

ORGANIZA



do 27 de outubro ao 13 de novembro

III SANTIAGO(É)CÓCTEL

1.- PRESENTACIÓN

SANTIAGO(É)CÓCTEL é o concurso de cócteles de Santiago de Compostela organizado pola Asociación de Hostalaría Compostela.

A III edición de **SANTIAGO(É)CÓCTEL** celebrarase do 27 de outubro ao 13 de novembro de 2022.

2.- INSCRICIÓNS E CONDICIÓNNS

- 2.1 Poderán participar no concurso todos aqueles locais de hostalaría situados no termo municipal de Santiago de Compostela que o desexen, sempre que estean en posesión das licenzas oportunas.
- 2.2 Deberán rexistrarse, para tal fin, entre o 2 e o 20 de setembro de 2022 (ambos incluídos) enviando a folla de inscrición por correo, entregándoa persoalmente na oficina técnica do concurso ou cubrindo o formulario de inscrición na páxina web santiagoetapas.gal.

Rúa das Salvadas 29 . 15705 Santiago de Compostela

Enderezo electrónico: info@santiagoetapas.com

Teléfono: 981 59 27 00

Horario: De luns a venres de 8:00 a 15:00 h

Xunto coa folla de inscrición deberán entregar, tamén cubertas, as fichas técnicas.

- 2.3 O presente concurso queda suxeito ás limitacións que puideran impoñer as autoridades con competencias en materia de saúde pública. En execución das disposicións normativas que se dicten, a organización aplicará as mesmas, non sendo responsabilidade da organizadora, a natureza de tales medidas, aínda cando impliquen a suspensión ou adiamento do certame. En todo caso, tratarase de aplicar as medidas que se dicten buscando salvagardar todas as partes do concurso que sexan posibles.

3.- PARTICIPACIÓN

3.1 Cada local poderá presentar ao concurso un máximo de dous cócteles.

Así mesmo, haberá un **Premio ao mellor GIN TONIC TRADICIONAL CON ROYAL BLISS** e outro **Premio ao mellor COMBINADO ROYAL BLISS VANGARDA**, *nos que poden participar ambas as dúas modalidades.*

Os prezos dos cócteles serán entre 5 € e 6,50 €.

3.3 FASE PREVIA

SANTIAGO(É)CÓCTEL ten entre os seus obxectivos aumentar o número e a calidade da oferta de cócteles no termo municipal. Con este fin, nas semanas previas, un equipo de preselección degustará os cócteles presentados a concurso (concretarase o día e hora con cada participante unha vez formalizada a súa inscrición).

A organización comunicará aos locais a admisión ou non dos cócteles presentados ao concurso. En caso de que a resolución sexa negativa, daráselles un prazo para presentar unha nova proposta ou ben mellorar a xa presentada.

Se non se cumpren os requisitos mínimos, o cóctel poderá ser excluído do concurso.

3.4 Os cócteles admitidos deberán figurar na oferta habitual do local como mínimo durante os días de celebración do concurso (do 27 de outubro ao 13 de novembro de 2022), exceptuando os días oficiais de peche do local que deberán ser detallados na ficha de inscrición. Pasado o concurso, os cócteles presentados poderán seguir formando parte da oferta de cada local.

3.5 Os locais participantes servirán os cócteles como mínimo de 22:00 a 00:00 horas e poderán ampliar este horario pero en ningún caso reduci-lo.

Os que por algunha causa xustificada non poidan cumprir o horario estipulado deberán comunicarllo á organización para que poida acordarse un horario fixo e reflectilo en toda a comunicación do evento.

3.6 Unha vez que a organización confirme a admisión dos cócteles presentados, os participantes deberán aboar, sexan membros ou non da Asociación de Hostalería, a cota de inscrición de **99 € (IVE incluído)**. Deberán facelo mediante transferencia bancaria ao número de conta de BANCO SABADELL ES17 0081 0499 6000 0107 2312 , indicando no concepto: Santiago(é)Cóctel + nome do local

Aqueles locais que tamén participen no XIV Santiago(é)Tapas poderán inscribirse no III Santiago(é)Cóctel de xeito gratuíto.

Non se formalizará ningunha inscrición se non se fai efectivo o pagamento.

3.7 A organización fixa o número de locais participantes nun máximo de quince (15), por rigorosa orde de inscrición.

En caso de que a demanda de participantes sexa moi elevada, abrírase unha lista de espera, co mesmo criterio da orde de inscrición, por se houber baixas entre os establecementos admitidos. A organización resérvase o dereito a aumentar o número de participantes final en función da demanda.

3.8 Todos os locais participantes están obrigados a acudir á sesión fotográfica dos cócteles previa ao inicio do concurso (26, 27, 28 e 29 de setembro). A organización facilitará un servizo de fotografía para tal fin.

3.9 Por outra parte, o xurado restará 0,5 puntos como sanción por incumprir cada unha das regras seguintes as que estarán obrigados os participantes:

- Colaborar en todas as accións de comunicación, prensa e relación públicas do evento.
- Selar o “Tapasporte” a todos os clientes que o precisen, logo de que consuman o cóctel específico do concurso e emitan o seu voto.
- Emitir un informe final e colaborar nos informes parciais sobre o número de cócteles e na enquisa de valoración do evento que se realizará co fin de elaborar propostas de mellora para as futuras edicións.
- Exhibir nun lugar visible do interior do local o distintivo que identificará os participantes no concurso SANTIAGO(É)CÓCTEL.
- Indicar e diferenciar de xeito visible na súa oferta dentro do local os cócteles que participen no concurso.
- Exhibir nun lugar visible do local o sistema de votación do concurso.
- Respectar o horario mínimo establecido para o servizo dos cócteles.
- Servir o cóctel cos mesmos ingredientes que se publicitan no Tapasporte.

4.- PREMIOS

4.1 Premios SANTIAGO(É)CÓCTEL 2022

Entre todos os cócteles presentados outorgaranse, mediante o voto ponderado do xurado profesional e do público, os seguintes premios:

Primeiro premio Santiago(é)Cóctel 2022,

dotado cun diploma e 500 euros.

Segundo premio Santiago(é)Cóctel 2022,

dotado con diploma e 400 euros.

Ademais, COCA COLA entregará os seguintes premios:

Premio ao mellor GIN TONIC TRADICIONAL CON ROYAL BLISS,

dotado cun diploma e 600 euros.

Premio ao mellor COMBINADO ROYAL BLISS VANGARDA,

dotado cun diploma e 600 euros.

4.2 A inscrición no SANTIAGO(É)CÓCTEL 2022 implica as seguintes condicións:

- a. A organización avisará aos establecementos participantes no SANTIAGO(É)CÓCTEL 2022, polo menos o día anterior, da data e da hora aproximada (dentro do horario do concurso) na que o xurado profesional (entre 2 e 4 persoas) vai acudir ao local para avaliar os cócteles participantes.
- b. O establecemento asumirá o custo dos cócteles do xurado profesional.
- c. A elección dos cócteles gañadores dos premios SANTIAGO(É)CÓCTEL 2022 farase mediante a ponderación da valoración do xurado profesional e a puntuación media obtida dos votos populares, coas seguintes características:
 1. O xurado profesional avaliará os cócteles cunha puntuación de 0 a 5.
 2. O público poderá puntuar os cócteles cunha puntuación de 0 a 5 que se realizará a través dos votos que se depositarán nas urnas dispostas para tal fin, a razón dun único voto por cóctel consumido.
 3. A puntuación final de cada cóctel será o resultado da ponderación das puntuacións outorgadas polo xurado profesional (60%) e polo público (40%). Os cócteles gañadores dos premios SANTIAGO(É)CÓCTEL 2022 serán os que obteñan a maior puntuación total. En caso de empate, gañarán aqueles que teñan maior número de votos populares absolutos durante todo o concurso.
- d. A organización velará especialmente porque se cumpran as bases anteriores e poderá eliminar do concurso os establecementos que non as cumpran.

4.3 Entrega dos premios **SANTIAGO(É)CÓCTEL 2022**

A gala de entrega dos premios **SANTIAGO(É)CÓCTEL 2022** celebrarase a finais do mes de novembro de 2022.

5.- XURADO PROFESIONAL

5.1 O xurado profesional puntuará os cócteles en función dos criterios de valoración que se indican a continuación, no punto 5.3. Cada membro do xurado avaliará cada cóctel segundo estes criterios de valoración. A puntuación final de cada cóctel será a media aritmética da suma das distintas puntuacións outorgadas polos membros do xurado.

O xurado estará coordinado por un secretario/a, que velará polo cumprimento das regras de funcionamento. O xurado terá en conta non só a elaboración e o sabor dos cócteles, senón tamén a súa presentación e a calidade do servizo.

5.2 O xurado estará composto por persoas do ámbito da coctelería, docentes, bloggers mixólogos e bartenders de xeito que se garanta un veredicto que redunde na excelencia e na credibilidade do concurso.

5.3 Criterios de valoración do xurado.

Os criterios de valoración do xurado oficial serán os que seguen:

Storytelling:
de 0 a 5 puntos.

Sabor:
de 0 a 5 puntos.

Presentación:
de 0 a 5 puntos.

Técnica, calidade e habilidade do servizo:
de 0 a 5 puntos.

Emprego de produtos handmade, de elaboración propia:
de 0 a 5 puntos.