



PROTOCOLO DEL CONCURSO ANUAL

PREMIO FASCV AL MEJOR SUMILLER DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

EDICIÓN 2018

Organizado por: Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunidad Valenciana (FASCV).

Local patrocinador: Mercado Municipal de Cullera, Plaza de la Virgen, Cullera, VALENCIA.

Horario: de 09:00 a 20:30 del día 19 de Febrero de 2018.

Asistentes: Se estima una asistencia de unos 50 concursantes, que con la presencia de personas del entorno de la profesión, de las autoridades y de los medios de comunicación, hacen prever una afluencia de aproximadamente 150 personas.

Objetivos: El concurso "Premio FASCV al Mejor Sumiller de la Comunidad Valenciana" pretende incentivar a los y las profesionales de la sumillería a reflexionar, analizar, estudiar y poner en práctica, en sus respectivos puestos de trabajo del sector HORECA, todos los conocimientos adquiridos en el ejercicio de su antigua y noble profesión, ligada a los sectores turístico y agro-cultural de nuestra tierra.

Concursantes: Pueden concursar todos aquellos sumilleres, mayores de edad, cuyo ámbito de actividad profesional sea la hostelería o el comercio "gourmet", tras haber manifestado su deseo cumplimentando y enviando a la organización una ficha de inscripción redactada por la FASCV a tal efecto, siendo la fecha límite de inscripción el día 10 de Febrero de 2018 a las 24 horas.

Pruebas: Consisten en una primera fase teórica y práctica que se desarrollará a puerta cerrada en el transcurso de la mañana, siendo considerada esta como fase de clasificación para la final. Los tres candidatos o candidatas que hayan obtenido las mejores notas en el cómputo global de estas pruebas iniciales serán seleccionados para disputar la mencionada final. Después de la pausa para el almuerzo, se celebrarán las pruebas exclusivamente prácticas ante varios jurados, en presencia de autoridades, medios de comunicación y público invitado en el Auditorio del mercado municipal de Cullera.

Desarrollo del evento:

09:00 a 09:15 - Recepción de expositores y ubicación de los mismos a cargo de miembros de la FASCV designados al efecto.

09:15 a 11:00 - Instalación de los expositores de la mini-feria agro-gastronómica de productos de la Comunidad Valenciana y enseres de servicio del vino.

10:00 a 11:00 – Recepción y acreditación de los concursantes.

11:00 a 13:30 – Discurso de presentación del concurso a cargo de la Presidenta y desarrollo de las pruebas escritas, de cata y de servicio del cava.

11:30 a 20:30 – Apertura de la mini-feria con degustaciones gratuitas para los asistentes.

13:30 a 15:00 - Almuerzo en el restaurante “Alma de Mar” junto al club náutico de la localidad con presencia de autoridades invitadas.

15:30 a 18:00 – Desarrollo de las pruebas finales (3 finalistas)

18:00 a 18:30 – Deliberación del Jurado.

18:30 a 19:00 – Entrega de diplomas y regalos a los concursantes y trofeos y premios en metálico de 600€, 300€ y 200€ para el primero, segundo y tercer clasificados.

19:00 a 19:30 – Discursos y clausura a cargo de las autoridades presentes.

19:30 a 19:40 – Conclusión del evento y foto de familia.

19:40 a 20:30 – Vino de honor y disfrute de la mini-feria.

Valencia, 20 de enero de 2018