



Reglamento de Sala-Bar (2do y 3ero)

- 1) Presentar comprobante de estudio en alguna institución educativa.
- 2) El participante debe estar con el uniforme correspondiente a su institución o con alguna identificación de la misma.
- 3) Los concursantes deberán presentarse una hora antes de la competición.
- 4) Una vez concentrados los competidores no podrán tener contacto con el exterior. El incumplimiento de esta regla será sancionada con la expulsión inmediata, sin derecho a reclamo.
- 5) Se puntuará la presentación personal con un puntaje del 1 al 5 (reglas de uniformidad).
- 6) El concurso consta de dos instancias, una teórica y otra práctica.

Prueba teórica:

La prueba teórica será eliminatoria de la práctica.

1. Se proporcionará material teórico para dicha prueba.
2. Se elegirán 6 preguntas.
3. Puntaje total: 45 puntos.
4. La prueba se realizará en un tiempo máximo de 15 minutos, pasando a la siguiente etapa del certamen los 6 mejores puntajes.



5. En caso de empate ganará el participante que haya contestado en el menor tiempo.
6. Los finalistas pasarán a la siguiente etapa con un puntaje de 0.

Prueba práctica:

Servicio de cena completo

- Elegir aliño: 1p a 5p
- Elaborar aliño: 1p a 3p
- Realizar un trabajo en el plato principal (despinado de pescado o deshuesado de pollo): 1p a 5p
- Trabajo en postre (flameado) incluida la elección de bebida 1p a 3p
- Elección de vino para menú completo: 1p a 5p
- Servicio de vino: 1p a 5p
- Puntaje total 30p

1. La elección de la prueba se hará mediante sorteo.
2. El jurado estará conformado por profesionales del medio.
3. El ganador/a resultará de la suma del puntaje de la prueba teórica y práctica.
4. En caso de empate se realizará una prueba de desempate de forma simultánea. En caso de no lograr un desempate se compartiría el premio.
5. En la cena de gala final se darán a conocer a los ganadores y se les otorgará sus respectivos premios, en un plazo no mayor a tres días se publicará en la cuenta de instagram (@juliocesarutu) dichos ganadores.