de noviembre de 2024)

### BASES GENERALES DE PARTICIPACIÓN

#### 1. OBJETO DEL CAMPEONATO

El objetivo del 3<sup>er</sup> Campeonato 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 de este.

#### 2. REQUISITOS Y PROCESO DE INSCRIPCIÓN

El campeonato está abierto a los establecimientos de hostelería de Euskadi que dispongan de servicio de sala.

Los establecimientos que deseen participar en este campeonato podrán inscribirse al concurso desde las 14.00 h del viernes, 11 de octubre hasta las 12.00 h del lunes, 28 de octubre.

La inscripción deberá realizarse pinchando [AQUÍ](#) o rellenando la [ficha de inscripción](#) y remitiéndola al correo electrónico de la asociación del territorio que le corresponda a cada establecimiento:

- Araba/Álava: [hosteleria@sea.es](mailto:hosteleria@sea.es)
- Bizkaia: [promociones@asociacionhosteleria.com](mailto:promociones@asociacionhosteleria.com)
- Gipuzkoa: [promociones@hosteleriagipuzkoa.com](mailto:promociones@hosteleriagipuzkoa.com)

Cada establecimiento podrá estar representado por un equipo de dos personas como máximo, las cuales podrán repartirse las pruebas bajo su criterio.

### 3. PROCESO DE SELECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS FINALISTAS

La organización seleccionará en cada Territorio Histórico a los establecimientos que pasarán a disputar la “FINAL a 9” que se celebrará miércoles, **20 de noviembre**, en la que participarán **3 establecimientos por territorio**. Tal y como se ha indicado antes, cada establecimiento podrá estar representado por una o dos personas participantes, las cuales podrán repartirse las pruebas bajo su criterio.

El proceso de selección de los establecimientos que accederán a la final se realizará de la siguiente manera y constará de **dos fases**:

- **Primera fase**. Los equipos inscritos realizarán una **preselección** mediante una **prueba teórica online** que se celebrará el **martes, 29 de octubre**. Esta prueba será tipo test, constará de 50 preguntas y tratará sobre conocimiento del servicio. En función a los resultados obtenidos en esta prueba, se seleccionará un máximo de 10 establecimientos por Territorio. En el caso de producirse un empate, se seleccionará al establecimiento que se haya inscrito antes.
- **Segunda fase**. Posteriormente, y hasta el **10 de noviembre**, la organización realizará unas **visitas técnicas secretas** a los establecimientos cuyos equipos hayan superado el test teórico on line para determinar qué 3 establecimientos representarán a cada Territorio en la FINAL que se celebrará el miércoles, 20 de noviembre en la Escuela de Hostelería Gamarra Ostalaritza Eskola, de Vitoria-Gasteiz.

Una vez superada la segunda fase, los establecimientos clasificados para disputar la FINAL recibirán por parte de la organización el documento con las bases específicas de las pruebas que formarán parte de esta FINAL.

### 4. LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN DE LA FINAL

La FINAL del campeonato se celebrará en la **Escuela de Hostelería Gamarra Ostalaritza Eskola** - C/ Presagana, 1 - 01013 **Vitoria-Gasteiz** el **miércoles, 20 de noviembre** entre

las 9.00 h y las 14.00 h. Los/as participantes deberán estar en la Escuela a las 8:30 h.

Una vez terminada la FINAL, se realizará la entrega de premios y un lunch para las personas asistentes y participantes.

## 5. NORMATIVA GENERAL DE LA FINAL

Las pruebas, salvo la teórica online, se celebrarán en las instalaciones de la Escuela de Hostelería Gamarra Ostalaritza Eskola a puerta cerrada (con entrada de la organización, medios de comunicación y acompañantes), con las siguientes pautas:

- La distribución de los equipos participantes en cada una de las pruebas se realizará mediante sorteo a las 8:30 h en las instalaciones de la Escuela.
- La primera prueba comenzará a las 9.00h y la última finalizará a las 14.00h aproximadamente.
- Las pruebas serán individuales, eligiendo cada equipo la persona que llevará a cabo cada una de las pruebas.
- La persona del equipo que realice cada prueba no podrá contar con el apoyo externo de su compañero/a durante la celebración de esta. Sin embargo, sí tendrá apoyo logístico de la organización durante la preparación y celebración de las pruebas.
- Los equipos vestirán el uniforme habitual del establecimiento al que representan.
- Los equipos 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.
- Al finalizar cada prueba, se 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. Así mismo se dejará la zona de trabajo tal y como estaba inicialmente.
- Los equipos respetarán en todo momento la normativa higiénico sanitaria.
- La composición del jurado no se revelará hasta el momento de celebración de la final del campeonato; serán figuras relevantes dentro del ámbito de la restauración. Estará

formado por un Jurado Técnico y un Jurado Degustador.

## 6. CONTENIDO GENERAL DE LAS PRUEBAS DE LA FINAL

Los equipos tendrán que realizar las siguientes pruebas, en el siguiente orden y de forma consecutiva:

- Montaje de mesa: encuentra los errores.
- Elaboración de un cóctel.
- Elaboración de café.
- Desespinado y presentación de una pieza de pescado.
- Corte y presentación de una chuleta.

La normativa que regirá en la FINAL será la general de este concurso, además de las bases específicas que, tal y como se ha indicado en el apartado 3, se compartirán con los establecimientos finalistas una vez superada la segunda fase del concurso.

## 7. FALLO DEL JURADO

Tras la finalización de las pruebas, el jurado asignado se reunirá para calificar.

Una vez valoradas todas las pruebas (teórica y prácticas), incluidas las puntuaciones obtenidas tanto en el examen online como en la visita técnica secreta, la persona asignada por la organización del campeonato levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado. El equipo ganador será quien haya obtenido mayor puntuación en el cómputo global y en caso de empate, el jurado técnico y el jurado degustador tendrán la potestad de dirimir el equipo que resulte ganador.

El fallo del jurado será inapelable e irrevocable.

## 8. PREMIOS

El equipo ganador del Tercer Campeonato de Sala de Euskadi obtendrán un premio de 2.000,00.- €. También se otorgará un accésit por un importe de 1.000,00.- € al segundo equipo mejor clasificado.

Asimismo, se sorteará entre todos los establecimientos participantes inscritos, una comida/cena para dos personas en el restaurante Marqués de Riscal (\* Michelin).

## 9. DATOS PERSONALES

Los datos personales facilitados por los establecimientos participantes quedarán recogidos en un fichero, del que serán responsables SEA Hostelería-Ostalaritza, 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 campeonato, 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.

## 10. CESIÓN DE DERECHOS

- a) Las personas de los equipos 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 campeonato, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover los objetivos de dicho campeonato.
- b) Las personas de los equipos 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 campeonato 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.

- c) Asimismo, Las personas de los equipos 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.

## 11. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La mera inscripción en el Campeonato determina la aceptación, sin reserva ni limitación, de las presentes bases, incluida la cláusula relativa al tratamiento de datos personales. El incumplimiento de alguna de las bases dará lugar a la exclusión del equipo participante del campeonato.

Cualquier incidencia que pueda surgir durante el desarrollo del campeonato 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 campeonato.

Este campeonato 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 campeonato, a criterio de la organización y del jurado.