



Concurso de Bebidas Originais Inter Escolas

Overpower Drinks

**Atividade organizada pelo Curso de Educação e Formação de
Mesa Bar, do Agrupamento de Escolas de Proença a Nova.**



CAPÍTULO I - ORGANIZAÇÃO

ARTIGO 1º - FINALIDADE

Com o objetivo de poder criar uma troca de conhecimentos e experiências entre futuros profissionais de Hotelaria/Bar/Turismo, **a Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca – Proença a Nova**, através do Curso de Educação e Formação de Mesa/Bar, organiza a 2ª edição do Concurso Inter Escolas de Bebidas Originais – *OverPower Drinks* 2021.

ARTIGO 2º - DATA E LOCAL

O Concurso terá lugar **no dia 25 de maio de 2021, nas instalações da Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca, em Proença a Nova**, no espaço disponibilizado pela Direção da Escola e pela Direção do Curso de Educação e Formação de Mesa/Bar

ARTIGO 3º - CONDIÇÕES DE ADMISSÃO A CONCURSO

Podem ser admitidos no referido concurso dois alunos por turma, dos Cursos CEF da área de Mesa – Bar ou formações similares, e de Cursos Profissionais da área de Restaurante/ Bar e Turismo (Ex: Turismo Ambiental e Rural, Informação e Animação Turística)

ARTIGO 4º - TIPO DE CONCURSO

A modalidade do concurso será *Bartenders Choice*, tendo cada participante de trazer os materiais, as bebidas e a decoração para a preparação do cocktail. A decoração será livre, pelo que cada um dos participantes deverá adquirir os seus produtos atempadamente.

ARTIGO 5º - DIVULGAÇÃO

Os candidatos receberão atempadamente o regulamento do concurso e os requisitos especiais a ter em atenção para a sua prova.

ARTIGO 6º - INSCRIÇÃO

A inscrição no concurso será formalizada com o envio dos nomes dos concorrentes para o seguinte email: cursosprofissionais@aeproencaanova.pt, até ao dia 21 de maio de 2021. Devem ainda confirmar se pretendem almoçar na escola.

CAPÍTULO II - DEVERES DO CONCORRENTE

ARTIGO 7º - APRESENTAÇÃO

O Concorrente deverá apresentar-se fardado e identificado e assim manter-se durante todo o evento.

O concorrente deverá ainda apresentar-se para concurso, respeitando as condições de higiene e apresentação pessoal que confirmem e reflitam a imagem profissional do Barman.

ARTIGO 8º - INGREDIENTES

O concorrente é o responsável por todos os ingredientes que fazem parte da sua decoração e da bebida, estes deverão ser apresentados ao júri antes de iniciar a sua prova.

ARTIGO 9º - UTENSÍLIOS

O concorrente é o responsável por todos os materiais e utensílios que são necessários para a sua composição e estes deverão apresentar-se em ótimas condições de higiene.

ARTIGO 10º - ASSISTÊNCIA AO CONCURSO

O concorrente pode assistir ao concurso em qualquer altura desde que não interfira, direta ou indiretamente, com as provas dos seus colegas.

CAPÍTULO III - A PROVA

ARTIGO 11º - ORDEM DE APRESENTAÇÃO

A ordem de apresentação a concurso é sorteada antes do início do mesmo. Não são autorizados atrasos de qualquer ordem por parte dos concorrentes.

ARTIGO 12º - DURAÇÃO DA PROVA

O Concorrente dispõe de 5 (cinco) minutos para a conclusão da sua prova.

ARTIGO 13º - PRODUTO

A prova consiste na preparação de bebida por concorrente.

- a) Todos os ingredientes devem ser confirmados, antes do início da prova, pelo júri técnico.
- b) O concorrente dará início à sua prova logo que faça sinal ao júri técnico para tal.
- c) O concorrente deverá utilizar utensílios próprios para o manuseamento das decorações que são opcionais.
- d) A utilização de medidores é obrigatória.
- e) Os refrigerantes deverão ser abertos, apenas na bancada do concorrente e na altura do início da sua prova.

CAPÍTULO VI - JÚRI E PONTUAÇÃO

ARTIGO 14º - CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

Os membros do Júri são indicados pela Organização e pela Direção do Curso de Educação e Formação de Mesa/Bar, do Agrupamento de Escolas de Proença a Nova.

- a) A organização indica entre 3 a 5 elementos do Júri Técnico, o qual aprecia a técnica e contabiliza o tempo
- b) Cada concorrente é avaliado por um elemento do júri técnico.
- c) A Organização convida entre 3 a 5 elementos para integrarem o Júri de análise sensorial /degustação do produto da prova.
- d) Cada concorrente é avaliado por um júri de análise sensorial /degustação composto por 3 elementos.

ARTIGO 15º - POSICIONAMENTO DO JÚRI

- a) O júri da prova técnica estará posicionado de pé, ao lado /em frente do concorrente.
- b) O júri da análise sensorial estará situado em zona reservada e própria para o efeito.

ARTIGO 16º - PONTUAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL /DEGUSTAÇÃO

- a) A pontuação obtida na análise sensorial será registada em impresso próprio, devidamente comprovada pelo júri e entregue à Organização.
- b) As penalizações a aplicar bem como os valores atribuídos, por penalização serão objeto de informação antes do início do concurso.

ARTIGO 17º - PONTUAÇÃO DO TEMPO DA PROVA

A ultrapassagem do período de tempo estipulado para a prova terá uma penalização por cada minuto utilizado a mais, cujo valor será informado pelo júri, antes do início do concurso.

ARTIGO 18º - CLASSIFICAÇÃO FINAL

A classificação final será obtida pelo concorrente que somar maior número de pontos na análise sensorial e técnica, descontadas as penalizações, se as houver.

ARTIGO 19º - DISPOSIÇÕES FINAIS

- a)** As decisões do Júri e da Organização são irrevogáveis.
- b)** Os resultados das pontuações finais, técnica / tempo e análise sensorial, serão afixados após o final do concurso, tendo os concorrentes livre acesso aos mesmos.
- c)** A organização tem o direito ainda de reaver qualquer prémio que, se prove, tenha sido atribuído indevidamente ao concorrente e reorganizar a classificação geral.
- d)** As situações não previstas neste regulamento serão resolvidas pela organização.