



BASES

¿Dónde y cuándo?

- Celebraremos el 2º Certamen Mixología Maeloc Edición Vigo que se testará en el marco de la Tita Rivera Vigo (Plaza de Compostela, 17).
- El Certamen se celebrará el próximo 2 de marzo de 2020 de 11:00-13:30.

¿Quién puede participar?

Podrán participar cocteleros profesionales, en representación de sus respectivos establecimientos o empresas.

¿Cómo inscribirme?

- La convocatoria será pública y se difundirá por todos los medios al alcance (mailings, web, redes sociales, medios de comunicación...)
- Los interesados en participar deberán cumplimentar la ficha de inscripción cubriendo todos los datos personales y profesionales, accediendo a la web <http://www.certamenmixologiamaeloc.com>
- La inscripción es gratuita y la convocatoria permanecerá abierta hasta el 19 de febrero de 2020.
- Habrá un máximo de 9 participantes y 2 reservas.

¿Cómo sé si estoy entre los participantes seleccionados?

- De todas las inscripciones recibidas, el Comité de Admisión del Certamen de Mixología Maeloc, seleccionará un máximo de 9 participantes (más 2 reservas), reservándose Maeloc el derecho de selección teniendo en cuenta el orden de recepción y los méritos declarados, que pueden ser verificados por Maeloc mediante entrevista telefónica con las personas inscritas.
- A cada uno de los aspirantes se le comunicará si han sido seleccionados por vía telefónica a través de la empresa STEM.

- Si el número de inscritos lo permite, se evitará la participación de cualquier aspirante que ya haya concursado en algún certamen anterior de mixología Maeloc y la participación de dos o más representantes del mismo local, optando a la selección solamente el primero de los inscritos de dicho local.
- A partir del cierre de inscripción el 19 de febrero de 2020, la organización volverá a contactar con los concursantes seleccionados para comunicarles su participación, recordando horario y dinámica de la sesión. Esta confirmación telefónica y/o vía mail es la condición para estar inscrito, si no se ha producido no se puede participar.
- El 21 de febrero se publicará en la web <http://www.certamenmixologiamaeloc.com> el listado de los aspirantes seleccionados.
- El día del Certamen, entre las 10:00-10:30 horas, los participantes tienen la obligación de confirmar su inscripción en la zona de recepción de participantes.
- En este momento se aclara a los participantes cualquier tema relacionado con el desarrollo del concurso.
- La adjudicación del orden de participación se hará por sorteo.
- Los participantes deberán acudir a la prueba con vaquero y camisa blanca. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción ni marca, logotipo o elemento publicitario.

¿Cómo es la dinámica de la competición?

- El orden de participación será mediante sorteo.
- Los concursantes estarán en la sala y podrán ver el resto de la competición.
- El incumplimiento de la norma del orden de participación supondrá la descalificación automática del concursante.

1ª ronda:

La competición constará de 3 rondas.

La 1ª ronda contiene 2 fases. En la 1ª fase, el participante deberá responder a dos preguntas teóricas que estén relacionados con la marca y la información que se le ha enviado previamente en el welcome kit.

En la 2ª fase, los aspirantes tendrán que proceder a realizar una cata a ciegas de uno de nuestros productos y adivinar cual es.

El tiempo máximo de respuesta por cada grupo sería de 5 minutos. Por otra parte, el tiempo que cada grupo dispondrá para adivinar los productos que ha probado será de 5 minutos.

2ª ronda:

En la 1ª ronda de participación el jurado sumará las puntuaciones obtenidas por cada participante.

En la 2ª ronda, el participante deberá realizar un cocktail MAELOC de creación propia, diferente de cualquiera que aparezca en el recetario Maeloc adjunto en el welcome kit, cuya receta deberá ser remitida a la organización, una vez se le haya comunicado que ha sido seleccionado para participar y sobre la que no se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar. El cocktail de creación propia podrá ser agitado en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico, escanciado o directamente podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa. El concursante deberá realizar su cocktail 4 copas.

El tiempo máximo de elaboración tras el cual el concursante será penalizado será de 7 minutos.

El concursante dispone de 2 minutos para preparar todo lo necesario, se espera a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo. Cuando haya terminado los cocktails, dispondrá de 2 minutos para la explicación e interpretación de la receta.

Una vez hayan participado los 9 aspirantes, se nombrarán a los **4 clasificados** que pasarán a la 3ª ronda o final.

3ª ronda o Final:

Consistirá en entregar una caja con los ingredientes (todos iguales a los 4 finalistas) para que el experto elabore una creación libre, la interprete y explique.

Tendrán que elaborar 4 cócteles iguales (3 para los miembros del jurado y 1 para exposición).

El tiempo para esta final sería de 2 minutos para la preparación, 7 minutos para la elaboración y 2 minutos para la explicación e interpretación.

El jurado elegirá al ganador y 1er finalista. Con estos tiempos estimamos un certamen de 2 horas y 30 minutos.

El Campeón del certamen de mixología Maeloc Edición Vigo será aquel que alcance el mayor número de puntos.

Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.

Fórmulas

- La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.
- Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta tipo de bebida, ingrediente, graduación alcohólica, etc. Una vez presentada la fórmula, en el momento de concursar, los ingredientes deberán ponerse en el mismo orden que en la hoja de recetas.
- Los concursantes deberán concursar con su propia cristalería. Para esto, deben tener en cuenta que, sería recomendable no traer el número de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparación o del concurso. La organización no aportará cristalería alguna. Cada concursante debe especificar en la hoja de su receta en que vaso o copa desea presentar su cocktail excepto en la ronda final.
- Los concursantes deberán utilizar vasos jiggers o medidores para calcular las medidas.
- Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador, directamente, escanciadas o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
- Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.)

Ingredientes

- Las fórmulas para el cocktail MAELOC no pueden exceder de los 20 cl en total sumando las cantidades de todos los ingredientes, aspecto a tener en cuenta a la hora de elegir la cristalería a utilizar por el concursante.
- Todas las recetas deberán llevar obligatoriamente un mínimo de 7 cl. De cualquiera de las sidras Maeloc o Maeloc Sin.
- Las fórmulas de los cócteles creados podrán ser con alcohol, o sin alcohol (utilizando Maeloc Sin). Las recetas con alcohol deberán contener un mínimo de 2 y un máximo de 4 bebidas alcohólicas contando con la sidra.
- Los cocktails no deben contener más de 6 ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias y la sidra obligatoria.
- Las fórmulas con alcohol no pueden contener más de 4 cl de alcohol por copa sin contar la sidra obligatoria.
- Exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol) también serán considerados como ingredientes. El jurado podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.
- Queda estrictamente prohibido los ingredientes elaborados caseros.
- No se podrán utilizar ninguna sidra que no sea Maeloc.
- Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.

- Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida, bebidas, licores, así como todos los ingredientes excepto las sidras.
- Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un 1 ingrediente, no serán permitidos.
- Si el concursante presenta un hielo en forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el jurado para confirmar que es sólo agua congelada. En este caso, el participante se responsabilizará de la conservación del mismo.
- Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.
- Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números enteros, (1 cl, 2 cl, 3 cl, etc.) y / o un medio (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, etc.). Las cucharadas, golpes o gotas se expresarán en esas medidas, siendo las cantidades más pequeñas.
- No olvidar que la receta tendrá un máximo de 20 cl totales tal y como se especifica en el punto 1 de este apartado.
- SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...) así como cualquier otra técnica de Mixología molecular, siempre y cuando se elabore en la barra de trabajo en el momento de concursar, o los minutos previos antes de comenzar el concurso.
- La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, u otras técnicas de mixología podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado y explicando el contenido de la base ya preparada al jurado antes del comienzo del concurso.
- Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador, etc... en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.
- Se valorarán positivamente con puntuación los ingredientes con certificado ecológico, que se señalarán y se especificarán en el momento de enviar las recetas a la organización.

Decoraciones

- Se deben especificar en la Hoja de Receta todos los ingredientes de los que constará la decoración. Solamente nombrar los ingredientes que la compondrán, no siendo necesario detallar la forma de los mismos, sino solo los productos que la integrarán. Términos genéricos como "fruta del tiempo", "verduras frescas" o cualquiera que generalice no será considerado como válido.
- Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.

- Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
- Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el cocktail no será aceptada.
- No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
- SE PERMITE la utilización de flores comestibles, debiendo presentar las mismas a la hora de realizar la decoración en el embalaje original con su correspondiente etiqueta, en la que especifique que realmente son comestibles.
- Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma. No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes excepto en la ronda final.
- No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
- Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
- Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
- Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
- Será necesario poner pajitas en los cocktails, si el cóctel así lo necesita para su consumo, siendo suministrados al jurado de la organización.
- Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

Concursantes y equipos de actuación

- Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.
- Una vez que cada barman haya preparado su "mise en place", (máximo de 2 minutos), iniciará su participación saludando al jurado y repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo concluirá con el último saludo o levantando la copa de cocktail.
- Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su "mise en place" dejando todo en su posición inicial.

Jueces y calificación

- El jurado marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en cuatro parámetros: Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular. Asimismo, anotarán su impresión general de la bebida con la opinión: Excelente, Muy Bueno,

Bueno y Regular. Esta última parte de Impresión General del Cocktail, solo se tendrá en cuenta en caso de empate entre dos o más concursantes.

- La Impresión General del Cocktail sólo será utilizada en caso de empate. Estos puntos no se contarán a menos que haya un empate.
- En caso de empate también en Impresión General, el ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en degustación. Esta última puntuación sólo será tenida en cuenta en caso de empate final entre dos o más concursantes, no teniéndose en cuenta para la suma total de puntos. En caso de que persistiera el empate, éste se desharía en función de la mayor puntuación del jurado. Como último parámetro de desempate la clasificación se determinaría por el tiempo invertido por cada participante. Si después de los desempates continúa la igualdad, el comité organizador optaría por la realización de un sorteo.
- Habrá un maestro de ceremonias y un jurado profesional formado por un presidente, un coctelero master y un representante de la marca Maeloc.

Premios

- Tras el desarrollo de las 3 rondas, el jurado elegirá a un Campeón y a un 1er finalista del 2º Certamen Edición Vigo.
- A los 2 primeros clasificados se les premiará con un kit de productos Maeloc.
- De la Edición Vigo saldría 1 plaza que le otorgaría la distinción de primer clasificado o campeón del 2º Certamen Edición Vigo con un cheque por importe de 600€.
- Dicho premio tiene todos los derechos de propiedad intelectual que le correspondan por razón de la autoría, de acuerdo con la Ley 1/1996, de Propiedad Intelectual.
- Cada participante sólo podrá ser premiado una vez.
- El premio que se entregue en virtud de la presente promoción se sujetará a la normativa fiscal establecida en cada momento, actualmente la Ley 40/1998 del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y la Ley 43/1995, del Impuesto sobre Sociedades, y sus disposiciones de desarrollo.
- El ganador se hará cargo de la cantidad que, de acuerdo con la normativa fiscal, le pudieran corresponder en cada momento con ocasión de la aceptación del premio objeto de esta promoción.
- La entrega se realizará mediante un envío postal con la agencia de transportes que se determine para tal fin o como acuerde Custom Drinks S.L.U. con el ganador en el momento de la comunicación del mensaje.
- El primer finalista o Campeón y el segundo finalista recibirán un diploma acreditativo con su clasificación.

Derechos de imagen

La inscripción en el 2º Certamen Mixología Maeloc 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 certamen o destinado a campañas promocionales o dossieres de Maeloc.

Protección de datos

Custom Drinks, S.L.U., con dirección en el Polígono Industrial Os Acivros, Parcela C-1, 27500 de Chantada, Lugo, en cumplimiento del Reglamento General 2016/679 de Protección de Datos, informa que los datos solicitados serán destinados a la inscripción y, en su caso, posterior gestión del certamen, siendo la legitimación del tratamiento la ejecución de una relación contractual en la que el usuario es parte. Quedan reconocidos los derechos de acceso, rectificación, supresión y, en su caso, limitación al tratamiento, los cuales podrán ser ejercitados dirigiendo una solicitud al Comité de Protección de Datos y Privacidad a la dirección José María Rivera Corral 6, 15008 de A Coruña, o en la dirección de correo electrónico protecciondedatos@hdriv.es. Más información en política de privacidad.

