



## I CAMPEONATO DE ARAGON DE COCTELERÍA TIKI 2018.

**NOTA IMPORTANTE DE LA ORGANIZACIÓN**  
**EN ESTE CONCURSO DEBEN PARTICIPAR TODOS LOS BARMAN**  
**OBLIGATORIAMENTE.**

### DATOS DEL EVENTO

<b>EVENTO SAPHA 2018. CONCURSO DE COCTELERIA TIKI</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>MIÉRCOLES: 30/05/2018. HORA:10.00H</b>
<b>ÚLTIMA DIA ENTREGA RECETAS</b>	<b>Martes, 22 de mayo a las 18.00h</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>

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 10:00 h. del miércoles 30 de mayo** en el Hotel Eurostars Boston de Zaragoza, en el salón donde se celebra el evento **SAPHA 2018**;

**Los concursantes deberán elegir cada uno por su cuenta una indumentaria “Tiki” ya sea formal o informal y se valorará por parte del jurado la mejor indumentaria que transmita**



el **“Espíritu Aloha”**, por lo que se recomienda a los mismos que procuren estar a la hora citada 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 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](http://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.

A continuación, se detalla la mecánica del concurso:



1. La competición constará de una sola fase a modo de final.
2. En dicha fase, el participante deberá realizar un cocktail TIKI de creación propia, 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.
3. El coctel de creación propia podrá ser agitado íntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico, (que debe ser aportado por el concursante), o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.
4. El concursante deberá realizar su coctel para **dos (2)** copas, de las que **una (1)** será catada y **una (1)** será para la mesa de exposición.

### 3- 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.

#### **NOVEDAD IMPORTANTE**

**Tal y cómo se hizo el año pasado, se continúa con la normativa IBA sobre el orden de los ingredientes a la hora de ponerlos en la hoja de recetas. 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. Los concursantes deberán aportar sus propios recipientes para presentar el coctel y que tengan una inspiración en el espíritu Tiki.
4. **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.**
5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador, directo en el recipiente o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
6. Los concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.)

### **4- Ingredientes**



**En la cocteleria TIKI los ingredientes principales son el ron, los zumos naturales recién exprimidos, el coco y los siropes o almíbares, partiendo de esta base:**

1. Se valorará la creatividad
2. El cocktail debe contener un mínimo de 6 cl. De parte alcohólica y un máximo de 12 cl.
3. Es obligatorio utilizar un ron.
4. Es deseable utilizar algún otro tipo de destilado como por ejemplo la cachaça
5. Es obligatorio utilizar un mínimo de dos (2), ingredientes de la gama Real.
6. No se podrán utilizar ningún otro Mixer, Puré o Sirope que no pertenezca a la Gama Real o Finest Call.
7. Se podrá utilizar Licor Falernum que será aportado por cada concursante.
8. Se podrá utilizar un máximo de **dos (2)** bitters de cualquier marca siempre y cuando sean aportados por el concursante.
9. El cocktail debe constar con un mínimo de **seis (6)** ingredientes y un máximo de **doce (12)**.
10. SE podrán utilizar productos caseros o “homemade”.
11. El cocktail debe ajustarse a la descripción Tiki, es decir, una elaboración resultado del balance entre los componentes dulces, ácidos, fuertes, débiles y especiados.
12. Las decoraciones que toquen el líquido, **NO SE CONSIDERAN INGREDIENTE.**
13. Los ingredientes que conformen la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos que el Club del Barman de Aragón pondrá a disposición de los participantes y que se irá enviando y actualizando a medida que se cierren patrocinios. No obstante se podrá consultar la utilización de algún producto que no esté en la lista con la organización permitiéndose en su caso y siendo aportados por cada concursante y no por la organización. **(SOLAMENTE PARA ESTA COMPETICIÓN).**
14. Se permiten los productos calentados.
15. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
16. Se podrá usar fuego incluyendo pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con las debidas normas de seguridad.
17. En el caso de los zumos, aparte de las marcas que sean sponsors del Club del Barman de Aragón. En caso de querer utilizar algún zumo que no tenga el sponsor, deberá sacarse a la barra de trabajo en una jarra sin marca alguna a la vista. Los zumos de limón, lima,



- naranja y pomelo, que serán naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier tipo de zumo natural, deberá hacerlo dentro de los 15 minutos de decoración.
18. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
  19. Se podrá utilizar cualquier tipo de producto lácteo dentro de la fórmula.
  20. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario o dentro de los 15 minutos de decoración.
  21. 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 ese caso, cada
  22. Las cantidades de frutas, hierbas y vegetales o similares, que sean usados como ingrediente dentro del coctel deben de cuantificarse en cl. dentro de la Hoja de fórmulas con la medida exacta.
  25. 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.
  26. Se permitirá el uso de nitrógeno líquido y hielo seco siempre y cuando sea bajo las más estrictas normas de seguridad y **EN NINGÚN CASO QUE TOQUEN EL PRODUCTO A DEGUSTAR POR EL JURADO.**
  27. Los ingredientes que integren las recetas **PUEDEN SER INTRODUCIDOS EN ORDEN DISTINTO AL PRESENTADO EN LA RECETA A DIFERENCIA DE LAS COMPETICIONES OFICIALES.**

## **5- 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.
2. **Es obligatorio utilizar guantes de látex para preparar las decoraciones.**
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. 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.

5. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
6. No se podrá utilizar en la decoración que toque el líquido ingredientes no naturales como el plástico, metal...
7. 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.
8. 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.
9. No se puede poner hielo en el recipiente antes del inicio de la actuación.
10. **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.**
11. **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.
12. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
13. Los productos manufacturados tales como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la cristalería y nunca para realzar la belleza de estas.



14. Se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico, (dentro de la mayor de las seguridades), cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
15. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

## 6- 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. El tiempo máximo de elaboración tras el cual el concursante será penalizado será de **siete (7) minutos.**
7. 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.
8. 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.**
9. **Cuando el concursante ha preparado todo lo necesario, se espera a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo. Cuando haya terminado los cocteles estos serán recogidos por los camareros y llevado al Jurado Degustador.**



## **10. SE PODRÁ UTILIZAR CUALQUIER TÉCNICA ADMITIDA EN COCTELERÍA**

11. 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 de Aragón de Cocktail Tiki 2018 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos.
12. **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**

### **7- 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). Terminado esto, 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 de coctel.
3. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.

### **8- 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 cocktail para que la cata sea ciega.
2. Dicho jurado estará compuesto por dos personas que catarán y evaluarán una de las dos copas elaboradas por cada concursante. La 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:
  - a. Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular.
4. Asimismo, anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:
  - a. Excelente, Muy Bueno, Bueno, Regular.



5. Esta última parte de Impresión General del Cocktail, solo se tendrá en cuenta en 10- Jurado Observador o Técnico

1. HABRÁ UNA PERSONA ENCARGADA DE CONTROLAR EL TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LOS SIETE MINUTOS. LA SIGUIENTE TABLA CONTEMPLA LAS PENALIZACIONES PARA LOS CONCURSANTES QUE EXCEDAN DE ESE TIEMPO. 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.

Tiempo Límite. (7 minutos)	Deducciones	Puntos Deducidos
6:01 a 6:15	-15	
6:16 a 6:30	-30	
6:31 a 7:00	-65	
A partir de 7:01	-75	

#### 11- Tiempo y Penalizaciones para la Competición de Tiki

1. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones y los aderezos es de quince (15) minutos.
2. El concursante 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 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.
5. 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.
  6. Si un concursante deja de hacer sus dos (2) cocteles y por ejemplo, sólo uno ( 1) coctel es terminado, este competidor no recibirá las puntuaciones de los dos jueces.
  7. Los concursantes dispondrán de seis (7) minutos para elaborar su coctel. Un concursante que excede el límite de tiempo será penalizado por el Jurado Técnico y se descontarán esos puntos de la degustación.
  8. Los puntos de penalización por tiempo superior serán transferidos al jurado degustador, después de lo cual estos puntos de penalización se deducirán de la puntuación global en el gusto de la Competencia.

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

- Diplomas acreditativos y recuerdos de participación para todos los participantes.
  - Trofeo al ganado general
  - Diploma y Trofeo a la Mejor Técnica.
  - Diploma y Trofeo a la Mejor Degustación.
  - Diploma y trofeo a la mejor Decoración.
4. Recuerdos de las casas comerciales y patrocinadores

**ROGAMOS A TODOS LOS PARTICIPANTES LEAN BIEN EL  
CONTENIDO DE ESTAS BASES DE PARTICIPACIÓN**



