



Organiza:



Dirección técnica:



V CAMPEONATO GALEGO DE XEFES DE SALA-MAITRES

Vigo, 22 de abril de 2009

REGULAMENTO

A Asociación Galega de Maitres e Técnicos en Hostelería e a Organización para os Campionatos de Promoción das Profesións da H.G.&T. convocan a quinta edición do Campionato Galego de Xefes de Sala-Maitres, organizado polo Grupo Hostelería Galega & Turismo (titular de dita organización) baixo a dirección técnica de AMAIGA e co apoio do IES Manuel Antonio.

O certame é o evento máis importante dos xefes de sala galegos, proba selectiva para representar a Galicia no Campeonato de España.

O campionato terá lugar o día 22 de abril de 2009 no IES Manuel Antonio de Vigo.

Establécense ó respecto as seguintes **Bases**:

1.- PARTICIPANTES: poderán participar todos aqueles profesionais que desenvolvan o seu traballo nun restaurante ou hotel dentro da Comunidade Autónoma de Galicia, así como os graduados de escolas de hostelería nados en Galicia, agás os docentes dos centros de formación das especialidades de hostelería, públicos ou privados.

A idade dos participantes deberá estar comprendida entre os 18 e os 45 anos.

2.- PROBAS: O Campionato Galego de Xefes de Sala-Maitres constará de dúas fases. Unha Fase Previa, eliminatoria, cunha única proba de coñecemento e unha Fase Final con dez probas puntuables. Para levar a cabo as mesmas, a Organización proveerá os materiais necesarios para a montaxe e a infraestrutura para o desenvolvemento das probas.

Máis información: www.grupohgt.com e www.hggtonline.com



Organiza:



Dirección técnica:



V CAMPEONATO GALEGO DE XEFES DE SALA-MAITRES

Vigo, 22 de abril de 2009

REGULAMENTO

Cada participante disporá ademais dos seguintes elementos:

- Mantelería
- Cristalería
- Vaixela
- Cubertería
- Gueridón

2.A. A FASE PREVIA consistirá nun **Cuestionario** de 20 preguntas sobre temas relacionados coa profesión, incluída unha proba de tradución dun texto breve do inglés ao español ou galego (20 puntos).

Tempo máximo disponible para esta proba: 30 min.

2.B Probas da FASE FINAL:

2.1. **Identificación de queixos** a través da vista e o olfato (10 puntos)

Tempo máximo disponible para esta proba: 5 min.

2.2 **Tiraxe e servizo dunha caña de cervexa** (10 puntos)

Tempo máximo disponible para esta proba: 5 min.

2.3. **Montaxe da mesa** (20 puntos).

Tempo máximo disponible para esta proba: 10 min.

2.4. **Corte e presentación dunha ración de xamón** (15 puntos)



Organiza:



Dirección técnica:



V CAMPEONATO GALEGO DE XEFES DE SALA-MAITRES

Vigo, 22 de abril de 2009

REGULAMENTO

Tempo máximo disponible para esta proba: 5 min.

2.5 Atención dunha reclamación por parte dun cliente insatisfeito. (20 puntos)

Tempo máximo disponible para esta proba: 5 min.

2.6 Flambeado e servizo (15 puntos).

Os participantes elaborarán unha "Banana flambé" e o desespiñado e emplatado dun peixe plano.

Tempo máximo disponible para esta proba: 12 min. para a banana e 8 min. para o peixe.

2.7 Preparación e servizo dun Gin Tonic (10 puntos)

Tempo máximo disponible para esta proba: 5 min.

2.8 Elaboración e exposición do menú. Toma da comanda. (25 puntos)

O concursante elaborará un menú a partir das pautas de situación que lle indique o xurado e cunha carta de restaurante, viños, cafés, licores, destilados e puros que lle será facilitada pola organización coa comunicación da súa selección para participar no campionato.

Tempo máximo disponible para esta proba: 10 min.

2.9 Cata de viños, con identificación da procedencia e variedade de uva (15 puntos)

Tempo máximo disponible para esta proba: 10 min.

2.10 Decorar unha mesa de banquete con froitas como elemento obrigatorio (10 puntos)



Organiza:



Dirección técnica:



V CAMPIONATO GALEGO DE XEFES DE SALA-MAITRES

Vigo, 22 de abril de 2009

REGULAMENTO

Tempo máximo disponible para esta proba: 10 min

O concursante poderá empregar trebellos específicos propios para o desenvolvemento das probas (como coitelos,...)

3.- CALIFICACIÓNS:

a) Serán adxudicados, na fase final, un total de 150 puntos.

b) Non se tomarán en consideración a puntuación máis alta e máis baixa de cada membro do xurado.

c) O primeiro, segundo e terceiro premio serán adxudicados ós participantes que obteñan maior puntuación na suma das probas.

d) O presidente do xurado unicamente emitirá o seu voto en caso de empate.

4.- INSCRICIÓNS: os concursantes enviarán á organización (Fax: 986 84 74 70 ou e-mail info@grupohg.com), antes do 16 de abril, a ficha de inscrición adxunta cos datos persoais, curriculum vitae e fotografía recente.

5.- XURADO: o xurado estará composto por profesionais e expertos no servizo de sala, de recoñecido e contrastado prestixio e experiencia.



Organiza:



Dirección técnica:



V CAMPEONATO GALEGO DE XEFES DE SALA-MAITRES

Vigo, 22 de abril de 2009

REGULAMENTO

6.- DESENVOLVEMENTO DA PROBA: os participantes deberán presentarse no **IES Manuel Antonio** de Vigo ás 10,30 horas do 22 de abril de 2009, convenientemente uniformados.

7.- PREMIOS: A entrega de premios terá lugar no marco da entrega dos Premios HG&T á que os concursantes serán invitados e poderán acudir coa vestimenta profesional.

Contéplanse premios consistentes en medalla e diploma acreditativo para os tres primeiros clasificados (con expresa mención da orde acadada) e beca para "stages" en restaurantes de primeira liña de prestixio nacional para o Campión de Galicia. O resto dos clasificados recibirán un diploma de participación.

A organización resérvase o dereito de interpretar as presentes bases e a habilitación de criterios non especificados.

Pontevedra, 1 de Abril de 2009

O Director do certame
Guillermo Campos

O Director Técnico
José Vicente Gómez