



IV CAMPEONATO MEJOR GIN TONIC DE ARAGÓN 2016

NORMAS DE PARTICIPACIÓN

DEBERÁN TOMAR PARTE TODOS LOS BARMANS QUE PARTICIPEN EN EL XXXIII CAMPEONATO DE BARMAN DE ARAGÓN CLÁSICO.

Cada concursante tendrá que elaborar dos Gin & Tonics en un tiempo no superior a 7 minutos tras los cuales serán penalizados por el Jurado Técnico.

Los ingredientes obligatorios para la realización de los Gin & Tonics serán especificados en su momento por parte de la Junta Directiva del Club Del Barman De Aragón.

Todas las Formulas son propiedad del Club Del Barman De Aragón.

Los productos utilizados en las fórmulas de los Gin & Tonics deben estar incluidos en la Lista Oficial de Productos CB Aragón que se envió para la competición de clásico.

Las fórmulas deberán ser enviadas, (única y exclusivamente), por cada uno de los participantes. El envío se realizará por correo electrónico a las direcciones presidente@barmandearagon.com y presidente@maitresdearagon.com debidamente rellena en el archivo de Word de hoja de receta. NO SE ADMITIRÁN LAS FÓRMULAS ESCANEADAS, FOTOGRAFIADAS O QUE NO ESTÉN EN EL FORMATO ADECUADO.

EL 20 DE MAYO DE 2016 SERÁ LA FECHA TOPE PARA LA RECEPCIÓN DE LAS FÓRMULAS. NO SERÁN ADMITIDAS LAS RECETAS QUE LLEGUEN FUERA DEL PLAZO ESTABLECIDO, LAS QUE A LA FINALIZACIÓN DE FECHA DE ENVÍO NO ESTÉN CORREGIDAS SI ASÍ SE INDICÓ, NO SE ADMITIRÁN.

Los Concursantes competirán en diferentes rondas con un número de participantes en cada una de ellas que designará la organización.

Una vez terminadas todas las rondas, la suma de las puntuaciones de los Jurados Técnicos y Degustadores, determinará al ganador del IV Campeonato al Mejor Gin Tonic del CB Aragón 2016.

Todas las decisiones del Comité organizador serán irrevocables.



FÓRMULAS

- Los Ingredientes serán vertidos obligatoriamente con un medidor o Jigger a excepción de la Tónica.
- Los Concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo.

INGREDIENTES

- Solo se podrán utilizar los productos de las casas colaboradoras y patrocinadoras.
- Los zumos naturales de frutas estarán permitidos siempre y cuando dicho zumo se prepare dentro de los 15 minutos de decoración y que no exista un sponsor de zumos. En ese caso los únicos zumos naturales que se permitirán realizar serán de Limón, Lima, Naranja y Pomelo. En caso de existir patrocinador de zumo se enviará la lista con toda la gama de sabores que aporta dicha firma.
- No se permitirán los productos caseros en los que utilizando varios productos se intenta que cuenten como uno.
- Este concurso intentará premiar la originalidad e innovación por lo que estarán permitidas las técnicas de mixología molecular. Todo lo que se presente en el combinado deberá ser elaborado bien dentro de los 15 minutos de decoración o bien ya en la barra de trabajo dentro de los 7 minutos que cada barman tiene para la elaboración.
- La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.

DECORACIONES

- Las Decoraciones deben ser preparadas (cortadas) antes de salir al escenario. Todas las decoraciones deben ser en la sala de concurso en el espacio reservado para tal fin. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición y el Concursante será descalificado por el Comité de Competición.
- El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones será de 15 minutos.



- Los Gin & Tonics serán decorados una vez realizado el mismo en el escenario. No se aceptará colocar la decoración antes de realizar el Gin & Tonic.
- Todo lo necesario para realizar las decoraciones deberá ser aportado por cada concursante.
- La organización no proveerá ningún producto.
- Los colorantes no se permitirán.
- Los productos manufacturados como palillos, servirán para fijar las decoraciones a la vajilla no para realzar la belleza de las decoraciones.
- Se permitirán, pero contarán como ingrediente los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela, y la decoración de chocolate (espolvorear o rociar sobre una fruta), esta última solo cuando se realice antes del concurso y dentro de los 15 minutos.
- Cada concursante podrá utilizar pajas largas, cortas, palillos y agitadores que no serán suministrados por la organización. Todos ellos no tendrán ni logos ni etiquetas o marcas.
- Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité organizador.

FORMATO DEL CONCURSO

- El orden de participación de los competidores en la fase única se obtendrá por sorteo.

Los concursantes podrán participar con el uniforme de su Asociación o de trabajo. En caso de hacerlo con ropa de trabajo, éste debe componerse de pantalón o falda de traje, camisa o blusa con corbata, pajarita o pañuelo, complementado de chaleco, americana o chaquetilla cuello Mao. El calzado debe estar acorde con un uniforme y por supuesto ambas uniformidades deben estar en perfectas condiciones de presencia e higiene.

- El tiempo para la realización de los Gin & Tonics será de *siete minutos*. El exceso de tiempo será penalizado por el jurado técnico.

COMPETIDORES SERIES

- La primera serie de “X” competidores elegidos por sorteo saldrá al escenario. Cada concursante llevará sus decoraciones y sus utensilios de trabajo. Las botellas y zumos para mezclar los prepararán los miembros del Comité organizador.



- Cuando el Concurante sale a escena y coloca su *Mise en place*, deberá esperar a la señal del Comité Oficial para comenzar a preparar sus Gin & Tonics a la vez, todos los participantes, en cada serie. Cuando cada concursante termine sus combinados, las personas encargadas lo llevarán inmediatamente al Jurado Degustador.
 - Todos los Participantes permanecerán en escena hasta recibir la orden de abandonarla.
 - Los puestos de trabajo serán limpiados para la siguiente serie.
 - El sorteo mezclará en todas las rondas a Barmans y Jóvenes Barmans.
- En el Campeonato, cada Concurante realizará **dos (2) Gin & Tonics** de acuerdo a su fórmula de los que ambos serán probados por el Jurado Degustador.

JUECES

- Todos los miembros del Jurado Degustador permanecerán en la sala de cata hasta terminar la competición completamente. Los Jueces tienen absolutamente prohibido asomarse al escenario de la Competición mientras ésta no termine. La utilización de móviles por los miembros del Jurado está absolutamente prohibida, mientras se desarrolla la competición, así como hablar y cambiar impresiones entre ellos sobre los Gin & Tonics degustados.

COMITÉ DE ASESORES DE JUECES

- El Comité de Asesores de Jueces debe controlar e informar a los Jueces, antes de catar los cocktails, de los criterios por los cuales se juzgarán los Gin & Tonics.
- El Comité de Asesores de Jueces debe corroborar que el número de la tarjeta de puntuación coincide con el número del Gin & Tonic y que va perfectamente marcada y firmada después de que cada combinado haya sido juzgado. **NOTA: el número del Gin & Tonic será secreto y no coincidirá con el número de participación del concursante.**
- Todas las tarjetas de puntuación serán recopiladas y sumadas por el Comité de resultados.
- **Todas las tarjetas estarán marcadas con los nombres completos y firmas de los Jueces.**
- El Comité de Asesores de Jueces deberá informar a los Jueces que cada combinado deberá ser juzgado por sus valores individuales y no en comparación con otros. **Los Jueces no podrán hablar ni conversar mientras se encuentran en la sala de cata.**



- La Mesa Regidora deberá estar segura que ningún Juez catador pertenece a la Asociación del participante o tiene cualquier afiliación con él.

Ficha Jurado Degustador Gin Tonic			Número de Cocktail	
Apariencia	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
Pulcritud. <small>(Ejemplo- Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?)</small>				
Originalidad / Creatividad.				
Limpieza.				
Aroma	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Balance / Fragancia.				
Gusto	Excelente 24-30	Muy Bueno 18-23	Bueno 10-17	Regular 1-9
Sabor. (Ácido / Seco / Dulce)				
Balance. (Dulce / Agrio)				
Gusto Final. <small>(agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)</small>				
Decoración	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Pulcritud / Originalidad.				
Tipo De Cocktail	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
¿El Gin Tonic cumple con las especificaciones que debe reunir?				
Gin Tonic				
Puntuación Total	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular
Puntuación Total Degustación: _____				
Impresión General	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Impresión General del Cocktail				

1. La Impresión General del Cocktail sólo será utilizada en caso de empate. Estos puntos no se contarán a menos que haya un empate.

2. En caso de empate también en Impresión General, el ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en degustación.

Nombre Del Juez Degustador: _____

La Impresión General del Gin Tonic solo será usado en caso de empate. Estos puntos solo serán sumados en el momento en que se ha producido el empate.



Si el empate permanece después de sumar la Impresión General, el concursante con mayor puntuación del Jurado degustador será colocado por delante.

I CAMPEONATO MEJOR GIN TONIC DE ARAGÓN

Ficha de Jurado Técnico – Originalidad e Innovación

Número del Concursante: _____

	MENOS	26 PUNTOS
PRESENTACIÓN DE LAS BOTELLAS		
Las botellas han de estar encaradas hacia la audiencia y se presentarán al jurado	1 ó 2	_____
- No colocar las etiquetas hacia la audiencia	-1 pto.	
- No presentar las botellas a la audiencia	-1 pto.	
(Máxima Penalización -2 ptos.)		
MANEJO DEL HIELO Y ÚTILES DEL BAR		
Descuenta el mal manejo del hielo y las herramientas de trabajo	1 a 3	_____
- Por un hielo que se le caiga en la barra o al suelo	-1 pto.	
- A partir del segundo hielo que se le caiga	-3 ptos.	
- Si se le cae la pinza o la pala de hielo	-1 pto.	
(Máxima penalización -3 ptos.)		
ENFRIAR LAS COPAS O VASOS		
Se descuenta el hecho de no enfriar las copas de presentación del Gin & Tonic	3	_____
- No eliminar el agua de las copas o, vasos	-3 ptos.	
- Olvidarse de enfriar cualquiera de estos elementos	-3 ptos.	
(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)		
DERRAMAMIENTO		
Castiga el derramamiento de líquidos	3	_____
- Goteo o derramamiento sobre la barra durante la preparación	-3 ptos.	
(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)		
DESTREZA EN LA DECORACIÓN		
Considera la pulcritud en este aspecto	1 a 3	_____
- Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla	-1 pto.	
- Por cada decoración que no coloque a la primera en la copa	-1 pto.	
- La decoración contiene algún elemento prohibido	-3 ptos.	
(Máxima penalización en este apartado -3 ptos.)		



MANEJO DE LA CRISTALERÍA

Valora el arte en el manejo del material		3	_____
- No sujetar los vasos por abajo o las copas por la peana	-3 pts.		
- Derribar algún vaso o copa vacíos en la barra	-3 pts.		
- Derribar algún vaso o copa llenos en la barra	-3 pts.		
(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)			

MEZCLAR LA GINEBRA CON LA TÓNICA PARA HOMOGENEIZAR LA BEBIDA

Descuenta el olvido de mezclar la ginebra con la tónica antes de presentar		4	_____
- Por no realizar la mezcla	-4 pto.		
(En este apartado, solamente se descontarán o los 4 puntos o ninguno)			

TIEMPO LÍMITE

Castiga el exceso de tiempo de 7 minutos		5	_____
--	--	---	-------

Tiempo Invertido _____

TOTAL PENALIZACIÓN 3 a 26 _____

TOTAL PUNTUACION POSITIVA: _____

INNOVACIÓN Y ORIGINALIDAD

Valora estos dos parámetros de la siguiente forma		0 a 20	_____
- Originalidad en los ingredientes complementarios utilizados	0 a 5 pts.		
- Originalidad en la decoración presentada	0 a 5 pts.		
- Compatibilidad de los ingredientes complementarios con la ginebra y la tónica	0 a 5 pts.		
- Presentación general del Gin & Tonic	0 a 5 pts.		

TOTAL PUNTUACION POSITIVA: _____

NOMBRE DEL JUEZ

FIRMA