



Convoca:



XIV CAMPIONATO GALEGO DE SUMILLERES

Pontevedra, 7 de decembro de 2009

Regulamento

A Asociación Galega de Sumilleres convoca a décimo cuarta edición do Campionato Galego de Sumilleres, coa colaboración da Organización para os Campeonatos de Promoción das Profesións da H.G. & T, e doutras empresas.

O certame é o evento máis importante dos sumilleres galegos, proba selectiva para representar a Galicia nos certames estatais de maior prestixio.

O Campionato celebrarase no Pazo da Cultura de Pontevedra no marco do I Salón de Turismo Enolóxico "ENOTUR" o 7 de decembro de 2009.

Establécense ó efecto as seguintes **Bases**:

1.- PARTICIPANTES: Poderán participar tódolos profesionais do servizo do viño que realicen o seu traballo nun restaurante, hotel ou tenda especializada dentro da Comunidade Autónoma de Galicia, e tódolos alumnos que cursen estudos superiores de hostelería nun centro oficial no mesmo ámbito territorial.

Tódolos participantes demostrarán que levan exercendo a profesión na Comunidade Autónoma Galega dende hai máis de tres anos.

Tódolos participantes teñen que ser membros da Asociación Galega de Sumilleres – Agasu, ou dalgunha das 17 asociacións que compoñen a Unión de Asociacións Españolas de Sumilleres, requisito imprescindible para representar a Galicia no Campionato de España.

Colaboran:

Organiza:





Convoca:



XIV CAMPIONATO GALEGO DE SUMILLERES

Pontevedra, 7 de decembro de 2009

Regulamento

2.- PROBAS: O Campionato desenrolarase en dúas fases, semifinal e final. O xurado á vista das puntuacións obtidas por cada un dos participantes na fase de semifinal decidirá o número de finalistas, que non serán nunca nin menor de catro nin maior de seis.

A) Fase de semifinal: constará de tres probas:

1ª.- Cuestionario de 30 preguntas tipo test acerca de temas relacionados coa profesión. Facilitaráselle ós candidatos un programa de referencia. Os participantes disporán dun tempo máximo de 30 minutos. Á valoración desta proba corresponderalle un 40% da puntuación total.

2ª.- Carta errónea. Corrección dunha carta de viños con erros introducidos voluntariamente polo Comité Técnico. Para a realización da proba disporán de 5 minutos. Á valoración desta proba corresponderalle un 20% da puntuación final.

3ª. Cata escrita. Descripción organoléptica sobre ficha de cata de tres produtos. Para a realización desta proba disporán dun tempo máximo de 30 minutos. Á valoración desta proba corresponderalle un 40% da puntuación total.

Sumadas as puntuacións obtidas por cada candidato establecerase a clasificación da fase semifinal, pasando á fase final os que acadaran as puntuacións máis altas (entre catro e seis, según estime o xurado).

B) Fase final: constará de cinco probas.

Colaboran:

Organiza:





Convoca:



XIV CAMPIONATO GALEGO DE SUMILLERES

Pontevedra, 7 de decembro de 2009

Regulamento

1ª.- Cuestionario de 10 preguntas tipo test acerca de temas relacionados coa profesión. Facilitaráselle ós candidatos un programa de referencia. Os participantes disporán dun tempo máximo de 10 minutos. Á valoración desta proba corresponderalle un 10% da puntuación total.

2ª.- Carta errónea. Corrección dunha carta de viños con erros introducidos voluntariamente polo Comité Técnico. Para a realización da proba disporán de 5 minutos. Á valoración desta proba corresponderalle un 10% da puntuación final.

3ª.- Maridaxe e venda. Sobre un menú fixo cada finalista disporá de 15 minutos para recomendar os viños cos que maridar os platos que compoñen o menú, argumentando a súas recomendacións. Poderán ofrecer calquera tipo de bebidas e puros para finalizar o menú. Para a realización da proba disporán de 15 minutos. Á valoración desta proba corresponderalle un 40% da puntuación final.

4ª.- Decantación. Cada participante terá que decantar un viño tinto e servilo a dúas persoas nun tempo máximo total de 5 minutos. Á valoración desta proba corresponderalle un 15% da puntuación total.

5ª.- Identificación de produto. Cada participante terá que identificar tres produtos en copa negra, so co sentido do olfato. Disporá de 5 minutos e á valoración desta proba corresponderalle un 10 % da puntuación total.

Colaboran:



Organiza:





Convoca:



XIV CAMPIONATO GALEGO DE SUMILLERES

Pontevedra, 7 de decembro de 2009

Regulamento

Un xurado de **estilo** avaliará a imaxe persoal, o comportamento e profesionalidade do concursante. A valoración desta proba corresponderalle un 5% da puntuación total.

A puntuación obtida na fase previa terase en conta para a determinación da puntuación final de cada concursante. Corresponderalle un 10% da puntuación total.

Sumadas as puntuacións obtidas por cada un dos finalistas establecerase a clasificación definitiva.

3.- INSCRIPCIÓNS: Os candidatos deberán enviar por correo ordinario ou e-mail, á organización: Grupo H.G. & T. r/ Marqués de Riestra, 34-5°C. 36001. Pontevedra. E-mail: info@grupohgt.com , antes do 30 de novembro a ficha de inscrición, un curriculum vitae e unha foto con calidade suficiente para a súa reprodución nos soportes gráficos de difusión da convocatoria.

4.- LUGAR E DATA DE CELEBRACIÓN. O campionato celebrarase en Pontevedra, o 7 de decembro de 2009. Os participantes deberán presentarse ás 10 horas no Pazo da Cultura de Pontevedra (Rúa Alexandra Bóveda s/n), convenientemente uniformados.

5.-XURADO: O xurado estará composto por expertos de recoñecido prestixio no mundo do servizo do viño.

Colaboran:

Organiza:





Convoca:



XIV CAMPIONATO GALEGO DE SUMILLERES

Pontevedra, 7 de decembro de 2009

Regulamento

6.- PREMIOS: A entrega de premios terá lugar no marco da Gala do Turismo e a Gastronomía 2010, e consistirán:

Primeiro Clasificado e Campión de Galicia de Sumilleres 2009. Optará a representar a Galicia nos certámes de eido estatal de maior prestixio. Recibirá un testavín distintivo de Campión Galego 2009, un diploma acreditativo, e un stage de formación en establecementos de hostelería de alto nivel.

Segundo Clasificado e Subcampión de Galicia de Sumilleres 2009 é o candidato suplente para representar a Galicia nos certámes de eido estatal de maior prestixio. Recibirá un diploma acreditativo.

Terceiro clasificado e demais finalistas do Campionato Galego de Sumilleres: recibirán Diploma acreditativo.

Resto de participantes: Diploma de participación.

ARTÍGO FINAL: As decisión do xurado son inapelables.

Os candidatos aceptan expresamente este regulamento polo feito de participar.

Pontevedra, novembro de 2009.

Asociación Galega de Sumilleres
AGASU

Grupo H. G. & T.

Colaboran:

Organiza:

