



BASES DEL CONCURSO



BASES DEL CONCURSO INTER-ESCUELAS 2025–2026

On Trade Cocktail Group S.L.U. convoca la **décima edición del Concurso Inter-Escuelas**, correspondiente al curso **2025–2026**.

1. Objeto del concurso

La presente convocatoria tiene por objeto promover el talento y la formación práctica de los alumnos de Escuelas de Hostelería de toda España mediante la participación en el concurso Inter-Escuelas de Coctelería, organizado por **On Trade Cocktail Group S.L.U.**

2. Formato y desarrollo

Para la edición 2025–2026, el campeonato **cambia de formato**.

Estará compuesto por una **fase de inscripción previa**, **semifinales regionales presenciales** y una **gran final nacional**.

Durante la fase de inscripción, todos los alumnos **mayores de edad** de Escuelas de Hostelería podrán participar.

En esta edición, ***no será necesario presentar dos recetas previas de cóctel y café**.

En las **semifinales** se realizará una **prueba extraordinaria en la que se prepararán un cocktail de baja graduación alcohólica (low ABV) y una receta de café**, un **examen teórico** sobre los contenidos didácticos (disponibles en la web de OTC Group) y los **25 cócteles clásicos** que facilitará OTC Group (también disponibles en la misma web).

3. Inscripción

- La inscripción será **libre y gratuita**, y estará abierta **desde el 21 de octubre de 2025 a las 00:00 h hasta el 16 de diciembre de 2025 a las 12:00 h**.
- Se realizará **exclusivamente a través de la página web oficial** de OTC Group: www.otcgroup.es, en la pestaña **“Campeonato Inter-Escuelas”**.
- Cualquier duda deberá remitirse al correo electrónico jcantan@otcgroup.es, indicando en el asunto: **“Interescuelas 25-26”**.

La inscripción se considerará válida **únicamente** cuando todos los datos se encuentren correctamente cumplimentados en las fichas oficiales adjuntas.
Las inscripciones incompletas o erróneas **no serán admitidas**.

4. Participantes

Podrán participar en el concurso todas las personas que, de forma libre y voluntaria, deseen inscribirse como concursantes y **estén cursando estudios de Servicio de Restauración** en la Escuela a la que representan.

Los alumnos deberán haber **cumplido 18 años en la fecha de inscripción**.
Por motivos legales, **no se permitirá la participación de menores de edad**.

5. Escuelas participantes

Podrán participar todas las **Escuelas de Formación Profesional de Hostelería y Turismo**, públicas o privadas, **reconocidas por el Ministerio de Educación y Formación Profesional** o por el **Ministerio de Trabajo y Economía Social**.

6. Fecha límite de recepción

La fecha límite para la recepción de inscripciones será el **16 de diciembre de 2025 a las 12:00 h.**

7. Fases del concurso

Fase 1 | Inscripción

Serán admitidos únicamente los candidatos que completen correctamente su inscripción, incluyendo todos los datos pertinentemente cumplimentados, así como los datos de su **profesor o tutor** del centro educativo, para facilitar la comunicación institucional.

Es **imprescindible** que tanto el **correo electrónico** como el **teléfono de contacto** sean **correctos y estén operativos**, ya que son necesarios para comunicar todo lo relacionado con el desarrollo del concurso, las fechas, los requisitos y el material complementario.

Fase 2 | Semifinal Regional

Se realizarán **9 semifinales PRESENCIALES** que aglutinarán todas las comunidades autónomas del territorio nacional. Se celebrarán en el mes de **febrero de 2026** (fecha por confirmar).

Las áreas y sedes se comunicarán a través de las **redes sociales oficiales de OTC Group**. Las pruebas que compondrán estas semifinales serán:

- Elaboración de una receta de coctelería (**con alcohol, sin alcohol o low ABV**).
- Elaboración de una receta de **café**.
- Examen escrito del temario Interescuelas disponible para su descarga en www.otcgroup.es
- Test de recetario clásico (sobre las 25 recetas de cocktail clásicos facilitados por OTC Group)

*El material de barista y coctelería necesario para la elaboración de las recetas de café y cóctel deberá ser aportado por los alumnos.

*Todos los productos e ingredientes requeridos para el desarrollo de las recetas serán facilitados por OTC Group.

Fase 3 | Final Nacional

La **Gran Final Nacional** se celebrará entre los días **16 y 19 de marzo de 2026**. Participarán **9 finalistas**, seleccionados exclusivamente por sus **puntuaciones en los exámenes y pruebas de semifinales**.

La Final estará enmarcada en unas **jornadas de desarrollo formativo** que incluirán ponencias, talleres y rutas cocteleras.

Los detalles se comunicarán previamente a los finalistas.

8. Normas de participación

- Los concursantes que consigan llegar a la gran final recibirán todas las indicaciones necesarias, si así fuese necesario, sobre la preparación de una de las pruebas.

Ejemplo: Receta Signature de café y coctelería.

- No se podrán aportar **géneros elaborados (“homemade”)** para los cócteles.
 - Todas las elaboraciones deberán realizarse **en el acto**, disponiendo de un tiempo máximo de **10 minutos de mise en place** previo, si fuese necesario.
-

9. Jurado

El jurado estará compuesto por representantes de **OTC Group** en las semifinales, quienes actuarán como **mesa técnica** y garantizarán la transparencia de los resultados.

La composición del jurado de la final incluirá **personalidades del mundo de la coctelería, destilados y docencia hostelera**.

On Trade Cocktail Group designará a **tres miembros** con capacidad de decisión.

Las decisiones del jurado serán **inapelables**, salvo acreditación de irregularidades conforme a las presentes bases.

10. Premios

Primer Premio | Escuela

- **2.000 €** en material o producto para trabajo, valorado a precio de mercado (a convenir).

Premio para el alumno

- **Diploma acreditativo.**
- **Surtido de productos OTC Group.**

Observaciones:

1. Todos los premios serán otorgados obligatoriamente.
2. Los premios se entregarán **en producto o mercancía**, para evitar deducciones fiscales.
3. OTC Group se reserva el derecho de uso de las **recetas presentadas** en la final, así como de la **imagen del alumno** durante el desarrollo del concurso.

11. Modificaciones

Cualquier modificación que sea necesario introducir en las presentes bases, con el fin de mejorar el desarrollo del concurso, podrá ser realizada por **On Trade Cocktail Group S.L.U.** y será comunicada oportunamente a los participantes.

La comunicación remitida quedará incorporada a los sistemas de información de ON TRADE COCKTAIL GROUP, S.L.U.. Dicha comunicación se utilizará exclusivamente para atender a su solicitud. Mediante la indicación de sus datos y de conformidad con lo establecido en el artículo 6 de la L.O.P.D., Ud. otorga consentimiento inequívoco a ON TRADE COCKTAIL GROUP, S.L.U. para que proceda, en cumplimiento de los fines mencionados en el apartado anterior, al tratamiento de los datos personales facilitados.

Asimismo, dicho consentimiento se extiende a la cesión de los datos de acuerdo con la legislación aplicable.

En cualquier momento usted podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición y, en su caso, cancelación, comunicándolo por escrito e indicando sus datos personales a la ON TRADE COCKTAIL GROUP, S.L.U., en el domicilio C/Luis Paret, 1 (Madrid) o mediante el envío de correo electrónico a info@otcgroup.es.