



XXXIV CAMPEONATO OFICIAL DE BARMAN DE ARAGÓN

Ficha de Jurado Técnico Zaragoza, 30 de mayo de 2017

Número del Concursante: _____

- Ficha Jurado Técnico Cocktail Clásico	Número de Cocktail:	
Presentación De Las Botellas	Deducciones	Puntos Deducidos
Las botellas deben ser presentadas al público y al Jurado	-5	
No presentar las etiquetas de las botellas hacia el público	-5	
No colocar los ingredientes en barra en el orden de la receta	-5	
No presentar las botellas al público y/o al Jurado	-15	
Manejo Del Hielo y Útiles Del Bar	Deducciones	Puntos Deducidos
Caída de un hielo, (-15). Caída de 2 ó más hielos, (-30)	-15, -30	
Caída de un utensilio de trabajo	-10	
Uso del hielo y eliminar el agua <small>(Considera el uso inadecuado de hielo, hielo derretido, eliminación del exceso de agua)</small>	Deducciones	Puntos Deducidos
No eliminar el agua de la cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
Olvidarse de enfriar cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
Derramamiento De Líquidos. (Cualquier goteo o Derrame)	Deducciones	Puntos Deducidos
Cualquier goteo o derrame sobre la barra durante el trabajo	-10	
Falta o exceso de ingredientes	Deducciones	Puntos Deducidos
Falta o exceso de cualquier ingrediente según la receta	-10	
Las copas quedan igualadas pero cortas o largas	-10	
Las copas no quedan igualadas	-10	



Destreza en la decoración y receta	Deducciones	Puntos Deducidos
(Considera la pulcritud en este aspecto).		
Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla	-10	
El bartender falla al colocar alguna decoración a la primera	-10	
La decoración es diferente a la descrita en la fórmula	-10	
Usa cualquier tipo de ingrediente no permitido	-50	
La receta contiene mas de los 6 ingredientes permitidos	-50	
Técnica del Concursante	Deducciones	Puntos Deducidos
(Considera los conocimientos, limpieza, confianza y profesionalidad en este aspecto).		
Uso inadecuado de los utensilios de trabajo (los coge de forma errónea, suciedad en el trabajo y pobre nivel técnico)	-5	
Falta de elegancia	-5	
Ingredientes servidos en orden erróneo	-5	
Algún paso en la rutina realizado fuera de orden o incorrecto	-5	
Manejo de la cristalería	Deducciones	Puntos Deducidos
No sujetar los vasos por abajo o las copas por la peana	-5	
Golpear la cristalería entre sí o con algún utensilio de bar	-5	
La cristalería no está limpia, controlada y organizada	-10	
Eficiencia general del concursante	Deducciones	Puntos Deducidos
(Considera el conocimientos, destreza, confianza y profesionalidad en este aspecto).		
El concursante es desorganizado, duda y rectifica al trabajar	-10	
Los pasos no son realizados de forma correcta	-5	
El concursante tiene pobre presencia, uniformidad y aspecto	-5	
Total de Puntos de Penalización	_____	
Firma y Nombre del Juez Técnico: _____ _____	Se comienza con: 220 pts.	
	Puntos Penalización: _____	
	Total Puntuación: _____	