



IX CAMPEONATO DE ARAGON DE COMBINADOS- GIN&Tonic

Ficha de Jurado Técnico – Originalidad e Innovación

Número del Concursante:

	MENOS	26 PUNTOS
--	-------	-----------

PRESENTACIÓN DE LAS BOTELLAS

Las botellas han de estar encaradas hacia la audiencia y se presentarán al jurado	1 o 2	_____
- No colocar las etiquetas hacia la audiencia	-1 punto.	
- No presentar las botellas a la audiencia	-1 punto.	
(Máxima Penalización -2 puntos.)		

MANEJO DEL HIELO Y ÚTILES DEL BAR

Descuenta el mal manejo del hielo y las herramientas de trabajo	1 a 3	_____
- Por un hielo que se le caiga en la barra o al suelo	-1 punto.	
- A partir del segundo hielo que se le caiga	-3 puntos.	
- Si se le cae la pinza o la pala de hielo	-1 punto.	
(Máxima penalización -3 puntos.)		

ENFRIAR LAS COPAS O VASOS

Se descuenta el hecho de no enfriar las copas de presentación del long drink	3	_____
- No eliminar el agua de las copas o, vasos	-3 puntos.	
- Olvidarse de enfriar cualquiera de estos elementos	-3 puntos.	
(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)		

DERRAMAMIENTO

Castiga el derramamiento de líquidos	3	_____
- Goteo o derramamiento sobre la barra durante la preparación	-3 puntos.	
(En este apartado, solamente se descontarán los 3 puntos o ninguno)		

DESTREZA EN LA DECORACIÓN

Considera la pulcritud en este aspecto	1 a 3	_____
- Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla	-1 punto.	
- Por cada decoración que no coloque a la primera en la copa	-1 punto.	
- La decoración contiene algún elemento prohibido	-3 puntos.	
(Máxima penalización en este apartado -3 puntos.)		

MANEJO DE LA CRISTALERÍA

Valora el arte en el manejo del material	3	_____
- No sujetar los vasos por abajo o las copas por la peana	-3 puntos.	
- Derribar algún vaso o copa vacíos en la barra	-3 puntos.	
- Derribar algún vaso o copa llenos en la barra	-3 puntos.	
(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)		

MEZCLAR LA combinación CON el mixer PARA HOMOGENEIZAR LA BEBIDA

Descuenta el olvido de mezclar la ginebra con la tónica antes de presentar	4	_____
- Por no realizar la mezcla	-4 puntos.	
(En este apartado, solamente se descontarán o los 4 puntos o ninguno)		



TIEMPO LÍMITE

Castiga el exceso de tiempo de 5 minutos

5 _____

Tiempo Invertido _____

SUMA TOTAL DE PENALIZACIÓN

0 a 26 _____

TOTAL PUNTUACION POSITIVA: _____

INNOVACIÓN Y ORIGINALIDAD

Valora estos dos parámetros de la siguiente forma

0 a 20 _____

- Originalidad en los ingredientes complementarios utilizados 0 a 5 puntos.
- Originalidad en la decoración presentada 0 a 5 puntos.

- Compatibilidad de los ingredientes complementarios con los ingredientes principales de la mezcla 0 a 5 puntos.

- Presentación general del combinado 0 a 5 puntos.

TOTAL PUNTUACION POSITIVA: _____

Nº DE JURADO: _____

NOMBRE JURADO: _____

FIRMA: