

X CAMPEONATO OFICIAL DE ARAGON DE COCTELERÍA 2024
MODALIDAD DE PARTICIPACION: COCKTAIL DIGESTIVO

DATOS DEL EVENTO

CONCURSO DE COCTELERIA	CLASICO
LUGAR DE CELEBRACIÓN: SAPHA 2024	COMPLEJO RESTAURANTE AURA AVDA, JOSÉ ATARÉS N.º 2 ZARAGOZA
FECHA Y HORA:	Lunes: 3 DE JUNIO DE 2024 – A LAS 16.00h
MODALIDAD DEL CONCURSO	DIGESTIVO
ÚLTIMA DIA ENTREGA RECETAS	VIERNES 17 de mayo a las 12.00h
INFORMACION DE LOS CONCURSOS	www.sapha.es

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 INSCRITOS DEBERAN PARTICIPAR OBLIGATORIAMENTE EN EL XI CONCURSO DE TIRAJE DE CERVEZA LA CAÑA PERFECTA CERVEZA AMBAR, EN EL X CONCURSO DE COMBINADOS Y EN EL III CONCURSO DE COCTELERIA CIUDAD DE ZARAGOZA

Todos los participantes deberán estar a las 16.00h del día 3 de junio en el restaurante AURA de Zaragoza; **correctamente uniformados con su ropa de trabajo o escuela 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 enviarse al siguiente correo electrónico presidente@maitresdearagon.com; como último día el viernes **17 DE MAYO de 2024** antes de las 12.00h, 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.**

Todas las recetas que lleguen fuera del plazo indicado supondrán para él concursante, iniciar la competición con una penalización de -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 nada en concepto de cuota de inscripción.**

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 2024. En el caso de resultar ganadores del concurso autonómico representarán p a Aragón en el nacional de Lanzarote 2024. La hoja de asociad@ se deberá de cumplimentar en la zona de concursos una vez abonada la cuota de inscripción y previamente al comienzo del concurso.

Los ingredientes a utilizar en las fórmulas deberán ser obligatoriamente de las casas comerciales patrocinadoras del evento. Sólo se podrá usar otros ingredientes previa autorización de la organización. Una vez enviadas las fórmulas, se llamará personalmente a todos los concursantes para chequear la receta y comentarles lo que han de llevar, lo que aporta la organización y las marcas obligatorias a utilizar.

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 2024 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 Bartender 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 que se celebrará en Lanzarote en diciembre de 2024.

BASES
DE
PARTICIPACIÓN PROVISIONALES

el día 14 de mayo se publicarán las definitivas en la web

www.sapha.es

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

1- Introducción. Competición Cóctel Digestivo o after dinner.

El participante deberá realizar un cóctel digestivo 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 en coctelera, batido en vaso mezclador, escanciado, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa. El concursante deberá realizar su cóctel para **cinco (5)** copas.

Cóctel Digestivo o after dinner (después de comida o después de cena)

Es un cóctel diseñado para terminar una velada o comenzar una tertulia entre amig@s.

- Un digestivo es una bebida corta de 12 cl mínimo en donde las bebidas dulces conjugan con las bebidas con frutos secos, especias, hierbas, o frutas silvestres, por ejemplo.
- El alcohol suele estar presente pero no ser invasivo. Se busca la complejidad de sabores y postgustos largos y duraderos. Un trago donde tienen cabida los cócteles fríos o calientes.
- Teniendo en cuenta que en la mayoría de los casos son capaces de sustituir a un postre. En diferentes casos pueden estar presentes los productos lacteados (cremas, natas, huevos) o el café y las infusiones.
- Los licores toman gran protagonismo en este tipo de cócteles y nos hacen entender la posibilidad de crear un gran trago a partir de un destilado, aguardiente o ambos inclusive en el mismo cóctel.
- Se podrán jugar con las diferentes texturas, (pousse, float, gelée...) utilizar espumas aires, etc) utilizando cualquier técnica siempre que sea de manera controlada y bajo la aprobación del jurado técnico de cada concurso.
- Todos los zumos están permitidos: naranja, limón lima, pomelo guayaba, arándanos, fresas, maracuyá.
- Los jueces degustadores preferirán los cócteles más armónicos, balanceados y creativos a la hora de puntuarlo.

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 pequeñas cantidades solamente se podrán expresar en golpes o gotas.
2. Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee. 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. **La organización proveerá a los participantes de la cristalería del concurso.** Cada concursante debe especificar en la hoja de su receta que vaso utilizará.
4. **Los concursantes deberán utilizar vasos jiggers o medidores específicos de coctelería para calcular las medidas.**
5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador, directamente o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
6. Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.)
7. Todas las fórmulas *pueden* llevar entre los ingredientes un **preparado casero** que el concursante traerá preparado para elaborar su coctel en caso de querer utilizarlo. Este ingrediente casero, denominado **“homemade product”**, debe cumplir los siguientes requisitos:
 - Los ingredientes y las proporciones del homemade deberán especificarse dentro de la ficha de receta que se presente en el apartado de observaciones.
 - El concursante deberá elaborar en la medida de lo posible su homemade con los productos patrocinadores del listado de bebidas del Club del Barman de Aragón. En cualquier caso y ante cualquier duda deberá consultar siempre con la organización como proceder en relación al homemade.
 - El ingrediente casero o “homemade” tiene que ser descrito en la receta en el apartado de observaciones, y contará como un solo ingrediente.
 - Su objetivo principal es aumentar el nivel de sabor y el equilibrio del cóctel.
 - Los homemade no pueden contener más de 4 ingredientes, de los cuales, el 50% del total del ingrediente casero o “homemade se ha tenido que elaborar de manera

artesanal por el concursante.

- No se permitirá más de un “homemade” en cada receta.


9. Las **fórmulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas incluyendo el/los que pudieran llevar el “homemade product”.**


10. El coctel deberá tener como máximo **seis, (6)** ingredientes en la fórmula, incluyendo el homemade

11. Las fórmulas no pueden contener más de **siete, (7) cl** de alcohol por copa contando con lo que pueda llevar el homemade y dos golpes de cualquier bitter. Los centilitros (cl) totales que ha de llevar un cóctel en su receta, **tendrán un margen entre 12 y 16 cl.**

12. 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.

13. Se presentará en un vaso bajo soho (capacidad de 25 cl) o copa Martini élite (capacidad de 20 cl), estas serán aportadas por la organización



	<p>COPA MARTINI ELITE</p> <p>CAPACIDAD: 20 cl</p> <p>ALTO: 16.5 cm</p> <p>DIÁMETRO: 11.3 cm</p>
---	---

	<p>COPA SOHO CAPACIDAD: 25 cl ALTO. 5.5 cm DIÁMETRO: 11.3 cm</p>
---	--

11. **Las decoraciones** que toquen el líquido **no** se consideran ingredientes. Exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), **no** serán considerados como ingredientes y se especificará dentro de la decoración. El jurado degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.
- Todos los ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales del Club del Barman de Aragón. Esta lista se irá enviando y actualizando en la web sapha.es, a medida que se cierren patrocinios. Si en el listado de productos no apareciese el que quiera utilizar el concursante podrá hacerlo aportándolo él y previa consulta con la organización*
 - Se permiten los productos calentados.**
 - Se podrá utilizar algún producto que no pertenezca a los sponsors siempre y cuando no se encuentre en la lista de productos patrocinadores y previa consulta con la organización.
 - Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
 - 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.
 - En el caso de los zumos, se deberán utilizar las marcas que sean sponsors del Club del Barman de Aragón. **Los zumos de limón, lima, naranja, pomelo deberán ser naturales.** Cualquier otra fruta o verdura, también podrá prepararse ser natural. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier zumo natural deberá hacerlo en el momento de preparar las decoraciones contando **con 5 minutos**

- extras** para su preparación y después de elaborar las decoraciones avisando al juez que ha de exprimir dichos zumos. Si se desea utilizar algún zumo envasado cuyo sabor no esté dentro del patrocinador del Club del Barman de Aragón se podrá utilizar siempre y cuando salga en jarra o botella sin etiqueta.
- g. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
 - h. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario dentro de los 7 minutos de rutina o en los 15 minutos de decoración.
 - i. 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. **Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la organización.**
 - j. Se permite el uso de productos lácteos y derivados.
 - k. SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore en la barra de trabajo en el momento de concursar o se prepare si es posible en los 15 minutos de decoración.
 - l. 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.
 - m. **NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.**
 - n. Los competidores podrán verter los ingredientes de su receta en el orden que deseen respetando el orden de colocación de las botellas en un inicio y no necesariamente en el orden presentado en la receta.
 - o. En el vertido de los cócteles los competidores deben de llenar parcialmente la copa y luego pasar a la siguiente. Vertiendo la mitad de su cóctel de derecha a izquierda y luego la otra mitad de izquierda a derecha (teniendo en cuenta la

visión del competidor).

<i>Primero se servirán</i>	
<i>Tras servir las 5 primeras a la mitad luego se servirán</i>	

12. Concursantes y Equipos de Actuación

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.

- a. Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place”, (máximo de 2 minutos), iniciará su participación saludando al jurado técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo concluirá con el ***último saludo al juez de tiempo o levantando la copa de cóctel.***
- b. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.

13. Decoraciones

- c. 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 cóctel y no antes.
- d. 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.
- e. Las decoraciones que sean consideradas como un modificador, (cereza cóctel, cáscaras o trozos de frutas, olivas, etc.), o todo género como parte de la decoración que toque

- el líquido **no** cuenta como ingrediente.
- f. 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.
- g. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, flores comestibles, vegetales, hierbas o sus derivados, tallos, hojas o semillas.
- h. 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.**
- i. 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 cóctel no será aceptada.
- j. No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
- k. SE PERMITE la utilización de flores comestibles y frutas deshidratadas, 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.**
- l. 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.
- m. No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
- n. Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
- o. Los condimentos** como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y **constarán como ingredientes.**
- p. Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
- q. 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.

- r. No será necesario poner pajitas en los cócteles, siendo suministrados al jurado degustador por la organización.
- s. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

Desarrollo de la Competición

- a. El orden de participación será mediante sorteo y será distinto para cada fase.
- b. El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.**
- c. 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.
- d. 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.**
- e. 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.
- f. Los participantes deberán concursar con el uniforme de su Asociación si lo tuvieran o con el uniforme de su lugar de trabajo o escuela, siempre éstos en perfectas condiciones de presencia e higiene.
- g. El tiempo máximo de elaboración será de siete (7) minutos. Si se excede de tiempo será penalizado según la tabla anexa de estas bases.**
- h. Si los competidores **no preparan** los 5 cócteles como se indica en la receta (falta de ingredientes, receta incorrecta), el juez técnico penalizará al concursante con 40 puntos por cada cóctel que no se haya finalizado correctamente. Las decisiones de los jueces son definitivas.
- i. 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.

- j. En el momento en el que comience el concurso todos los móviles de los concursantes y jueces deberán estar apagados y serán entregados a la persona de la organización que está en la sala de concursantes, suponiendo el uso de los mismos la **descalificación automática del concursante**. Los móviles serán devueltos una vez terminada la actuación del concursante.
- k. 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, serán recogidos por camarer@s y llevado al jurado degustador.
- l. LOS CONCURSANTES DEBEN PRESENTAR LAS BOTELLAS AL PÚBLICO Y LOS JUECES.**
- m. Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, técnico y degustador. La suma de la puntuación de ambos jurados dará el ganador del Campeonato de Aragón de coctelería en cada una de las categorías, joven y barman.

14. Jueces Técnicos

- El jurado técnico puntuará la parte técnica reflejada en la ficha de evaluación. Los concursantes serán juzgados por su juez técnico tan pronto como accedan al escenario.
- Cada concursante partirá con 350 puntos que irán restando a medida que se cometan fallos.
- **HABRÁ UNA PERSONA ENCARGADA DE CONTROLAR EL TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LOS SIETE MINUTOS (JUEZ DE TIEMPO). AL FINALIZAR LA ACTUACIÓN EL CONCURSANTE DEBERÁ INDICAR AL JUEZ DE TIEMPO LEVANTANDO LA COPA O LA MANO QUE HA ACABADO. LA SIGUIENTE TABLA CONTEMPLA LAS PENALIZACIONES PARA LOS CONCURSANTES QUE EXCEDAN DE ESE TIEMPO.**

Tiempo límite. (7 minutos)	Deducciones	Puntos Deducidos
7:01 a 7:15	-15	
7:16 en adelante	-30	

15. Jueces Degustadores

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.

- Dicho jurado estará compuesto por dos personas que catarán y evaluarán dos de las cinco copas elaboradas por cada concursante. Otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.
- La puntuación total de degustación, una vez sumadas las de los dos jueces, se multiplicará por dos para mantener así el porcentaje exacto entre degustación y técnica que determina la IBA en la actualidad.
- 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 Justo.
- 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.

6. Mejor Puntuación en Decoraciones

Esta será puntuada por el jurado técnico y no contará para la clasificación final del concursante.

7. Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.

8. PREMIOS Y TROFEOS

Para la prueba clasificatoria para el Campeonato de España se entregarán:

- Diploma a la Mejor Técnica en el Campeonato de Cocktail Clásico.

- Diploma a la Mejor Degustación en el Campeonato Cocktail Clásico.
- Diploma a la mejor decoración en el campeonato de coctelería clásico.
Modalidad digestivo.
- Trofeo Pajarita al mejor Joven Bartender.
- Trofeo Pajarita al mejor bartender

BORRADOR



BORRADOR



BORRADOR



BORRADOR



BORRADOR



BORRADOR



BORRADOR



BORRADOR



BORRADOR



BORRADOR



BORRADOR

BORRADOR



BORRADOR