



ASOCIACIÓN MEXICANA DE SOMMELIERS



## **Restaurante Wine Bar Centro Español Convoca a todos los Sommeliers y Bartenders**

a participar en el  
**"1er. Concurso Estatal de Sommeliers 2009"**

**FECHA:** Sábado 28 y domingo de Noviembre de 2009

**LUGAR:** "Restaurante Wine Bar Centro Español"

**DIRECCIÓN:** Av. B. Juárez Sur 513 Col Cuauhtémoc, Toluca, Estado de México.

**HORARIO:** 08:00 a 19:00 Hrs.

### **BASES:**

1. Ser Sommelier en formación, bartenders, aficionados y profesionales.
2. Inscribirse y ser miembro de la "**Asociación Mexicana de Sommeliers (AMS)**", ya sea como Restaurante o individual. Ver directamente el día del evento en el stand.
3. Presentar en papel membretado, carta de autorización a participar en el "**Concurso Estatal de Sommeliers 2009**" firmada por el jefe inmediato o persona indicada para ello, (si labora actualmente).
4. Llenar la solicitud de inscripción al "**Concurso Estatal de Sommeliers 2009**", (formato adjunto) y enviarla a la siguiente dirección de correo electrónica a más tardar el viernes 27 de noviembre de 2009: [centroespa@hotmail.com](mailto:centroespa@hotmail.com) con copia a [marioarojas58@hotmail.com](mailto:marioarojas58@hotmail.com) o al fax. 01 (722) 2152872.  
También se podrá entregar en Av. B. Juárez Sur 513 Col. Cuauhtémoc, Toluca, Estado de México (Restaurante Centro Español y Wine Bar Toluca), en un horario de 9:00 a 20:00 horas de lunes a domingo.
5. El sábado 28 de noviembre el participante deberá presentarse en el área del concurso a las 11:00 horas, dándose una tolerancia máxima de 15 minutos para el registro.
6. Todo participante deberá portar el uniforme completo y, en las condiciones en las cuales desempeña la función en su lugar de trabajo.
7. Durante la aplicación de las evaluaciones el participante no podrá salir del área considerada para ello y, si por alguna razón debe abandonar momentáneamente dicha área, deberá solicitar la anuencia del coordinador del concurso.
8. Durante la etapa de evaluación práctica, ningún participante podrá platicar con persona alguna, incluido el público asistente.



## DESARROLLO DE LA COMPETENCIA

La competencia se dividirá en dos etapas, una teórica y otra práctica.

### ETAPA TEÓRICA

#### I. De 13:00 a 14:00 horas

Consiste en aplicar una batería de evaluación de 30 reactivos que considera temas relacionados con:

Viticultura

Vinicultura

Geografía vitivinícola mundial

Bebidas destiladas

Quesos

Cafés

Tés

Puros

#### II. De 14:30 a 15:00 horas

Se entregará al participante una carta de vinos, y éste marcará y corregirá los supuestos errores que encuentre en ella. Ya sea nombre del vino, bodega productora, denominación de origen, tipo de vino, nivel de calidad e incluso estructura de la carta.

Cada una de estas dos evaluaciones de la etapa teórica, será realizada por los concursantes al mismo tiempo y en el mismo lugar.

La suma del puntaje obtenido por cada concursante en estas dos evaluaciones, permitirá seleccionar sólo a los 3 participantes con mayor puntaje hasta el momento de la competencia, quienes pasarán a la siguiente etapa.



## ETAPA PRÁCTICA:

**I. De 15:30 a 16:30 horas** El jurado seleccionará 5 diferentes bebidas alcohólicas, las cuales serán descritas verbalmente a los jueces por cada uno de los participantes a través de la cata, identificando variedad de uva, país de origen y fecha de cosecha si se trata de vinos, así como del tipo de bebida, origen y clasificación si son destilados.

Cada participante contará con un máximo de 15 minutos.

**II. De 15:30 a 17:00 horas** Se llevará al cabo la prueba de servicio del vino, donde cada participante realizará dicha actividad a un grupo de supuestos comensales, considerando una carta de alimentos, misma que se le entregará a cada uno de ellos.

Deberá considerar los diferentes tipos de vino que en ese momento se encuentran en el área de servicio para sugerir estos a cada supuesto comensal.

Aplicará el proceso que se sigue para dar el servicio del vino a la mesa.

El jurado estará compuesto por un grupo de experto en el tema vitivinícola y gastronómico. El jurado emitirá una calificación individual, en cada una de las etapas prácticas. Dicha calificación de cada etapa será entregada al presidente del jurado evaluador, mismo que será elegido al inicio de la parte práctica por consenso del mismo jurado. Se contabilizarán los puntos obtenidos en cada una de las etapas (teórica y práctica). A cada prueba se le asignará un valor diferente, pero la suma de éstas deberá ser igual a 100 puntos (por determinar el valor de cada prueba). En caso de empate, el jurado deliberará para definir el ganador y, en caso de no haber consenso, se determinará por votación de mayoría simple.

El ganador del "Concurso Estatal de Sommeliers 2009", será dado a conocer por el Presidente de la Asociación Mexicana de Sommeliers en la cena de Gala el mismo sábado 28 de Noviembre en el Restaurante y Wine Bar Centro Español.