



XXXV CAMPEONATO DE ARAGON DE COCTELERÍA CATEGORÍA CLÁSICO.

Bases del XXXV campeonato de Aragón de coctelería en categoría clásico, clasificatorio para el certamen nacional de F.A.B.E. Zaragoza 2018, del cual saldrán los barman que representarán a España en el mundial de la IBA.

DATOS DEL EVENTO

EVENTO SAPHA 2018. CONCURSO DE COCTELERIA CLASICO	www.sapha.es
LUGAR DE CELEBRACIÓN	HOTEL EUROSTAR BOSTON DE ZARAGOZA. CAMINO DE LAS TORRES Nº 28.
FECHA Y HORA:	MIÉRCOLES: 30/05/2018. HORA:16.30H
MODALIDAD DEL CONCURSO	SPARKLING
ÚLTIMA DIA ENTREGA RECETAS	Martes, 22 de mayo a las 18.00h

REQUISITOS DE PARTICIPACION

SER SOCIO DE LAS ASOCIACIONES DE MAÍTRES Y BARMAN DE ARAGON
ESTAR AL CORRIENTE DE PAGO DE LA CUOTA ANUAL
ACATAR Y CUMPLIR LAS NORMAS Y BASES DE PARTICIPACION QUE SE EXPONEN A CONTINUACION
ASISTIR OBLIGATORIAMENTE A LA MASTERCLASS SOBRE NORMAS Y REGLAS DE PARTICIPACION EN EL CONCURSO QUE SE LLEVARA A CABO EN LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE MIRALBUENO EL LUNES 21 DE MAYO A LAS 17.00H

Cada barman deberá presentar una receta de creación propia, de acuerdo con los parámetros que se especifican más adelante en las presentes bases.

Todos los participantes deberán estar **a las 16:00 h. del miércoles 30 de mayo** en el Hotel Eurostars Boston de Zaragoza, en el salón donde se celebra el evento **SAPHA 2018; correctamente uniformados con su ropa de trabajo en perfectas condiciones y con calzado acorde con dicho uniforme**, 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 ; 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 , 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 y reglas de concurso para evitar que ante cualquier fallo informático, los concursantes puedan participar el día del concurso al tener presentada por duplicado sus fórmulas.

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 maitres 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)** y a participar como socios de las asociaciones de maitres y barman de Aragón en las distintas actividades que se programen durante el año 2018.

En este concurso se llevan a cabo dos categorías en el campeonato de coctel clásico, barman y jóvenes barman. La categoría de jóvenes barman estará compuesta por aquellos socios que, a fecha 30 de noviembre de 2018 no hayan cumplido los de 27 años. La categoría de barman estará reservada a aquellos socios mayores de 27 años y todos aquellos que, estando en edad de jóvenes barman, desempeñen habitualmente labores de Barman en su trabajo.



Los dos participantes que obtengan la mayor puntuación en cada una de las dos categorías, serán los que representen a Aragón en el certamen nacional de Zaragoza 2018.

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

La competición constará de una sola fase a modo de final.

En dicha fase 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. 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.

El concursante deberá realizar su coctel para **cinco (5)** copas.

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.

2- Fórmulas

- 1. 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.**
- 2. Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta tipo de bebida, ingrediente, graduación alcohólica, etc. 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. **La organización no aportará**

cristalería alguna. Cada concursante debe especificar en la hoja de su receta en que vaso o copa desea presentar su coctel.

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. **Los concursantes deberán utilizar vasos jiggers o medidores para calcular las medidas.**
6. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador, directamente o en batidora, en caso de utilizar esta última, será aportada por el concursante.
7. Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.)

3- Ingredientes

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).
3. **Las fórmulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas sin contar el espumoso obligatorio.**
4. **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.**
5. **Las fórmulas no pueden contener más de 4 cl de alcohol por copa sin contar el espumoso obligatorio.**
6. **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.**
7. **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.

8. 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).
9. 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.
10. Queda estrictamente prohibido los ingredientes elaborados caseros.
11. No se permiten los productos calentados.
12. No se podrán utilizar ningún producto que no pertenezca a los sponsors.
13. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
14. 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.
15. 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.
16. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
17. Los productos lácteos consistirán en leche, yema y clara pasteurizada, nata, huevos y yogur.
18. 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.

19. 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.
20. Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.
21. No olvidar que la receta tendrá un máximo de 20 cl. totales tal y como se especifica en el punto 1 de este apartado.
22. 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).
23. 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.
24. NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.
25. 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 coctel 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. Se podrá usar fuego incluyendo pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con las debidas normas de seguridad.
13. **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.
14. No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
15. Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
16. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
17. Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.

18. 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.
19. Con excepción de las marcas de nuestros sponsors, no estará permitido pulverizar o atomizar de un recipiente un ingrediente determinado por vapor o cualquier otro sistema. En caso de hacerlo, éste contará como un ingrediente más dentro de los permitidos en la receta
20. Aromatizar con cestos de cortezas de cítricos está permitido pero contará como un ingrediente más.
21. No será necesario poner pajitas en los cocteles, siendo suministrados al Jurado degustador por la organización.
22. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.
23. Mejor Puntuación en Decoraciones. Esta, será puntuada por el jurado técnico y no contará para la clasificación final del concursante.
24. 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 serán deducidos de la puntuación de degustación.
25. 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 penalización de 10 puntos a descontar en degustación

5- Desarrollo del concurso

1. El orden de participación será mediante sorteo.
2. **El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.**
3. 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.
4. 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.**
5. 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.



6. Los participantes deberán concursar con el uniforme de F.A.B.E., americana azul, pantalón gris, corbata de F.A.B.E. y camisa blanca o azul, con el de su Asociación si lo tuvieran o con el uniforme de su lugar de trabajo, siempre éstos en perfectas condiciones de presencia e higiene. El calzado debe ser zapato negro de vestir. En caso de concursar con el uniforme del trabajo, será obligatorio concursar con pajarita o corbata a no ser que el uniforme conste de una chaquetilla cerrada con cuello Mao.
7. *El tiempo máximo* de elaboración de los cocteles *será de 7 minutos*, aplicándose las penalizaciones que se adjuntan en las bases de este concurso transcurrido este tiempo.
8. El número de participantes que actuarán a la vez en la mesa de trabajo dependerá del número total de concursantes y de la fase del concurso que se esté desarrollando.
9. 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.**
10. **Cuando el concursante ha preparado todo lo necesario se esperará a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo. Cuando haya terminado los cocteles, serán recogidos por camareros y llevado al Jurado Degustador. LOS CONCURSANTES DEBEN VERTER SU MEZCLA EN LA CRISTALERÍA SIEMPRE DE IZQUIERDA A DERECHA.**
11. **LOS CONCURSANTES DEBEN PRESENTAR LAS BOTELLAS AL PÚBLICO Y LOS JUECES.**
12. **LOS INGREDIENTES QUE INTEGREN LAS RECETAS DEBERAN SER INTRODUCIDOS EN LA COCTELERA, VASO MEZCLADOR O EN EL RECIPIENTE QUE HAYA DESIGNADO EN PARTICIPANTE EN EL MISMO ORDEN EN QUE FUERON PUESTOS EN LA FORMULA**
13. **PRUEBA OBLIGATORIA DE INGLÉS -AL IGUAL QUE LOS ÚLTIMOS AÑOS, CADA CONCURSANTE CONTARÁ CON UN MINUTO ANTES DE SUS SIETE DE ELABORACIÓN PARA PRESENTAR SU COCTEL ANTE EL JURADO TÉCNICO Y EL PÚBLICO. EN ESE MINUTO DEBERÁN COMENTAR LA HISTORIA E INSPIRACIÓN QUE LES HA LLEVADO A ELABORAR SU COCTEL. PREFERENTEMENTE DEBERÁN HACERLO EN INGLÉS Y ESTO TENDRÁ MAS PUNTUACIÓN QUE HACERLO EN**

CASTELLANO. ESTE MINUTO TENDRÁ UN VALOR MÁXIMO DE 50 PUNTOS QUE SERÁN JUZGADOS FUERA DE LO QUE ES LA ELABORACIÓN POR EL JURADO TÉCNICO. MAS ADELANTE SE ESPECIFICAN EN UNA FICHA LOS PARAMETROS DE JUICIO DE ESTE APARTADO.

14. Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y Degustador. La suma de ambos jurados dará el orden de clasificación final. El Campeón aragonés de Coctel Sparkling 2018 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos en su categoría.

8. **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**

6- Concursantes y Equipos de Actuación

1. 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.
2. **Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place”, (máximo de 2 minutos), y realizada la prueba de inglés; iniciará su participación saludando al Jurado Técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo concluirá con el último saludo o levantando la copa del coctel.**
3. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.

7- Jueces Degustadores y Calificación

1. 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 coctel para que la cata sea ciega.
2. Dicho jurado estará compuesto por cuatro personas que catarán y evaluarán cuatro de las cinco copas elaboradas por cada concursante. Otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.
3. Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en cuatro parámetros:
4. Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular.
5. Asimismo, anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:



Excelente, Muy Bueno, Bueno, Regular.

6. **Esta última parte de Impresión General del Coctel, solo se tendrá en cuenta en caso de empate entre dos o más concursantes.** En caso de empate también en Impresión General, el ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en degustación. Como último parámetro de desempate la clasificación se determinaría por el tiempo invertido por cada participante. Si después de los desempates continúa la igualdad, el comité organizador optaría por repetir la actuación de los concursantes empatados o la realización de un sorteo.
7. Los Jueces Degustadores no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cocteles por su valor y nunca en comparación con otros.
8. **Si un concursante deja de hacer todos sus cinco (5) cocktails y por ejemplo, sólo tres (3) cocktails son llevados al jurado, este competidor sólo recibirá las puntuaciones de los tres (3) de los cuatro (4) jueces. Por otra parte, el concursante será penalizado con diez (10) puntos por no realizar el cocktail completo para el Jurado Degustador.**

8- Jurado Observador o Técnico

- El jurado observador o técnico puntuará la parte técnica reflejada en la ficha de evaluación.
- Cada concursante partirá con 250 puntos que irán restando a medida que se cometan fallos.
- **HABRÁ UNA PERSONA ENCARGADA DE CONTROLAR EL TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LOS SIETE MINUTOS.**
- **EN LAS TABLAS ANEXAS A LAS BASES Y MÁS CONCRETAMENTE SOBRE EL CONTROL DE TIEMPOS; SE INCLUYEN LAS PENALIZACIONES PARA LOS CONCURSANTES QUE EXCEDAN DEL TIEMPO EN LA PREPARACIÓN DE SUS COCTELES.**
- **UNA NOVEDAD IMPORTANTE ES QUE ESA PENALIZACIÓN YA NO SE VERÁ REFLEJADA EN LA TÉCNICA SINO QUE SE DESCONTARÁ DE LA PUNTUACIÓN TOTAL DEL JURADO DEGUSTADOR.**
- Los puntos de penalización por tiempo superior al indicado en la tabla serán transferidos al jurado degustador, para su deducción de los puntos en la fase de degustación.

- A cada concursante se le dará dos (2) minutos de puesta a punto para la competición. Durante estos dos (2) minutos, la puntuación técnica ya empieza a contar. Los competidores pueden usar los dos (2) minutos el 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.
- Los concursantes no podrán utilizar el tiempo de preparación de dos (2) minutos para llenar vasos con hielo, el trabajo en las decoraciones y no podrán verter cualquier ingrediente en vasos y / o materiales de barras.

9-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 en la categoría mejor joven Barman y al mejor Barman
- Diploma y Trofeo a la Mejor Técnica.
- Diploma y Trofeo a la Mejor Degustación.
- Diploma y trofeo a la mejor Decoración.
- Recuerdos de las casas comerciales y patrocinadores del evento

NOTA DE LA ORGANIZACIÓN

**ROGAMOS A TODOS LOS PARTICIPANTES LEAN
ETENIDAMENTE LAS BASES Y REGLAS DE
PARTICIPACION**

