II CAMPEONATO DE COCTELERIA CIUDAD DE ZARGOZA modalidad TIKI

NOTA IMPORTANTE DE LA ORGANIZACIÓN **EN ESTE CONCURSO DEBEN PARTICIPAR TODOS LOS BARMAN OBLIGATORIAMENTE QUE HAYAN PARTICIPADO EN EL CAMPEONATO OFICIAL DE ARAGON DEL DÍA 15 DE MAYO DE 2023.**

DATOS DEL EVENTO

EVENTO SAPHA 2023. CONCURSO DE COCTELERIA CIUDAD DE ZARAGOZA	**www.sapha.es**
LUGAR DE CELEBRACIÓN	**COMPLEJO AURA** **Avenida José Atarés nº 7** **Zaragoza**
FECHA Y HORA:	**Martes: 16/05/2023. HORA:17.00H**
ÚLTIMA DIA ENTREGA RECETAS	**MARTES 9 de MAYO de 2023.**

REQUISITOS DE PARTICIPACION

SER SOCIO DE LAS ASOCIACIONES DE MAÎTRES 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 PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTARSE EN LA COMPETICIÓN CON UN ATUENDO TIKI.

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 martes 16 de mayo** en el Complejo Aura de Zaragoza, en el salón donde se celebra el evento **SAPHA 2023.**

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.

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 martes 9 ***de mayo de 2023*** antes de las 17.00h, 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.**

Toda receta entregada fuera de plazo supondrá que el participante comenzará la competición con -20 puntos,

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 120€ para los profesionales. Los alumnos de las escuelas no tienen que abonar ninguna cuota de participación**. Para los profesionales inscritos y una vez abonada la cuota deberán cumplimentar la inscripción a la asociación en el documento que la organización les entregará antes del comienzo del concurso.

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 2023.

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.
5. La cristalería o el recipiente donde se vaya a hacer el coctel será aportada por la organización. Modelos vasos TIKI 1 y TIKI 2, que están en la web con una capacidad de 55 cl., el participante hará sus cócteles uno en cada vaso.

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. Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que se desee
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 o bien utilizar la técnica del free pouring.*
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 coctelería 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. Se podrá utilizar un mínimo de un (1), ingredientes de la gama de mixers, purés o siropes de las marcas colaboradoras del Club del Barman de Aragón.
6. ***Los cocteles podrán terminarse con mixers premium de Royal Bliss y Coca Cola, marca patrocinadora del concurso.***

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.
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, deberán emplearse 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 caviares 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 caviares, 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 **<u>número secreto</u>** 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. 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 llevados al Jurado Degustador.
10. <u>SE PODRÁ UTILIZAR CUALQUIER TÉCNICA ADMITIDA EN COCTELERÍA</u>
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 del II Certamen de Coctelería Ciudad de Zaragoza 2023 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos.
12. **<u>Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.</u>**

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. 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.
2. 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 caso de emp***

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
7.01 a 7.15	-15
7.16 a 7.30	-30
7.31 a 8.00	-65
A partir de 8.01	-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 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 a la Mejor Degustación.
- Diploma a la mejor Decoración.
-

NOTA DE LA ORGANIZACIÓN

Se está negociando con las casas comerciales el cierre de patrocinios de destilados, siropes y purés. En el momento que se cierren estos acuerdos se comunicará a los concursantes

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

Asociación de Maîtres
y Profesionales de Sala de Aragón

Zaragoza
AYUNTAMIENTO

Club del
Barman de Aragón