



## I CAMPEONATO ARAGONÉS DE COCTELERÍA CATEGORÍA FLAIRTENDING

Bases del I campeonato de Aragón de coctelería acrobática en categoría clásico clasificatorio para el certamen nacional de FABI Zaragoza 2018, del cual saldrán los barman que representarán a España en el mundial de la IBA.

### DATOS DEL EVENTO

<b>EVENTO SAPHA 2018. CONCURSO DE COCTELERIA CLASICO</b>	<b><u><a href="http://www.sapha.es">www.sapha.es</a></u></b>
<b>LUGAR DE CELEBRACIÓN</b>	<b>HOTEL EUROSTAR BOSTON DE ZARAGOZA. CAMINO DE LAS TORRES Nº 28.</b>
<b>FECHA Y HORA:</b>	<b>MARTES: 29/05/2018. HORA:11.00H</b>
<b>MODALIDAD DEL CONCURSO</b>	<b>SPARKLING</b>

### REQUISITOS DE PARTICIPACION

<b>SER SOCIO DE LAS ASOCIACIONES DE MAÎTRES Y BARMAN DE ARAGON</b>
<b>ESTAR AL CORRIENTE DE PAGO DE LA CUOTA ANUAL</b>
<b>ACATAR Y CUMPLIR LAS NORMAS Y BASES DE PARTICIPACION QUE SE EXPONEN A CONTINUACION</b>
<b>REALIZAR LA MASTERCLASS DE REGLAS DEL CONCURSO QUE SE LLEVAR A CABO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE HOSTELERIA DEL IES MIRALBUENO DE ZARAGOZA EL DÍA 21 DE MAYO LUNES A LAS 17.00H</b>

Todos los participantes deberán estar a las **11:00 h. del martes 29 de mayo** en el Hotel Eurostars Boston de Zaragoza, en el salón donde se celebra el evento **SAPHA 2018**; por lo que se recomienda a los mismos que procuren estar antes de la citada hora para poder cambiarse con tranquilidad en el lugar que la Organización destine para tal fin. Las recetas originales de los cocteles, así como la inscripción de cada uno de los participantes deberá realizarse a través de la web del evento [www.sapha.es](http://www.sapha.es) ; como último día el **22 de mayo de 2018** antes de las 18.00h,



para cualquier duda, consulta o aclaración se pone a disposición de todos los interesados en participar la siguiente dirección de correo electrónico: [presidente@maitresdearagon.com](mailto:presidente@maitresdearagon.com) , y el teléfono del presidente de las asociaciones Carlos Orgaz 630214125 por si fuera necesario contactar con él.

También deberán cumplimentarse manualmente- vía formato Word- en el apartado indicado en la página web, las fórmulas de los cocteles. Estas deberán ser enviadas a la dirección de correo electrónico anteriormente citada, o bien deberán ser llevadas a la escuela de hostelería de miralbueno el día de la masterclass sobre normas de concurso para evitar que ante cualquier fallo informático, los concursantes puedan participar el día del concurso al tener presentada por duplicado su documentación.

**Quedan sin efecto y sin posibilidad de participar todas aquellas recetas que no lleguen en el plazo citado.**

*Os recordamos que, para poder concursar, es requisito indispensable ser socio de las asociaciones de maîtres y barman de Aragón y estar al corriente a la fecha del concurso del pago de la cuota anual.*

Para aquellos participantes que lo hagan por primera vez y no sean socios deberán abonar el día del concurso **la cantidad de 50€ para los profesionales y de 30€ para los alumnos de las escuelas de hostelería en concepto de derechos de participación**; presentando a su vez la solicitud de inscripción a las asociaciones. Esta hoja de inscripción a las asociaciones se podrá imprimir desde la página web del evento en el apartado donde se encuentran las bases de los respectivos concursos.

**(No confundir con la hoja de participación y fórmulas de las recetas).**

El pago de este importe les dará derecho a participar en cualquier modalidad de los concursos que se lleven a cabo en el evento SAPHa ([www.sapha.es](http://www.sapha.es)) y a participar como socios de las asociaciones de maîtres y barman de Aragón en las distintas actividades que se programen durante el año 2018.

**La indumentaria de los participantes de esta categoría es libre y no es necesario uniforme formal como el utilizado para la categoría de clásico. De cualquier forma, no se permitirá participar con calzado sucio, bermudas o pantalón corto, así como camisetas, pantalones o cualquier otro complemento que esté roto, o que no se considere apropiado. Se recomienda**



**pantalón largo, complementado con camisa o polo. Sí que está permitido utilizar un disfraz para tematizar la rutina que se realice durante el concurso.**

**TODOS LOS PÁRRAFOS DE ESTAS BASES QUE ESTÁN RESALTADOS EN NEGRITA Y EN COLOR ROJO DEBEN SER OBJETO DE ESPECIAL ATENCIÓN, PUESTO QUE GRAN PARTE DE LOS MISMOS SON NUEVAS REGLAS BASADAS EN LAS UTILIZADAS POR LA IBA.**

A continuación se detalla la mecánica del concurso:

### **1- Introducción**

1. La competición constará de una fase única.
2. **CADA CONCURSANTE DEBERÁ REALIZAR SU COCKTAIL PARA CUATRO (4) COPAS.**

### **2- Fórmulas**

1. La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.
- 2.

### **NOVEDAD IMPORTANTE**

1. **A partir de este año, cambia la normativa IBA sobre el orden de los ingredientes a la hora de ponerlos en la hoja de recetas.**
2. **Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta el tipo de bebida, ingrediente, graduación alcohólica, etc.**
3. **Una vez presentada la fórmula, en el momento de concursar los ingredientes deberán ponerse en el mismo orden que en la hoja de recetas.**

3. Los concursantes deberán concursar con su propia cristalería. Para esto, deben tener en cuenta que, sería recomendable no traer el número de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparación o del concurso. **Cada concursante debe especificar en la hoja de su receta en que vaso o copa desea presentar su coctel., hay que prestar atención este año a la cristalería pues la modalidad es sparkling.**



4. Con respecto al apartado anterior *la organización se reserva el derecho a incluir una copa o vaso que sea obligatorio su utilización* en el caso de encontrar un sponsor que desee patrocinar esta prueba en el apartado de cristalería. En caso de ser así, la organización notificará a los participantes con la debida antelación el tipo de cristalería a emplear.
5. **En caso de querer utilizar medidor, los concursantes deberán utilizar Jiggers metálicos específicos de Coctelería para calcular las medidas. NO SE PERMITE EL USO DE PROBETAS DE LABORATORIO O CUALQUIER OTRO TIPO DE UTENSILIO MEDIDOR QUE NO SEA EL ANTERIORMENTE CITADO.**
6. Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc)

### **3- Ingredientes**

1. El participante deberá realizar un coctel **SPARKLING** (modalidad de la competición donde el participante debe de terminar sus cocteles con un vino espumoso, cava o champagne) de creación propia y cuya receta deberá ser remitida a la organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar.
  2. El coctel de creación propia podrá ser agitado en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.
  3. El tiempo máximo de elaboración será de 7 minutos, transcurrido este tiempo el concursante será penalizado según la tabla especificada en los anexos de estas bases.
1. **Las fórmulas para el coctel Sparkling de este año no pueden exceder de los 20 cl. en total sumando las cantidades de todos los ingredientes, aspecto a tener en cuenta a la hora de elegir la cristalería a utilizar por el concursante.**
  2. **Todas las recetas deberán llevar obligatoriamente un mínimo de 7 cl. de espumoso.** (La organización está trabajando con diferentes marcas para el patrocinio de esta prueba, en el caso de cerrarse algún acuerdo se notificará a los participantes con que vino espumoso deben de elaborar sus recetas).
- **Las fórmulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas sin contar el espumoso obligatorio.**



- Los cocteles no deben contener más de seis (6) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias y el espumoso obligatorio.
- Las fórmulas no pueden contener más de 4 cl de alcohol por copa sin contar el espumoso obligatorio.
- Las fórmulas deben contener al menos una bebida alcohólica espirituosa considerada base, (es decir, brandy, gin, ron, vodka, whisky, etc.). Los otros ingredientes deben ser modificadores, (es decir, amargos, siropes, licores, zumos etc.). Más de una bebida espirituosa base podrá también ser utilizada.
- Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), también serán considerados como ingredientes. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.
- Todos los ingredientes de las fórmulas deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales que el Club del barman de Aragón irá actualizando a medida que se cierren patrocinios y se vayan subiendo a la página web del evento ([www.sapha.es](http://www.sapha.es)).
- No se permitirá el uso de ningún producto que no esté específicamente relacionado en la lista, si bien, se podrá consultar con la organización el uso de otros productos que no puedan ser puestos a disposición de los concursantes por la organización.
- Queda estrictamente prohibido los ingredientes elaborados caseros.
- No se permiten los productos calentados.
- No se podrán utilizar ningún producto que no pertenezca a los sponsors.
- Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
- No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con la aprobación de la Organización.
- En el caso de los zumos y las aguas, solamente se podrán utilizar las marcas que sean sponsors del Club del Barman de Aragón a excepción de los zumos de limón, lima, naranja y pomelo, que podrán ser naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquiera de estos cuatro zumos naturales deberá hacerlo dentro de los 15 minutos de decoración y deberá presentarlos en una jarrita de cristal.



**En caso de no existir ninguna marca patrocinadora de zumos y/o aguas en la lista de productos; se podrá utilizar cualquier zumo y/o agua siempre y cuando salga en una jarra o botella sin etiqueta.**

- **Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.**
- **Los productos lácteos consistirán en leche, clara o yema pasteurizada, nata, huevos y yogur**
- **Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) Ingrediente, no serán permitidos. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el durante la fase de decoración.**
- **Si el concursante presenta un hielo en forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua congelada. En este caso, el participante se responsabilizará de la conservación del mismo.**
- **Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.**
- **Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números enteros, (1 cl, 2 cl, 3 cl, etc.) y / o un medio (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, etc.), Las cucharadas, golpes o gotas se expresarán en esas medidas, siendo las cantidades más pequeñas.**
- **No olvidar que la receta tendrá un máximo de 20 cl. Totales.**
- **SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). así como cualquier otra técnica de Mixología molecular, siempre y cuando se elabore en el tiempo empleado en la fase de decoración (15 minutos).**
- **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 (en los 15 minutos) y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.**
- **NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.**
- **Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.**

#### **4-DECORACIONES**



1. Se prepararán con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo máximo de 15 minutos bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador. Se colocará en la cristalería una vez realizado el cocktail y no antes.
2. **Es obligatorio utilizar guantes de látex para preparar las decoraciones. En caso de no hacerlo el concursante será avisado de la sanción en puntos que tendrá por incumplir esta norma.**
3. Todas las decoraciones deben ser preparadas solamente en las mesas que designe la organización para tal fin y que estarán situadas en la sala de concurso a la vista del público. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición, y el concursante deberá realizarla de nuevo. En caso de no tener materia prima suficiente para reponer esa parte de la decoración no podrá ponerla en el coctel con la consiguiente penalización.
4. **Las decoraciones que sean consideradas como un modificador, (cereza cocktail, cáscaras o trozos de frutas, olivas, etc.), o todo género parte de la decoración que toque el líquido, cuentan como un ingrediente más.**
5. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán consideradas ingrediente.
6. **Se deben especificar en la Hoja de Receta todos los ingredientes de los que constará la decoración. Solamente nombrar los ingredientes que la compondrán, no siendo necesario detallar la forma de los mismos, sino solo los productos que la integrarán. Términos genéricos como “fruta del tiempo”, “verduras frescas” o cualquiera que generalice no será considerado como válido.**
7. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
8. Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
9. Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el coctel no será aceptada.
10. No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.



11. **SE PERMITE la utilización de flores comestibles, debiendo presentar las mismas a la hora de realizar la decoración en el embalaje original con su correspondiente etiqueta, en la que especifique que realmente son comestibles.**
12. **Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.** No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
13. No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
14. Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
15. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
16. Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
17. No se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico o cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
18. No será necesario poner pajitas en los cocktails, siendo suministrados al Jurado Degustador por la organización.
19. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

### **5- Desarrollo del concurso**

1. El concursante debe estar en la zona de notificación en el backstage, treinta (30) minutos antes de competir o serán descalificados.
2. **LOS CONCURSANTES TENDRÁN CINCO (5) MINUTOS PARA PREPARAR SU ACTUACIÓN.**
3. El orden de participación será mediante sorteo.
4. **El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.**
5. Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante podrán ver el resto de la competición.





6. El incumplimiento de la norma del orden de participación o el hecho de comentarlo con alguna persona externa a la organización supondrá la **descalificación automática del concursante.**
7. Los cocteles irán identificados por un **número secreto** distinto al orden de actuación que hará imposible la identificación de los mismos por parte del Jurado Degustador.
8. **EL TIEMPO MÁXIMO DE ELABORACIÓN DE LOS COCTELES SERÁ DE SEIS (6) MINUTOS.**
9. Se participará de uno en uno.
10. En el momento en el que comience el concurso todos los móviles de los concursantes y jueces deberán estar apagados, suponiendo el uso de los mismos la **descalificación automática del concursante.**
11. **CADA BOTELLA PARA LA RUTINA MODALIDAD FLAIRTENDING DEBE CONTENER AL MENOS 3 CL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS REALES, JARABE Y ZUMOS UTILIZADOS EN LA RECETA.**
12. **UNA VEZ QUE EL PRODUCTO DE UNA BOTELLA SE HA UTILIZADO, DICHA BOTELLA NO PUEDE SER UTILIZADA DE NUEVO PARA LA RUTINA.**
13. Los concursantes deben despejar la estación dentro de los **cuatro (4)** minutos después de su rutina. Los Bar-backs podrán ayudar en la tarea.
14. Se deben utilizar Bar-backs durante la rutina. La organización proporcionará bar-backs o los concursantes pueden elegir los suyos.
15. Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y degustador. El Campeón de Aragón de Flairtending 2018 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos.
16. **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**
17. . Los participantes deberán concursar acorde con lo reflejado anteriormente en estas bases y siempre siguiendo unas normas de presencia e higiene.
18. Una vez inscritos los concursantes se les notificará la hora a la que los Bartenders tendrán que estar para la preparación de las cajas de botellas para la competición y la hora para estar en la sala de concursantes. **Los participantes que no estén a la hora**



**indicada para estos menesteres al cierre la puerta de la sala de concursantes serán sancionados con -10 puntos que se verán reflejados en la puntuación de degustación.**

19. Cada concursante deberá aportar a la organización un CD con la música elegida para su show en formato wav y también en formato digital mp3 en una memoria USB o Pendrive, a fin de evitar posibles fallos en los sistemas de reproducción a última hora. **Es recomendable que se envíe por mail junto con la receta, una copia de la música en mp3 a la organización a fin de tener la seguridad de que la música estará lista a la hora de concursar.**

#### **6- Concursantes y Equipos de Actuación**

1. Todos los equipos y las botellas han de almacenarse en cajas y se mantendrán de forma ordenada en el back Stage.
2. Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.
3. A la hora del inicio, cada concursante indicará cuando desea que comience su música a sonar. Comenzará la canción tras realizar una cuenta atrás por parte del speaker del certamen.
4. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.
5. **Los concursantes deben traer sus propias botellas vacías necesarias para la rutina. Deben contar con que puede haber roturas. El organizador no proporcionará botellas vacías.**
6. **Los concursantes deben verter la cantidad necesaria de líquido en las botellas (haciendo uso de la lista de patrocinadores), en frente del Comité de Verificación, o utilizar las botellas originales.**
7. **Las botellas de los patrocinadores presentadas en el escenario deben ser nuevas, limpias y con la etiqueta actual. Las botellas con una etiqueta vieja o sucia no podrán ser utilizadas.**
8. Los concursantes pueden usar botellas de plástico oficiales para Flair IBA para zumos o utilizar los envases de zumo originales.



9. La botella pequeña, (375ml) o botella miniatura no se permitirá a menos que sea el tamaño proporcionado por el patrocinador.
10. Los concursantes proporcionarán sus propios speed pourers.
11. Los speed pourers pueden sellarse con cinta adhesiva, con un ancho de no más de diez, (10) milímetros para asegurar el pour a la botella. Esto es para garantizar la seguridad.
12. Todas las botellas que se utilizan en el escenario se prepararán durante el briefing, el sorteo de participación el chequeo de las recetas.

### **7- Penalizaciones y Descalificaciones**

1. **Al concursante se le darán cinco (5) minutos para la puesta a punto en la competición.**
2. **El tiempo para la puesta en marcha se iniciará inmediatamente después de que el anterior concursante haya abandonado el escenario y la barra esté limpia.**
3. **EL CONCURSANTE SERÁ PENALIZADO CON CINCO (5) PUNTOS POR CADA DIEZ (10) SEGUNDOS QUE EXCEDA DE LOS CINCO (5) O SEIS (6) MINUTOS DE LA RUTINA.**
4. El cronometrador notificará al concursante cuando el momento se acerca a cuatro minutos (4) y posteriormente tres (3), dos (2) y uno (1) con cuenta atrás.
5. **El concursante tendrá cuatro (4) minutos después de su rutina para limpiar y abandonar la barra. Los bar-backs ayudarán en esa labor.**
6. **LOS CONCURSANTES DE FLAIRTENDING QUE EXCEDAN DE SIETE (7) MINUTOS EN LA FINAL, TENDRÁN UNA DEDUCCIÓN DE CIEN (100) PUNTOS POR CADA JURADO TÉCNICO.**
7. Queda totalmente prohibido realizar trabajo con fuego, utilizar mechas, petardos o bengalas. El concursante que infrinja esta norma quedará automáticamente descalificado.
8. Taponar los servidores está totalmente prohibido.
9. Cada competidor será penalizado con 10 puntos menos por cada fracción de 5 segundos que se exceda de los seis minutos permitidos. La secuencia de penalización por tiempo será la siguiente:



Hasta 6 minutos	0 puntos
De 6 minutos a 6,05	10 puntos
De 6.06 minutos a 6.10	20 puntos
De 6.11 a 6.15	30 puntos
De 6.16 a 6.20	40 puntos
+ de 7 minutos	100 puntos

### **8- Puesta En Escena**

1. Para obtener el máximo de puntos en el apartado de nombre, éste tiene que tener importante en su relación con la rutina, la música y el show.
2. No se permiten actos, nombres o gestos obscenos.

### **9- Jueces Degustadores y Calificación**

- El jurado degustador estará ubicado en una sala aislada de la barra de trabajo a fin de no poder ver a la persona que ha elaborado el cocktail para que la cata sea ciega.
- Los Jueces Degustadores no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cocktails por su valor y nunca en comparación con otros.
- Dicho jurado estará compuesto por tres personas que catarán y evaluarán tres de las cuatro copas elaboradas por cada concursante. La otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.
- Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en cuatro parámetros:
  - o Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular.
- Asimismo anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:
  - o Excelente, Muy Bueno, Bueno, Regular.
- ***Esta última parte de Impresión General del Cocktail, solo se tendrá en cuenta en caso de empate entre dos o más concursantes.***



## **10- Tiempo y Penalizaciones para la Competición de Clásico**

- 1. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones y los aderezos es de quince (15) minutos.**
2. El Concurante que exceda el tiempo de preparación de los quince (15) minutos será penalizado con diez (10) puntos. El Comité de Back Room avisará al concursante que dicha sanción se va a llevar a cabo. Las sanciones dadas por exceder el tiempo de preparación para las decoraciones y guarniciones serán deducidos de la puntuación de degustación.
3. Si un cambio de cualquier tipo es realizado por un concursante en la receta o decoración o no sigue su receta original, tanto en la realización y / o presentación, sufrirá una deducción de diez (10) puntos. Dicha deducción se aplicará en la puntuación de degustación.
4. A cada concursante se le dará cinco (5) minutos de puesta a punto para la competición. Durante estos cinco (5) minutos, la puntuación técnica ya empieza a contar. Los competidores pueden usar los este tiempo de preparación sólo para familiarizarse con el puesto de trabajo y poner en marcha actividades como limpiar la cristalería, la comprobación material de la barra o botellas y cosas como hielo, etc. Sobrepasar este tiempo supondrá una penalización -10 puntos que serán descontados de la puntuación del Jurado Degustador.
5. Los concursantes no podrán utilizar el tiempo de preparación de cinco (5) minutos para llenar vasos con hielo, el trabajo en las decoraciones y no podrán verter cualquier ingrediente en vasos y / o materiales de barras.
6. Si un concursante deja de hacer todos sus cuatro (4) cocktails y por ejemplo, sólo tres (3) cocktails son llevados al jurado, este competidor sólo recibirá las puntuaciones de dos (2) de los tres (3) jueces. Por otra parte, el concursante será penalizado con diez (-10) puntos por no realizar el cocktail completo para el Jurado Degustador.
7. Como el tiempo forma parte de los resultados reales, es obligatorio designar a un juez especial responsable del seguimiento de sólo el tiempo.



## **11-PREMIOS, TROFEOS y REGALOS**

- Para la prueba clasificatoria del Campeonato de España se entregarán:
- Diplomas acreditativos y recuerdos de participación para todos los participantes.
- Trofeo al ganador general
- Recuerdos de las casas comerciales y patrocinadores del evento.

## **NOTA DE LA ORGANIZACIÓN –**

**Para llevar a cabo este campeonato deberá haber un mínimo de 6 participantes. La organización se reserva el derecho a invitar a alguna delegación a participar miembros de FABE, si bien esta participación será fuera de concurso, es decir que de los participantes aragoneses que participen, uno de ellos representará a Aragón en el campeonato de España.**

- 1. ROGAMOS A TODOS LOS PARTICIPANTES LEAN DETENIDAMENTE LAS BASES Y REGLAS DE PARTICIPACION.**

-