

Vº CAMPEONATO DE SALA DE EUSKADI BASES GENERALES DE PARTICIPACIÓN

1. OBJETO DEL CAMPEONATO

El objetivo del 5º Campeonato de Sala de Euskadi es promover y premiar la calidad y profesionalidad de los establecimientos del sector, poniendo en valor la importancia del servicio de sala de los restaurantes como elemento indispensable en el reconocido éxito de nuestra gastronomía.

2. REQUISITOS Y PROCESO DE INSCRIPCIÓN

El campeonato está abierto a los establecimientos de hostelería de Euskadi que dispongan de servicio de sala. Entendiendo como SALA:

El conjunto de actividades y procesos llevados a cabo por el personal de atención al cliente para garantizar una experiencia positiva a los comensales dentro del comedor. Esto incluye la reserva, recepción, atención personalizada, toma de comandas, servicio de platos y bebidas, gestión de incidencias, cobro y despedida. El servicio de sala no se limita solo a servir comida y bebida, sino que abarca todos los aspectos de la interacción con el cliente, desde el momento en que reserva su mesa en el restaurante hasta que se marcha.

Los establecimientos que deseen participar en este campeonato podrán inscribirse al concurso desde las 14.00 h del jueves 1 de octubre hasta las 14.00 h del jueves 15 de octubre.

La inscripción deberá realizarse mediante el siguiente formulario online [AQUÍ](#) o rellenando la ficha de inscripción y remitiéndola al correo electrónico de la asociación del territorio que le corresponda a cada establecimiento:

- Araba/Álava: hosteleria@sea.es

- Bizkaia: promociones@asociacionhosteleria.com
- Gipuzkoa: promociones@hosteleriagipuzkoa.com

Cada establecimiento podrá estar representado por un equipo de dos personas como máximo, las cuales podrán repartirse las pruebas bajo su criterio.

3. PROCESO DE SELECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS FINALISTAS

La organización seleccionará en cada Territorio Histórico a los establecimientos que pasarán a disputar la “**FINAL a 9**”, que se celebrará el **lunes 9 de noviembre**, en la que participarán 3 establecimientos por territorio. Tal y como se ha indicado antes, cada establecimiento podrá estar representado por una o dos personas participantes, las cuales podrán repartirse las pruebas bajo su criterio.

El proceso de **selección de los establecimientos** que accederán a la final se realizará de la siguiente manera y constará de **dos fases**:

- **Primera fase.** Los equipos inscritos realizarán una **preselección** mediante una **prueba teórica online** que se celebrará el **lunes 19 de octubre**. Esta prueba será tipo test, constará de 50 preguntas y tratará sobre conocimiento del servicio. En función a los resultados obtenidos en esta prueba, se seleccionará un máximo de 10 establecimientos por Territorio. En el caso de producirse un empate, se seleccionará al establecimiento que se haya inscrito antes.
- **Segunda fase.** Posteriormente, y **hasta el 31 de octubre**, la organización realizará unas **visitas técnicas secretas** a los establecimientos cuyos equipos hayan superado el test teórico online para **determinar qué 3 establecimientos representarán a cada Territorio en la FINAL.**

Una vez superada la segunda fase, los establecimientos clasificados para disputar la **FINAL** recibirán por parte de la organización el documento con las

bases específicas de las pruebas que formarán parte de esta FINAL.

4. LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN DE LA FINAL

La FINAL del campeonato se celebrará en el centro de formación profesional [Cebanc - Berio Pasealekua 50, 20018, Donostia](#) - el **lunes 9 de noviembre** entre las 9.30 h y las 14.00 h. aproximadamente. Los/as participantes deberán estar en la Escuela entre las 8:30 h y las 9.30 h.

Una vez terminada la FINAL, se ofrecerá un lunch para las personas asistentes y participantes.

Asimismo, coincidiendo con la celebración de la FINAL, tendrá lugar el evento “Diálogos de Sala”, dirigido a profesionales del sector. Los establecimientos finalistas están invitados a permanecer en las instalaciones y participar en este encuentro, que completará la jornada dedicada a poner en valor la profesión y el servicio de sala.

5. NORMATIVA GENERAL DE LA FINAL

Las pruebas, salvo la teórica online, se celebrarán en las instalaciones de Cebanc a puerta cerrada (con entrada de la organización, medios de comunicación y acompañantes), con las siguientes pautas:

- La distribución de los equipos participantes en cada una de las pruebas se realizará mediante sorteo a las 9:00 h en las instalaciones del Centro.
- La primera prueba comenzará a las 9.30h y la última finalizará a las 13.00h aproximadamente.
- Las pruebas serán individuales, eligiendo cada equipo la persona que llevará a cabo cada una de las pruebas.
- La persona del equipo que realice cada prueba no podrá contar con el

apoyo externo de su compañero/a durante la celebración de esta. Sin embargo, sí tendrá apoyo logístico de la organización durante la preparación y celebración de las pruebas.

- Los equipos vestirán el uniforme habitual del establecimiento al que representan.
- Los equipos serán especialmente cuidadosos con el aprovechamiento máximo de la materia prima que utilicen para evitar el despilfarro alimentario, como corresponde a los principios de sostenibilidad y consumo responsable.
- Al finalizar cada prueba, se deberán devolver en perfecto estado todos los utensilios que, siendo propiedad de la organización, se hayan puesto a su disposición para la realización de la prueba. Así mismo se dejará la zona de trabajo tal y como estaba inicialmente.
- Los equipos respetarán en todo momento la normativa higiénico sanitaria.
- La composición del jurado no se revelará hasta el momento de celebración de la final del campeonato; serán figuras relevantes dentro del ámbito de la restauración. Estará formado por un Jurado Técnico y un Jurado Degustador.

6. CONTENIDO GENERAL DE LAS PRUEBAS DE LA FINAL

Los equipos tendrán que realizar las siguientes pruebas, en el siguiente orden y de forma consecutiva:

- *Montaje de mesa: encuentra los errores.*
- *Elaboración de café. + En esta prueba se valorará con 4 puntos sobre 20 la capacidad del concursante en presentar el café en idioma francés o inglés.*
- *Tirada de cerveza.*
- *Desespinado y presentación de una pieza de pescado.*
- *Preparación y presentación de steak-tartar.*

La normativa que regirá en la FINAL será la general de este concurso, además de las bases específicas que, tal y como se ha indicado en el apartado 3, se compartirán con los establecimientos finalistas una vez superada la segunda fase del concurso.

7. FALLO DEL JURADO

Tras la finalización de las pruebas, el jurado asignado se reunirá para calificar.

Una vez valoradas todas las pruebas (teórica y prácticas), incluidas las puntuaciones obtenidas tanto en el examen online como en la visita técnica secreta, la persona asignada por la organización del campeonato levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado. El equipo ganador será quien haya obtenido mayor puntuación en el cómputo global y, en caso de empate, el jurado técnico y el jurado degustador tendrán la potestad de dirimir el equipo que resulte ganador.

El fallo del jurado será inapelable e irrevocable.

8. PREMIOS

El equipo ganador del quinto *Campeonato de Sala de Euskadi* obtendrá un premio de 2.000,00.- €. También se otorgará un accésit por un importe de 1.000,00.- € al segundo equipo mejor clasificado.

Asimismo, se sorteará entre todos los establecimientos participantes inscritos, un premio gastronómico que se anunciará en la entrega de premios de la final.

9. DATOS PERSONALES

Los datos personales facilitados por los establecimientos participantes

quedarán recogidos en un fichero, del que serán responsables SEA Hostelería-Ostalariza, la Asociación de Hostelería de Bizkaia y la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa. La finalidad de este fichero es la gestión de la participación en el campeonato, así como la gestión de premios y publicidad.

El ejercicio de los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Protección de Datos.

10. CESIÓN DE DERECHOS

- a) Las personas de los equipos participantes conceden expresamente a los organizadores una licencia no exclusiva, para utilizar, reproducir, transformar, comunicar públicamente y distribuir los contenidos, fotografías y resúmenes que se publiquen de las recetas en la memoria del campeonato, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover los objetivos de dicho campeonato.
- b) Las personas de los equipos participantes responderán frente a los organizadores, o frente a terceros, de cualesquiera daños y perjuicios que pudieran causarse como consecuencia de la no autoría y originalidad de las elaboraciones presentadas a campeonato y dejarán indemnes a la organización frente a cualquier responsabilidad que se pudiera derivar de la infracción de los derechos de imagen, propiedad intelectual o industrial relativos a los contenidos aportados por los participantes en cuestión.
- c) Asimismo, Las personas de los equipos participantes autorizan a la organización a divulgar su nombre, y les ceden los derechos de su imagen, para su tratamiento a través de cualquier sistema y soporte que permita fijar, insertar, difundir, reproducir, divulgar, explotar y comunicar públicamente los contenidos obtenidos conjuntamente con la imagen del evento. Dicha cesión no tiene ningún tipo de limitación geográfica o

territorial.

11. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La mera inscripción en el Campeonato determina la aceptación, sin reserva ni limitación, de las presentes bases, incluida la cláusula relativa al tratamiento de datos personales. El incumplimiento de alguna de las bases dará lugar a la exclusión del equipo participante del campeonato.

Cualquier incidencia que pueda surgir durante el desarrollo del campeonato será resuelta por la organización según su saber y mejor criterio.

En caso de existir dudas o discrepancias en la interpretación de las presentes bases, los organizadores realizarán una interpretación atendiendo al espíritu y finalidad para la cual se ha creado el campeonato.

Este campeonato se podrá cancelar en cualquier fase del mismo y los premios se pueden declarar desiertos atendiendo al desarrollo de las pruebas, así como a cualquier otra razón o causa de incumplimiento del objeto y bases del campeonato, a criterio de la organización y del jurado.