

Bases del Concurso “Evento Final Bartalent 2017”

La participación en el “Evento final Bartalent 2017” (en adelante, el “**Evento**”) queda sujeta a la aceptación expresa de las siguientes bases promocionales (en adelante, las “**Bases**”), que están depositadas íntegramente ante el Notario de Madrid, **D. Ignacio Paz-Ares Rodríguez**.

Empresa Responsable: COCA-COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIA, S.L, con C.I.F. nº B-86561412, y con domicilio social en Calle Ribera del Loira, 20-22, 28042 Madrid (en adelante, “**CCEP IBERIA**”).

Objeto del Concurso:

- Seleccionar, de entre los 10 Bartalent del mes (finalistas del concurso “Bartalent Lab 2017”), al Bartalent del Año 2017, un camarero que represente los valores de la iniciativa Bartalent Lab y demuestre sus habilidades y conocimientos adquiridos a través de la plataforma Bartalent Lab.

Fechas: El Evento se desarrollará entre los días 20 y 22 de febrero de 2018, siendo el 22 de febrero de 2018 el día en que se celebrará el Concurso, en el Basque Culinary Center

A.- BASES DEL EVENTO ¿Quién puede participar?

CANDIDATOS

Los diez camareros mayores de 18 años que han resultado ganadores de los meses febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre y noviembre de 2017 del concurso celebrado a través de la plataforma Bartalen Lab (“Concurso Bartalent Lab 2017”).

ADMISIÓN

Los Bartalent del Mes pasan directamente a ser los finalistas que participarán en el Concurso para elegir al Bartalent del Año. Para participar, deberán haber firmado la Carta de Aceptación del Premio y la Cesión de Derechos de Imagen enviada a cada uno tras haberse proclamado Bartalent del Mes.

ORGANIZACIÓN

El Concurso Bartalent lab 2017 está organizado por Coca-Cola European Partners Iberia, en colaboración con El Basque Culinary Center.

NORMAS

La organización del Concurso se reserva el derecho a modificar las bases y las da por aceptadas por los concursantes con su mera participación.

B.- BASES ESPECÍFICAS

UNIFORMIDAD

La organización proporcionará a cada concursante una camisa y un mandil que el concursante deberá llevar durante todo el tiempo de duración del concurso y éste, por su parte, deberá presentarse con pantalón y calzado negro.

FORMACIÓN

Los participantes recibirán, los 2 días previos al Concurso, cursos específicos en el Basque Culinary Center que les ayudarán de cara al desarrollo de las pruebas que se realizarán en el Evento Final.

1. Formación: “Montaje y protocolo en mesa”
2. Formación: “Psicología y Atención al Cliente”
3. Formación: “Coctelería de la A a la Z”
4. Formación: “Servicio de diferentes bebidas en Barra”
5. Formación: “Preparación de Platos a la vista del cliente”

Los concursantes recibirán la documentación necesaria en papel y digital, así como cuaderno y bolígrafo.

GASTOS

La organización correrá a cargo del transporte, estancia y manutención de cada uno de los finalistas y sus acompañantes (un acompañante por participante), así como con los gastos de los cursos que serán recibidos por parte de los finalistas (participantes) y de las visitas que serán organizadas tanto para finalistas como para sus acompañantes.

VAJILLA Y MENAJE

La organización pondrá a disposición de los participantes vajilla y demás menaje necesario, así como ingredientes para la elaboración de las diferentes pruebas.

El concursante no podrá utilizar vajilla ni ningún otro tipo de elemento propio de ningún tipo para la ejecución de las pruebas.

PRUEBAS

Antes de dar comienzo las pruebas, se reunirá el jurado con los participantes para explicar las pruebas y el modo de calificación de las mismas, además de para solucionar las posibles dudas.

Los participantes tendrán que llevar a cabo las siguientes pruebas:

1. Montaje de mesa

Objetivo: Montar una mesa para 3 personas.

Explicación de la prueba: Los concursantes deberán utilizar los materiales que se les proponen y hacer un montaje de mesa completo. Encima de cada mesa se dejará una minuta con lo que comerían los clientes y deberán preparar la muletilla con el marcaje de cubiertos de cada plato para el servicio.

Tiempo de la prueba: 10 minutos.

2. Recepción de clientes y toma de una comanda

Objetivo: Recibir a los clientes, sentarlos en la mesa, darles las cartas correctamente y tomar una comanda correctamente.

Explicación de la prueba: El participante recibirá a los clientes, los sentará en la mesa, les dará la carta y tomará la comanda. La recepción de los clientes tendrá lugar en el atril. Después, el participante tendrá que atenderlos de manera correcta para, finalmente, tomar la comanda, la cual se valorará.

Tiempo de la prueba: 10 minutos.

3. Crear un combinado según un alimento

Objetivo: Crear y defender un combinado según el alimento sorpresa que se les propone.

Explicación de la prueba: Los participantes tendrán que crear y defender un combinado que maride con el alimento sorpresa que se les propone, el cual conocerán en el mismo momento de la prueba.

Tiempo de la prueba: Tiempo libre para probar el plato y pensar en la receta para el combinado (2 minutos aproximadamente), 2 minutos para elegir los ingredientes necesarios y 5 minutos para elaboración del combinado.

4. Preparación de un plato a la vista

Objetivo: Presentar al jurado uno de los platos vistos en la formación.

Explicación de la prueba: Los participantes tendrán que colocar los materiales correctamente sobre la mesa de trabajo y esperar a que se les diga que pueden comenzar. A partir de ese momento tendrán que realizar la presentación del plato en cuestión al jurado siguiendo correctamente todos los pasos vistos en la formación.

Tiempo de la prueba: 5 minutos para colocar los materiales encima de la mesa de trabajo más 10 minutos de tiempo para preparación del plato.

JURADO

El jurado estará compuesto por un total de 10 miembros.

- Cada participante tendrá un jurado en cada prueba.
- Los jurados se irán turnando para valorar a cada participante, no repitiendo nunca el participante dos veces el mismo jurado.
- El Jurado se reunirá tras la realización de las pruebas para deliberar. Cada miembro del Jurado puntuará a cada uno de los Finalistas del 1 al 10 según su desempeño en las pruebas (siendo 10 la mejor puntuación).
- El ganador del Evento Final, que será designado como Bartalent 2017, será el Finalista que haya obtenido mayor puntuación tras la suma de todos los puntos otorgados por cada uno de los miembros del Jurado.

En caso de que se dé un empate se realizarán tantas votaciones por parte del Jurado como sean precisas para obtener un desempate y poder designar un ganador claro.

DIFUSIÓN Y DERECHOS DE IMAGEN

Todos los finalistas autorizan a la organización el uso de sus fotografías, vídeos e información para la difusión y promoción del acto.

MÁS INFORMACIÓN

info@bartalentlab.com