

XXXVI CAMPEONATO OFICIAL DE ARAGON DE COCTELERÍA 2019

MODALIDAD DE PARTICIPACION: LONG DRINK

Bases del XXXVI campeonato de Aragón de coctelería , clasificatorio para el certamen nacional de FABE Navarra 2019, del cual saldrán los barman que representarán a España en el mundial de la IBA.

DATOS DEL EVENTO

CONCURSO DE COCTELERIA MODALIDAD	LONG DRINK
LUGAR DE CELEBRACIÓN	ESCUELA DE HOSTELERIA DE MIRALBUENO CALLE VISTABELLA N.º 8 ZARAGOZA
FECHA Y HORA:	JUEVES: 09/05/2019 – A LAS 15.30H
MODALIDAD DEL CONCURSO	LONG DRINK
ÚLTIMA DIA ENTREGA RECETAS	VIERNES, 3 de mayo a las 18.00h
INFORMACION DE LOS CONCURSOS	www.sapha.es

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
LOS INSCRITOS DEBERAN PARTICIPAR OBLIGATORIAMENTE TAMBIEN EN EL VI CONCURSO DE TIRAJE DE LA CAÑA PERFECTA CERVEZA AMBAR QUE SE CELEBRARA EL LUNES 13 DE MAYO EN EL EVENTO SAPH A 2019
Y
EN EL IV CONCURSO DE GIN&TONIC PARA ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERIA QUE SE CELEBRARA EL MISMO DIA QUE EL DE LONG DRINK
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 VIERNES 3 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 15:30 h. el jueves 9 de mayo** en la Escuela de Hostelería de Miralbueno de Zaragoza; **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.

Los participantes deberán descargarse de la web del evento www.sapha.es, las bases así como la hoja de inscripción del campeonato

La inscripción y las recetas originales de los cocteles de cada uno de los participantes deberán escanearse y enviarse al siguiente correo electrónico presidente@maitresdearagon.com; como último día el viernes 3 **de mayo de 2019** antes de las 18.00h, para cualquier duda, consulta o aclaración se pone a disposición de todos los interesados **el teléfono del presidente de las asociaciones de maîtres y barman Carlos Orgaz 630214125 por si fuera necesario contactar con él.**

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 60€ 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 maîtres y barman de Aragón en las distintas actividades que se programen durante el año 2019.

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 2019 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 Navarra 2019.

BASES
DE
PARTICIPACION

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

Introducción

La competición constará de una sola fase a modo de final. En dicha fase, el participante deberá realizar un cocktail **LONG DRINK** 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. El cocktail 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. El long drink debe de servirse en copas o vasos altos y que tienen un volumen mayor que cualquier otra opción de cristalería para la competición.

Este tipo de cocteles pueden ser pudiendo ser refrescante, dulce, amargo, tropical, etc

El concursante deberá realizar su cocktail para **cinco (5)** copas, de las que **cuatro (4)** serán catadas y **una (1)** será para la mesa de exposición.

El Long Drink se sirve en una copa o vaso alto que tiene un volumen mayor que cualquier otra opción de cristalería empleada para la competición.

Las fórmulas de trago largo deben contener al menos 15 cl. Pueden ser refrescantes, dulces o secos, amargos, tropicales etc,

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. **Los concursantes deben INDICAR los ingredientes en la receta SIN TENER EN CUENTA LA PROPORCIÓN DE ALCOHOL POR VOLUMEN DE SUS DESTILADOS O DE SUS LICORES. EL ORDEN NO TENDRÁ IMPORTANCIA EN LA COLACIÓN DE SUS INGRDIENTES EN LA RECETA ENVIADA.**
3. Los concursantes podrán aportar su propia cristalería, si bien la organización podrá facilitar a los participantes una determinada cristalería siempre y cuando se encuentre un patrocinador que la aporte.
4. Los concursantes deberán utilizar jiggers o medidores para calcular las medidas.
5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador 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.)

Ingredientes

- 1. Las Formulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas. Una de ellas, como mínimo debe ser un alcohol destilado. (brandy, gin, tequila, whisky, etc...)
- 2. Los cocktails no deben contener más de seis (6) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias.
- 3. Las fórmulas deben contener: al menos 4 cl de ingredientes alcohólicos por copa.
- 4. Las fórmulas no pueden contener más de 7 cl de alcohol por copa tal y como marca las normas de IBA.
- 5. Todas las fórmulas deben contener al **menos un Zumos**, que será siempre del sponsor patrocinador u obtenido de manera natural en la mesa de decoraciones, **o un refresco**, también de nuestros patrocinadores, en su receta.
- 6. 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 podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.
- 7. Todos los ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales del Club del Barman de Aragón que se irá actualizando en la web . www.sapha.es a medida que se cierren patrocinios. No obstante se permitirá el uso productos que no estén en la lista de productos oficiales siempre y cuando se consulte previamente con la organización y sea el propio participante el que lo aporte.
- 8. No están permitidos los ingredientes elaborados caseros en esta modalidad de Long Drink
- 9. No se permiten los productos calentados en la mesa de trabajo, si se podrá utilizar quemadores en la mesa de decoraciones, siempre bajo la supervisión de los jueces del Campeonato.
- 10. No está permitido utilizar ingredientes artificiales ni colorantes.
- 11. 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 y nunca en la mesa de concurso.
- 12. Bebidas con gas y aguas no carbonatadas pueden utilizarse, siempre que estén dentro de la Lista Oficial de productos del Club del Barman de Aragón. En el caso de

los zumos, 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 sean naturales y deberán de llevarse a cabo en los 15 minutos previos a la decoración.

13. Si un determinado zumo de frutas no está disponible en ninguna firma de la lista oficial de productos, el concursante podrá hacer ese zumo natural dentro del tiempo existente para preparar la decoración.

- 14. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
- 15. Los productos lácteos consistirán en leche, nata, huevos y yogur. El helado o sorbete no se permitirá.
- 16. Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) Ingrediente, no serán permitidos
- 17. 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.
- 18. Los concursantes deberán explicar sus creaciones si el juez así lo requiere, siempre fuera del tiempo de concurso. Antes o después de los 7 minutos.
- 19. Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.
- 20. 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 las de 0.5 cl.
- 21. Las cantidades de frutas, hierbas y vegetales o similares, que sean usados como ingrediente dentro del cocktail deben de cuantificarse en cl. dentro de la Hoja de fórmulas con la medida exacta.
- 22. La receta tendrá un mínimo y un máximo de cl. totales dependiendo de la copa o vaso que se utilice y de si el cocktail lleva o no hielo en la presentación.
- 23. SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Coctelería Evolutiva. Se podrá elaborar en la mesa de decoraciones, dentro de los 15 minutos permitidos

- 24. de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.
- 25. NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco en ningún caso
- 26. Los ingredientes escritos en las recetas enviadas a la organización, deberán ser introducidos en la coctelera, batidora, vaso mezclador ó directamente en su vaso, en el mismo orden en el que fueron indicados en su fórmula en el envío.

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 nunca antes.
- 2. 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 cocktail con la consiguiente penalización.
- 3. 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.
- 4. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior o inferior de la cristalería, no serán consideradas ingredientes, siempre que no toquen el líquido.
- 5. 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.
- 6. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente frutas, flores comestibles, vegetales, hierbas o sus derivados, tallos, hojas o semillas.

- 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 cocktail no será aceptada.
- 9. No se puede poner hielo en la cristalería 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 y que se abrirá delante del juez en la mesa de Decoración y nunca antes.
- 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 llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes. **NO ES OBLIGATORIO, ES UN CONSEJO.**
- 12. No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
- 13. Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
- 14. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
- 15. Los productos manufacturados como palillos, **STICKS y brochetas** servirán para **EXCLUSIVAMENTE fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones. OCURRIRA LO MISMO CON EL COLORIDO DE ESTOS FIJADORES DE DECORACIÓN, NO HAN DE SER LLAMATIVOS NI DECORAR POR SI SOLOS.** Todos estos requisitos serán revisados por la organización. No se permitirán tampoco los llamados “ side garnish” o “ stage cocktails” , cocteles servidos con pequeños platillos o bandejas al lado con guarniciones adicionales.
- 16. 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.

- 17. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

Desarrollo del concurso.

- 1. El orden de participación será mediante sorteo y será distinto para cada fase.
- 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 cócteles 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 su Asociación, escuela 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.
- 7. El tiempo máximo de elaboración para cada fase tras el cual el concursante será penalizado será de **siete (7) minutos. Para dar validez a la finalización del trabajo de cada concursante, este deberá indicarlo al juez de tiempo que estará colocado delante de la mesa de actuación, de no indicarse la finalización a este Juez, seguirá corriendo el 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. LOS CONCURSANTES DEBEN PRESENTAR LAS BOTELLAS AL PÚBLICO Y LOS JUECES.**
- **11. PRUEBA DE INGLES.**
- **CADA CONCURSANTE CONTARÁ CON UN MINUTO ANTES DE SUS SIETE DE ELABORACIÓN PARA PRESENTAR SU COCKTAIL ANTE EL**

JURADO TÉCNICO Y EL PÚBLICO. EN ESE MINUTO DEBERÁN COMENTAR LA HISTORIA E INSPIRACIÓN QUE LES HA LLEVADO A ELABORAR SU COCKTAIL. PREFERENTEMENTE DEBERÁN HACERLO EN INGLÉS Y ESTO TENDRÁ MUCHA 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.

- 12. El concursante después de pasar la prueba de Inglés y tener todas las botellas solicitadas en la mesa y sus copas para concursar, tendrán tan sólo DOS MINUTOS para comenzar su actuación , a partir de estos dos minutos, el reloj comenzará a contar. Cuando hayan terminado, los cócteles serán recogidos por camareros y llevado al Jurado Degustador.
- **13.** 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 Long Drink 2019 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos.
- **14. Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**

Concursantes y Equipos de Actuación

- Los competidores 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
- Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place”, (máximo de 2 minutos), cada concursante de la ronda tendrá su minuto de exposición en inglés. Terminado esto, iniciará su participación saludando al Jurado Técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. **El tiempo concluirá SIEMPRE con el saludo al Juez de Reloj.**
- Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.

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 cóctel para que la cata sea ciega.

- Dicho jurado estará compuesto por cuatro personas que catarán y evaluarán cuatro de las cinco 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.**
- Los Jueces Degustadores no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cócteles por su valor y nunca en comparación con otros.

Jurado Degustador.

- Los aspectos a valorar por el Jurado Degustador serán los siguientes:

Ficha Jurado Degustador Cocktail Clásico			Número de Cocktail	
Apariencia	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
Pulcritud. <small>(Ejemp lo - 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
Clásico y Flairtending: ¿El cocktail cumple con las especificaciones de la competición de Long Drink?				
Long Drink				
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: _____

Esta última puntuación sólo será tenida en cuenta en caso de empate final entre dos o más concursantes, no teniéndose en cuenta para la suma total de puntos. En caso de que persistiera el empate, éste se desharía en función de la mayor puntuación del Jurado Degustador. 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.

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. 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
7:01 a 7:15	-15	
7:16 a 7:30	-30	
7:31 a 8:00	-65	
A partir de 8:01	-75	
Total Minutos: _____ Segundos: _____		

- Ficha Jurado Técnico Cocktail Clásico	Número de Cocktail	
Presentación Del Cocktail. Inspiración e Historia. -50 puntos.	Deducciones	Puntos Deducidos
- Fluidez del Inglés en la Presentación	0 a -20	
- ¿Cómo responde a las preguntas del Juez. (Al menos se le debe hacer una)	0 a -15	
- Originalidad en lo expuesto.	0 a -15	
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)	-5, -10	
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 <small>(Considera la pulcritud en este aspecto).</small>	Deducciones	Puntos Deducidos
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	Descalificado	
La receta contiene mas de los 6 ingredientes permitidos	Descalificado	

Técnica del Concurante	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: 250 pts. Puntos Penalización: _____ Total Puntuación: _____	

11- Mejor Puntuación en Decoraciones

A continuación se presenta la ficha de decoración. Esta, será puntuada por el jurado técnico y no contará para la clasificación final del concursante.

FACILIDAD DE COLOCACIÓN							
Muy Fácil	1 Pto.	Fácil	2 Ptos.	Complicada	3 Ptos.	Muy Complicada	5 Ptos.
MANTIENE SU LUGAR EN LA CRISTALERÍA SIN PROBLEMAS AL MOVER							
Se Mantiene	2 Ptos.	No se Mantiene	0 Ptos.				
CONTRASTE CON EL COLOR DEL COCKTAIL							
Sin Contraste	0 Ptos.	Contrasta Poco	1 Pto.	Adecuado	2 Ptos.	Gran Contraste	5 Ptos.
MATERIA PRIMA APROPIADA PARA EL COCKTAIL							
No Apropiaada	0 Ptos.	Apropiaada	2 Ptos.	Muy Apropiaada	4 Ptos.	Idónea	6 Ptos.
GOTEO DE LOS INGREDIENTES POR LA COPA							
Gotea	0 Ptos.	No Gotea.	2 Ptos.				
ORIGINALIDAD							
Poco Original	0 Ptos.	Original	2 Ptos.	Muy Original	4 Ptos.	Sorprendente	6 Ptos.
ESTÉTICA, (CON EL COCKTAIL Y CON LA CRISTALERÍA)							
Regular	0 Ptos.	Correcta	2 Ptos.	Muy Visual	5 Ptos.	Perfecta	8 Ptos.
DIFICULTAD DE ELABORACIÓN							
Muy Sencilla	1 Pto.	Sencilla	2 Ptos.	Compleja	5 Ptos.	Muy Compleja	8 Ptos.

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, que se descontarán de la Degustación. Esta penalización se le hará saber a cada concursante (si se excedió del tiempo) antes de que salga a realizar su trabajo al escenario.
- 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 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) jueces. Por otra parte, el concursante será penalizado con veinte (20) puntos por cada cóctel que no realice de los cinco establecidos y obligatorios.
- 7. Los concursantes dispondrán de siete (7) minutos para elaborar sus cinco cócteles.
- 8. El Jurado Técnico junto con el Juez de Reloj puntuarán las penalizaciones por exceso de tiempo de igual forma según la tabla de penalizaciones que se anuncia a continuación. El Juez de Reloj será quien entregará las marcas de tiempo a la mesa regidora.

