



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 981-432004 / 981-432216
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA

JOSÉ RODRÍGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de Febreiro de 2016

BASES DO CONCURSO DE COCTELARÍA

1. Poderán participar alumnos de Ciclos Formativos dos Centros de Hostalería cun máximo de 2 representantes de cada unha delas.
2. Os participantes deberán elaborar un cóctel en cocteleira e outro en vaso mesturador do receitario internacional que se adxunta, realizando dunha soa vez 3 unidades de cada un deles.
3. Os cócteles e a orde de participación serán establecidos por sorteo previo á realización do mesmo, por parte da organización.
4. No concurso de coctelaría só se valorará a parte executiva. Durante esta fase, unha vez feita a presentación, a organización disporá musica ambiente.
5. Deberase comunicar por parte dos centros participantes os nomes dos concursantes antes das 14:00 horas do xoves 4 de febreiro.
6. Tódolos materiais necesarios serán facilitados pola organización do concurso. Os participantes deberán presentarse debidamente uniformados.
7. Nomearase un xurado para o concurso cos membros representantes de cada escola (un docente de cada instituto), que non puntuará cando participen os alumnos da súa escola (así mesmo, tampouco se computaran as notas máis alta e máis baixa emitidas)
8. Entre o membros do tribunal nomearase un observador, que dará testemuña sobre a correcta carga das valoracións emitidas polos membros do tribunal, e dos resultados finais.
9. O xurado técnico utilizará os seguintes criterios: (Anexo I)
10. O receitario que rexerá no concurso será o indicado no Anexo II



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA

JOSÉ RODRÍGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de Febreiro de 2016

11. O material a utilizar e as súas capacidades será o seguinte:

COCTELAIRA	CAPACIDADE 740 ml.
VASO MESTURADOR	CAPACIDADE 1000 ml.
COPA CÓCTEL*	CAPACIDADE 170 ml.

*copa Martini FYRFALDIG/IKEA

12. Premios:

A organización do concurso establece dous premios:

1º PREMIO DE COCTALERÍA

- Premio de 400 € en material bibliográfico relacionado co mundo da Hostalería e Restauración
- Trofeo e diploma

2º PREMIO DE COCTALERÍA

- Premio de 200 € en material bibliográfico relacionado co mundo da Hostalería e Restauración
- Trofeo e diploma

Os participantes, non premiados, recibirán un diploma acreditativo da súa participación

13. Dereitos de imaxe:

A organización reservase os dereitos de todas as fotos dos participantes, durante o transcurso do evento.

14. Disposición final:

Os casos non previstos nas bases, serán resoltos segundo criterio da organización.

A participación neste concurso implica a aceptación de todas e cada unha destas bases.



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA

JOSÉ RODRÍGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de Febreiro de 2016

CONCURSO DE COCTELARÍA - ANEXO I

Os concursantes na categoría de coctelaría parten inicialmente con 0 puntos aos que se engadirán os obtidos en cada un dos seguintes apartados.

VASO MESTURADOR	PUNTUACIÓN MÁXIMA
1. Uniformidade, presentación e posta a punto	5 puntos
2. Manexa axeitadamente os instrumentos de traballo	5 puntos
3. Enfrea o vaso mesturador	3 puntos
4. Enfrea a copa de cóctel	3 puntos
5. Incorpora os ingredientes na orde establecida	2 puntos
6. Incorpora tódolos ingredientes orixinais	2 puntos
7. Mantén as proporcións dos ingredientes	5 puntos
8. Axita de xeito correcto	4 puntos
9. Enche a copa na súa xusta medida	4 puntos
10. Manter limpa e ordenada a superficie de traballo	4 puntos
11. Coloca a decoración correspondente	3 puntos
12. Tempo límite da realización: 5 minutos * por cada 30" de tempo excedido réstase 1 punto	5 puntos
13. Impresión xeral final	5 puntos
TOTAL	50 PUNTOS



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 981-432004 / 981-432216
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de Febreiro de 2016

COCTELEIRA	PUNTUACIÓN MÁXIMA
1. <i>Uniformidade, presentación e posta a punto.</i>	5 puntos
2. <i>Manexa axeitadamente os instrumentos de traballo</i>	5 puntos
3. <i>Enfrea a copa de cocktail</i>	3 puntos
4. <i>Incorpora os ingredientes na orde establecida</i>	2 puntos
5. <i>Incorpora a totalidade dos ingredientes orixinais</i>	2 puntos
6. <i>Mantén a proporción dos ingredientes</i>	5 puntos
7. <i>Mestura os zumes de froitas</i>	3 puntos
8. <i>Bate de xeito correcto</i>	4 puntos
9. <i>Enche a copa na súa medida</i>	4 puntos
10. <i>Mantén limpa e ordenada a superficie de traballo</i>	4 puntos
11. <i>Coloca a decoración correspondente</i>	3 puntos
12. <i>Tempo límite da realización: 5 minutos</i> * por cada 30" de tempo excedido réstase 1 punto	5 puntos
13. <i>Impresión xeral final</i>	5 puntos
TOTAL	50 PUNTOS



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA

JOSÉ RODRÍGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de Febreiro de 2016

CONCURSO DE COCTELARÍA - ANEXO II

RECEITARIO INTERNACIONAL CON VASO MESTURADOR

<p>ADONIS</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1/3 de Whisky escocés • 1/3 de Xerez seco • 1/3 de Vermouth vermello • 2 golpe de Curaçao vermello <p>Decoración: Guinda vermella</p>	<p>ALASKA</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2/4 de Xenebra • 1/4 de Chartreuse amarelo • 1/4 de Vermouth vermello <p>Decoración: Guinda vermella</p>
<p>MANHATTAN</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2/3 de Whisky Bourbon • 1/3 de Vermouth vermello • 2 golpes de Angostura <p>Decoración : Guinda vermella</p>	<p>MARTINI DRY</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 7/8 de Xenebra • 1/8 de Vermouth seco <p>Decoración: Pel de limón</p>
<p>GIN LET</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1/3 de xenebra • 2/3 de crema de lima <p>Decoración: Guinda vermella</p>	<p>CASTELLANA</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2/3 de vodka • 1/3 de Vermouth vermello • 2 golpes de Angostura <p>Decoración: Guinda vermella</p>



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA

JOSÉ RODRÍGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de Febreiro de 2016

RECEITARIO INTERNACIONAL CON COCTELEIRA

<p>ALEXANDER</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none">• 2/4 de Brandy• 1/4 Crema de cacao• 1/4 de tona líquida <p>Decoración : Espolvorear canela</p>	<p>BACARDI</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 c.c. de azucre• 3/4 de Bacardí• 1/4 de zume de limón• 2 golpes de Granadina <p>Decoración: Guinda vermella</p>
<p>BRONX</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none">• 3/6 de Xenebra• 1/6 de Vermouth vermello• 1/6 de Vermouth seco• 1/6 de zume de laranxa <p>Decoración: Pel de laranxa</p>	<p>DAMA AMARELA</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 c.c. de azucre• 2/4 de Xenebra• 1/4 de Cointreau• 1/4 de zume de laranxa <p>Decoración: Guinda vermella</p>
<p>PARADISE</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none">• 2/4 xenebra• 1/4 apricot brandy• 1/4 zume de laranxa <p>Decoración: pel de laranxa</p>	<p>WHISKY SOUR</p> <p>En copa de cóctel</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 c.c. de azucre• 3/4 de whisky• 1/4 de zume de limón <p>Decoración: Pel de limón</p>



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 981-432004 / 981-432216
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA

JOSÉ RODRÍGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de Febreiro de 2016

RELACIÓN DE CÓCTELES NUMERADOS

COCTELEIRA

1. ALEXANDER
2. BACARDI
3. BRONX
4. DAMA AMÁRELA
5. PARADISE
6. WHISKI SOUR

VASO MESTURADOR

1. ADONIS
2. ALASKA
3. CASTELLANA
4. GIM-LET
5. MANHATAN
6. MARTINI DRY