



CONCEJO MUNICIPAL
San Carlos de Bariloche
MUNICIPIO INTERCULTURAL



REGLAMENTO CONCURSO TRAGO SIN ALCOHOL

REGLAMENTO INTERNO Y CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

El siguiente escrito tiene como objetivo sentar las bases del concurso “Trago sin Alcohol” como una de las disciplinas de participación dentro de la Semana de la Juventud 2017. Se trata de una de las instancias que permite a los estudiantes de los distintos cursos y escuelas de Bariloche, acumular puntaje válido para la competencia general del evento en el camino a la obtención de premios.

ACEPTACIÓN DE LAS NORMAS DE COMPETENCIA

En el marco del lema que se elija este año 2017, la propuesta para los Jóvenes será realizar variedad de tragos, con diferentes ingredientes, **sin incluir alcohol** en la elaboración de los mismos. En caso de que algún miembro de la organización detecte la existencia de alcohol, el curso será sancionado con la descalificación automática. La sola participación en este certamen implica el pleno conocimiento y aceptación de su reglamento. Tanto el incumplimiento de las condiciones como la ausencia a cualquiera de las dos etapas del concurso (capacitación y certamen) habilitan también al jurado para considerar la descalificación de los participantes en cuestión.

OTROS REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN DEL TRAGO

1-El curso deberá informar por escrito a la Organización de la Semana de la Juventud -por lo menos dos días antes de la participación del certamen- el nombre designado para su trago así como una breve descripción del sentido que tiene esa mención. Se espera que ese título tenga coherencia tanto con el lema del evento general, como con el espíritu de esta competencia particular que es la promoción del consumo responsable. El día de la presentación, el estudiante que represente a cada curso deberá transmitir oralmente esa misma información al público presente.

2- Por equipo participa sólo un estudiante que representará a su división, además de un ayudante del mismo grupo. El tiempo máximo para la presentación y elaboración del Trago Sin Alcohol es de 5 minutos. De excederse el jurado considerará el descuento de puntos.

3-La cristalería a utilizar el día del certamen queda a cargo del competidor así como también el resto de los insumos a emplear en la receta (bebidas, fruta, etc).

4- La organización proveerá de herramientas básicas para la elaboración como ser licuadora, coctelera, hielera, pinzas, sorbetes comunes. Cualquier material especial que los participantes quieran sumar a su presentación corre por cuenta de ellos. Ej: sorbetes con sombrilla, cuchara mezcladora, jarras y demás materiales propios.



CONCEJO MUNICIPAL San Carlos de Bariloche MUNICIPIO INTERCULTURAL



5-En cuanto a la cristalería, sólo se admiten vasos de trago largo o copas. Siempre de vidrio transparente. Cada participante elaborará (2) dos medidas iguales distribuidas en el formato de Coctelería elegido (dos copas o dos vasos) previamente rotulados en cada unidad. Esto significa que antes de proceder a la exhibición le adosará a la base una etiqueta adhesiva pequeña con nombre y apellido del concursante, curso, división y escuela que representa. (Esta etiqueta será entregada por la Organización)

6- El hielo será provisto por la Organización.

7- La decoración puede llevarse previamente elaborada (incluso se recomienda, para maximizar el uso del tiempo). Por ejemplo: frutas peladas y cortadas especialmente.

8- En cuanto a la presentación de los participantes, es obligatorio el uso de indumentaria formal acorde a la tarea. Se considerará la sobriedad de los colores de la indumentaria (blanco, negro, beige, gris, etc.) y se dará libertad para la elección de las prendas, subrayando que el estilo formal es el correcto.

9- Frutas, hielo y alimentos en general no pueden ser manipulados con la mano. Los requisitos y condiciones generales para la manipulación de los alimentos necesarios para la elaboración de los Tragos Sin Alcohol son los mismos que los detallados en el Reglamento de Stands.

CRITERIOS DEL JURADO

El jurado estará conformado por 1 persona idónea en el oficio, 1 integrante de la Mesa 6 de Septiembre y 1 representante de la comisión organizadora de la Semana de la Juventud 2017. La decisión del mismo será inapelable.

Sus integrantes analizarán los siguientes puntos dentro de las diferentes escalas:

- Tiempo cumplido (0 o 5 puntos): *Si el participante se pasó de los 5 minutos, el puntaje es cero.*
- Higiene y prolijidad (1 a 10 puntos): *Se valorará el orden, aseo y limpieza en el desarrollo de la presentación al momento de elaborar el trago.*
- Presentación del cóctel (1 a 10 puntos): *Esto se refiere al cierre de la elaboración, presentación final del trago y ante el público presente.*
- Apariencia/ Estética del trago (1 a 10 puntos): *Se valorará el atractivo visual general del producto. El color y la textura son fundamentales para la apreciación de este ítem.*
- Nombre del trago y coherencia con el mensaje del certamen (1 a 10 puntos)
- Imagen Personal (1 a 15 puntos): *Aquí se considerará el aseo y la adecuación a los criterios de vestimenta.*
- Actitud y creatividad general (1 a 15 puntos): *simpatía, postura, originalidad, predisposición ante el vínculo con el público.*
- Sabor (1 a 25 puntos)

ACLARACIÓN

Las presentaciones en la competencia se harán por grupo de 3 o 4 participantes (cada uno en representación de su curso y colegio) en el orden estipulado por sorteo previo que realizarán los organizadores de la Semana de la Juventud. Los estudiantes conocerán ese orden el mismo día del certamen.