



INTERNATIONAL
BARTENDERS
ASSOCIATION



NORMAS DEL LXIX CONGRESO NACIONAL DE COCTELERÍA 2024 CATEGORÍA DIGESTIVO

NORMAS
ACTUALIZADAS DE
IBA





NORMAS PARA CONCURSO NACIONAL LANZAROTE 2024

Presentación de Recetas.

- 1- Cada CONCURSANTE Y SÓLO ÉL de cada Asociación, deberá presentar su receta a su presidente o secretario, debiendo ser una creación original.
- 2- Las recetas presentadas para el Campeonato Nacional de Coctelería en la modalidad de Clásico y Flair, **deben enviarse a secretaria** antes de la fecha de cierre anunciada por la Junta Directiva Nacional.
- 3- La **fecha de apertura será el 1 de octubre**, y **fecha límite de entrega de recetas el 11 de noviembre**.
- 4- Las recetas deben enviarse en el Formulario de inscripción clásico oficial de FABI. Se debe adjuntar una foto de retrato (no una trabajando) del competidor en un archivo adjunto: a todo color, de alta resolución de al menos 1 MB
- 5- **Es responsabilidad de cada presidente regional asegurarse de que la receta cumpla con estas reglas.**
- 6- Las recetas no presentadas a tiempo o con errores, **obtendrán -20 puntos de penalización en la Hoja de puntuación técnica.**

Todas las recetas enviadas seguirán siendo propiedad de FABI y a su vez propiedad de IBA.

NOTA IMPORTANTE:

Las puntuaciones se arrastran y se suman todas al final.

En Clásico: Teoría, Cata, Presentación de 1 minuto, Campeonato y Speed Challenge. Así como la nota de Cata y Teoría de su Presidente ó Secretario.

En Flair : Teoría, Cata, Semifinal (si la hubiese) y Final.

Fecha límite de entrega de recetas es el **11 de noviembre** de 2024, fuera de esa fecha serán penalizados.





Normas para la Presentación de Cócteles, modalidad Digestivo, Lanzarote 2024

MUY IMPORTANTE

Todas las marcas de alcohol y distintos ingredientes en la receta, incluidos los "Home-Made", deben seleccionarse de la Lista de productos colaboradores de la Federación de Asociaciones de Bartender de España.

El ingrediente casero o "Home-Made" 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 "Home-Made" no pueden contener más de 4 ingredientes, de los cuales, el 50% del total del ingrediente casero o "Home Made" se ha tenido que elaborar de manera artesanal por el concursante.

No se permitirá más de un "Home -Made" en cada receta.

Los ingredientes caseros o "Home-Made" están permitidos y pueden usarse en cualquier receta del cóctel, pero no son obligatorios.

Las recetas presentadas no pueden contener más de 7 cl de alcohol (excepto dos golpes de cualquier bitter patrocinador, que se pueden usar además de los 7 cl).

Una cuchara de bar no es una medida y no se aceptará, se aceptará "golpe"..

Los cl totales que ha de llevar el cóctel en su receta, tendrán margen entre 12 cl y 16 cl.

Se presentará en un Vaso Bajo Soho (capacidad 25 cl) ó Copa de Martini Avant Garden (capacidad 24 cl) designado por FABI y casa DKristal Foto del modelo a continuación.

Los cócteles no deben contener más de 6 (seis) ingredientes, incluidos los "Home Made".

En ningún caso menos de 2 (dos) ingredientes

La fórmula presentada ha de llevar mínimo 2 (dos) ingredientes alcohólicos y un máximo de 4 (cuatro) ingredientes con alcohol.





Una de las bebidas alcohólicas ha de ser un Alcohol Destilado (Brandy, Tequila, Gin, Ron, etc...)

No se permiten ingredientes alcohólicos o jarabes/purés, refrescos...etc. que no sean patrocinadores.

No se permitirán colorantes artificiales.

Utilización del fuego: Se usará de forma especial de preparación, solo después de la aprobación del jurado Técnico y si la técnica es necesaria y adecuada para el sabor u olor del cóctel a realizar y no por puro "show"

Los competidores son responsables de abastecerse de sus propias frutas. Si un zumo de fruta específico de la lista de productos del Campeonato no está disponible, los competidores podrán comprar fruta y hacer zumo fresco entre bastidores el día del Concurso, inmediatamente antes de preparar la decoración. No se podrá traer hecho antes del concurso.

- Los productos lácteos, Sí están permitidos.
- Esta permitido el uso de vasos medidores, probetas, jiggers o vertido libre.
- Se permiten aires, espumas y esferificaciones en todas las competiciones.

Todos los ingredientes utilizados para hacer aires/espumas deben prepararse en la mesa de decoraciones y dentro de los 15 minutos. Cada una de las técnicas utilizadas contarán como un ingrediente y seguir la regla de máximo seis ingredientes. Todos los ingredientes y técnicas deben explicarse en detalle en la receta en el apartado de observaciones, para que se les dé validez.

No se permitirán piedras ni alimentos congelados, solos o en hielo.

No se proporcionarán cubos grandes o hielo personalizado, pero los competidores pueden traerlos. Una de las muestras podrá ser solicitada y probada por el Juez Técnico.

Los métodos para la preparación de cocteles son:

- Directamente en vaso, Remover (Vaso mezclador), Agitar (coctelera), Triturar, Batir, Licuar, escanciar o cualquier combinación de estos. Todos están permitidos.
- Los competidores deben utilizar sus propios utensilios de barra.
- **NO se proporcionará materiales de trabajo ó herramientas de barra. Se recomienda a cada competidor traer todo lo necesario y no depender de la Organización Nacional.**





- Se prohíben los nombres de cócteles que incluyan palabras groseras, escandalosas, sexuales, racistas, con asociación a estupefaciente y palabras alusivas a enfermedades físicas o discapacidades.

Decoraciones y su Uso.

La decoración de un cóctel está destinada a embellecer una bebida sin afectar el sabor o los ingredientes del cóctel. Deberá ser un producto alimenticio comestible (piel de fruta, fruta, verdura, raíz, hierba, flores comestibles...) utilizado para complementar y realzar la presentación visual de la bebida, y no para alterar el sabor. Todas las flores y hierbas han de venir en su envase original y con la certificación de producto comestible. Se colocará la decoración sobre o alrededor del vidrio. El crear contrastes cromáticos tendrá validez extra en la puntuación del Jurado de Decoraciones

Definición de una Decoración del Cóctel.

La decoración de un cóctel se compone de un producto alimenticio comestible a presentar al Juez Técnico si éste lo requiere (piel de fruta, fruta, verdura, raíz, hierba...) pero no un líquido que se utiliza para complementar el total de una bebida mezclada. Puede hacerlo visualmente, aromáticamente no influyendo en el sabor y percepción del cóctel. Una decoración no debe ser el sabor o el olor dominante de la bebida mezclada, sino ofrecer un olor o/y color complementario o que contraste con la receta.

- 1- Ni la decoración ni los perfumes de frutas naturales se contarán como ingredientes. Son adicionales a los seis ingredientes permitidos.
- 2- Las decoraciones deben ser productos alimenticios 100% naturales menos la pinza/clip. El Juez Técnico o de decoraciones podrá probar cualquier parte de la decoración y/o guarnición. Si la decoración entra en contacto con el líquido del cóctel no incurre en penalización, no contará como ingrediente.
- 3- Se pueden usar pinzas o clips de madera, metal o plástico para ayudar a construir la decoración y no para ensalzarla, no pueden ser el foco de la decoración. Los artículos grandes o fabricados múltiples no pueden dominar las imágenes de los componentes naturales de la decoración.
- 4- Las decoraciones deben prepararse (cortarse) en la mesa de decoraciones durante el tiempo de preparación de las mismas (15 minutos), antes de subir al escenario. No se permitirán guarniciones prefijadas o preparadas. Una vez transcurrido el tiempo de 15 minutos, no se pueden hacer ajustes a las decoraciones de ningún tipo, aunque se podrá terminar de decorar dentro de los siguientes 7 minutos en el escenario de trabajo, indicándolo siempre al Juez de Decoraciones y al Juez Técnico



- 5- No está permitido colocar la decoración sobre la cristalería antes de preparar el cóctel en el escenario,
- 6- Esta permitido el pintar el vaso siempre con elementos comestibles permitidos durante los 15 minutos de decoración.
- 7- No está permitido el uso de “guarnición” y cócteles servidos en platillos o bandejas junto a la copa de cóctel.
- 8- Todas las decoraciones e ingredientes de decoración deben estar enumerados en el formulario de inscripción.
- 9- Cualquier cañita que se use en una bebida debe ser biodegradable o reutilizable, no desechable.
- 10- Las decoraciones deben colocarse firmemente sobre la copa para que puedan ser trasladadas con seguridad al Jurado de Cata.

Cristalería.

- 1- Los competidores no podrán utilizar su propia cristalería para presentar su cóctel
- 2- La cristalería será provista por la organización que será anunciada con anterioridad.
- 3- Los competidores deben utilizar la cristalería indicada.



Imagen A)



Imagen B)

A) Copa de Martini Avant Garden Capacidad: 24 cl

B) Vaso Bajo Soho Capacidad: 25 cl



Salida al escenario

Los competidores tendrán **1 (uno)** minuto para prepararse para el concurso (asegurarse de tener todos sus ingredientes, herramientas, pulir cristalería, **revisar el hielo**, botellas, etc.).

La Decoración se preparará en un área designada y los competidores serán evaluados por los Jueces de Decoración. No se permiten decoraciones ni adornos prefabricados, todos deben prepararse durante **15 minutos** en el área referida o durante los **7 minutos** de concurso y no durante el Speech suyo ó de sus compañeros.

Los competidores serán juzgados por un Juez Técnico tan pronto como ingresen al escenario. Los competidores instalarán y exhibirán los ingredientes y las botellas de la manera más eficiente y que ellos determinen.

No está permitido utilizar el minuto de tiempo de preparación para llenar vasos, vasos mezcladores o cocteleras con hielo, trabajar en decoraciones o guarniciones, y verter cualquier ingrediente de las botellas.

Antes de que comience el Campeonato en el escenario, los competidores darán un discurso de un minuto para compartir su inspiración/historia detrás del cóctel, en **INGLÉS**.

Es importante que los competidores interactúen con la audiencia. Cada discurso será evaluado por el juez de presentación personal en función de su claridad y confianza, y de sus habilidades en el idioma inglés. No se permite el uso de traductores ya que el inglés es el idioma oficial de la IBA.

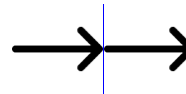
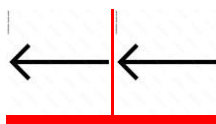
Un competidor que no hable inglés debe ser capaz de memorizar un breve discurso en inglés para compartir en el escenario. No se permiten teléfonos, discursos escritos en papel o cualquier otra forma en el escenario.

Los competidores pueden verter los ingredientes en el orden que deseen, respetando el orden de colocación de las botellas en un inicio y no necesariamente el orden presentado en su fórmula.



En el vertido de los cócteles, los competidores deben llenar parcialmente la copa y luego pasar a la siguiente copa. Vierta la mitad de su cóctel de derecha a izda., luego vierta la otra mitad continuando el orden de izquierda a derecha (dicho orden teniendo en cuenta la visión del competidor)

-Primero se servirán en este orden las 5



-Tras servir las 5 primeras a la mitad, luego se servirán

Los competidores deben preparar cinco cócteles idénticos. Cuatro para Jueces de Cata y uno para la presentación.

Los competidores pararán el reloj levantando el cóctel terminado y presentándolo al público ó dirigiéndose al juez de tiempo con el cóctel arriba.

Los competidores serán juzgados por la higiene, eficiencia y profesionalismo en la preparación del cóctel.

En caso de accidentes inesperados durante la preparación o transporte de los cócteles (por causas ajenas al competidor) al Jurado de Cata, el Jurado Técnico lo resolverá con el Jurado Degustador. El competidor no será en ningún caso penalizado.

Si los competidores no preparan los 5 cócteles como se indica en la receta (falta de ingredientes, receta incorrecta), los Jueces Técnicos penalizarán al concursante con 40 ptos. **Las decisiones de los jueces son definitivas.**

Tiempos y Penalizaciones.

- 1- La preparación de decoraciones se limitará a quince minutos. Después de su vencimiento, los competidores deben detenerse y usar lo que han preparado hasta ese momento. Podrán terminar sus decoraciones dentro de los 7 minutos de su actuación en el escenario.
- 2- Si los competidores cambian la receta o la decoración de alguna manera, o no siguen la receta/presentación original, los jueces técnicos deducirán puntos de penalización de acuerdo con los criterios de evaluación en el formulario.
- 3- Si los competidores no logran hacer los cinco cócteles, los competidores solo recibirán los puntajes del número de jueces que reciban los cócteles. Los competidores serán penalizados por no preparar todos los cócteles



requeridos. 200 ptos/5 cócteles——40 ptos por cada cóctel.

- 4- Los competidores tendrán siete minutos para preparar sus cócteles durante la Ronda Preliminar. Los que se excedan del tiempo límite serán penalizados por los Jueces Técnicos (quince puntos 1 a 15 segundos más que el tiempo permitido y quince puntos adicionales a partir del segundo 16 incluido). Máximo 30 puntos de penalización.
- 5- El discurso de introducción de un minuto no se considerará como parte de los siete minutos permitidos para preparar los cócteles.
- 6- A los competidores se les indicará cuándo comienzan los siete minutos y comenzarán a preparar sus cócteles.
- 7- Penalización discrecional: el Presidente de FABI y solamente él, podrá imponer una penalización discrecional a cualquier competidor por su inapropiado comportamiento, por falta de respeto y/o educación con cualquier miembro del jurado o de la junta Directiva

➤ Campeonato Nacional de Cocteles Clásico y Flairtending

Introducción.

El Campeonato Nacional de Coctelería Clásico y Flair-Bartender consta de tres niveles.

LA PRUEBA DE COGNOCIMIENTO Y CATA, QUE SE REALIZARÁ ANTES DE LOS CONCURSOS OFICIALES.

- 1- Habilidades de Conocimiento para todos los Concursantes y delegados. **Este Campeonato Nacional 2024, también realizarán la prueba de cata y conocimiento el Presidente ó Secretario de cada Asociación, puntuación que será sumada para el trofeo por equipos.**
 - Examen de cuestionario de opción múltiple.
 - A cada Asociación se le entregará un documento de examen para que lo estudie antes del campeonato.
 - Este documento hace referencia al Manual de Bartender de la Academia IBA.
 - Bloque 1: Lista de Cócteles Iba 10 preguntas,
 - Bloque 2: Historia de Fabe e Iba,10 preguntas





- Bloque 3: Cultura general (Elaboración de productos), 10 preguntas.

Cada bloque tendrá un máximo de 20 puntos, El examen a realizar será bajo la supervisión de la Junta Directiva de FABI.

2- Habilidades Sensoriales para todos los Concursantes y delegados (uno por cada Asociación miembro, ya sea presidente o secretario)

Se catarán 3 copas y tendrán 10 minutos para determinar que contienen cada uno de ellas, Productos de nuestros patrocinadores.

- Se les pedirá a los competidores que identifiquen diferentes colores, sabores y aromas. Se realizará una cata organoléptica lo más completa posible
- Por cada copa diferenciada y argumentada correctamente se les dará una puntuación de 0, 10, 15 ó 20 puntos por cada una de las copas catadas.

3- Reto de Velocidad.

SÓLO PARA CLÁSICO Y PARA LOS 5 PRIMEROS CLASIFICADOS JOVENES BARTENDER Y 5 MEJORES BARTENDER EN LA MODALIDAD DE DIGESTIVO.

- De los apuntes entregados para la prueba de conocimientos, se elegirán 5 cócteles de la Lista de Cócteles IBA., ESTA DECISIÓN LA TOMARÁ EL PRESIDENTE DE FABI y serán presentados a los competidores en el momento de haber anunciado quienes son los 10 finalistas.
- Los competidores deberán preparar su propia estación de bar en 2 minutos y a continuación preparar las 5 bebidas individuales en un máximo de 7 minutos. Después de 7 minutos, se pedirá a los competidores que se detengan.
- El orden de la preparación de dichos cócteles queda a criterio del competidor.
- El ganador se basará en el cumplimiento de tiempo, calidad y categoría de las 5 bebidas impuestas.
- El Desafío será juzgado por 2 Jueces, por cada concursante, puntuando de acuerdo a una hoja de criterio especial





Cóctel Digestivo (despues de comida o después de cena).

- Un cóctel diseñado terminar una velada o comenzar un Tertulia entre amigos
- Un After dinner es una bebida corta, de 12 cl mínimo en donde las bebidas dulces conjugan con las bebidas con frutos seos, 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 ó 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 lácteos (cremas, natas, huevos,) o cafés.
- 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:
Zumo naranja, limón, lima, pomelo, guayaba, arándanos, maracuyá, fresas...todos son admitidos.
- Los jueces degustadores preferirán los cócteles más armónicos, balanceados y creativos a la hora de puntuarlos

CRITERIOS DE PUNTUACIÓN

Premio mejor Técnica: Conursantes Clásico

Este premio se le otorgará al concursante que mayor puntuación haya obtenido en el puntaje de destreza Total-350Pts.

En caso de empate, el criterio a seguir será el de revisar **el tiempo** obtenido por los concursantes empatados en puntaje de destreza. **En caso de un segundo empate, se revisaría la Impresión General** del concursante.

Premio mejor Cata de Destilados: Conursantes y Directivos

Este premio se le otorgará al concursante que mayor puntuación haya obtenido en el puntaje de **Cata Organoléptica Total- 60Pts.**





En caso de empate, el criterio a seguir será el de revisar el tiempo obtenido por los concursantes empatados en puntaje de cata. En caso de segundo empate, se revisaría la Impresión General del concursante.

Premio prueba de Conocimiento: Concurantes y Directivos

Este premio se le otorgará al concursante que mayor puntuación haya obtenido en el puntaje de Prueba de conocimiento Total- 60Pts.

En caso de empate, el criterio a seguir será el de revisar el tiempo obtenido por los concursantes empatados en puntaje de destreza. En caso de segundo empate, se revisaría la Impresión General del concursante.

Premio mejor Decoración: Concurantes

Este premio se le otorgará al concursante que mayor puntuación haya obtenido en el puntaje de decoración 40 pts + 25pts Jurado Degustador. TOTAL 65 Pts

En caso empate se revisaría la Impresión General del concursante.

Premio mejor Degustación: Concurantes

Este premio se le otorgará al concursante que mayor puntuación haya obtenido en el puntaje de la degustación. El puntaje en degustación será de 90 Pts por cada juez. De un máximo de 4 jueces que puntúan a cada concursante, es decir, nota máxima 360 Pts. En caso de empate se revisará la impresión general del concursante.

Estilo Flairtending

- Todos los competidores participarán en una Ronda Clasificatoria.
- Los competidores deben realizar 4 cocteles idénticos de su Receta de Cóctel original durante su rutina.
- Las rutinas de Flair no deben exceder de los 5 minutos permitidos.
- Los competidores deben vestirse profesionalmente, ya sea representando a su Asociación Nacional o con un tema apropiado.
- No se permiten actos, nombres y/o gestos obscenos.
- El cóctel a crear tendrá que ser modalidad Digestivo.





- Las bebidas serán puntuadas en apariencia, decoración, aroma y sabor.
- Las botellas transparentes sin marca deben usarse solo para jugos. No DEBEN ser botellas reconocibles de No patrocinadores de concurso 2024
- Los competidores deben traer sus propias botellas vacías para la rutina. Las botellas deben llenarse en presencia del Jurado de Flair antes de la competencia de igual manera los zumos frescos u otros artículos líquidos perecederos. La Federación de Asociaciones no proveerá a los competidores de botellas vacías.
- Cada botella para la rutina Flairtending debe contener al menos 3 cl de alcohol, almíbar o zumo según se usa en la receta, (no purés)
- Una vez que se ha usado y terminado una botella de flair, esta botella no se puede volver a usar para flair excepto para un movimiento final.
- Los bar-backs ayudarán al competidor durante la rutina, La Federación y/o Asociación de ABL, anfitriona 2024, designará bar-backs, aunque los competidores pueden proporcionar los suyos.
- Todo el equipo y las botellas se almacenarán en cajas y se mantendrán ordenados en el área de backstage.
- Las botellas presentadas en el escenario deben estar limpias y tener una etiqueta vigente.
- Los competidores deben traer sus propios vertedores de velocidad. El largo de la cinta utilizada para asegurar el vertedor rápido en la botella no puede ser más largo que el ancho de un pulgar de cinta (no más de 20 mm).
- La cuenta regresiva del cronómetro se detiene cuando los competidores levantan su cóctel y lo presentan a los jueces, cuando los competidores se alejan de la barra o cuando levantan la mano para indicar que terminaron.
- Los competidores deben proporcionar su propia memoria USB y traer una copia de seguridad que contenga su mezcla de música. No se aceptarán copias móviles o electrónicas. Recuerde etiquetar las memorias USB con el nombre del competidor y su Asociación (solo hay una pista de música en el USB).

1- Tiempo de Atención y Penalizaciones.

- Los competidores deben estar en el área designada de concursantes treinta minutos antes de competir o serán sancionados por los jueces Técnicos de Flair. Todas las decisiones de los Jueces son definitivas.





- Los competidores tendrán cinco minutos para configurar su estación de bar detrás del escenario. Luego, 3 minutos adicionales para finalizar su montaje en el escenario.
- Los competidores serán penalizados 10 pts por cada diez segundos que se excedan en el tiempo durante la competición.
- Se penalizará a los competidores que usen botella(s) vacía(s).

2- Decoraciones de Flairtending.

Las decoraciones deben prepararse (cortarse) en el área designada para tal hecho antes de su competición y tendrán 15 minutos, antes de subir al escenario. No se permitirán guarniciones prefijadas o preparadas. Una vez transcurrido el tiempo de 15 minutos, no se pueden hacer ajustes a la decoración.

3- Visión General de los Jueces.

El jurado oficial estará compuesto por:

- Dos Jueces Técnicos.
- Tres Jueces de Cata.
- Cola y juez de fumbles.
- Juez de caídas y derrames.
- Un cronometrador.
- Equipo de apoyo de Flair.
- Los jueces técnicos trabajarán juntos para completar cuatro tarjetas de puntuación técnica.
- El Juez delegado de Flairtending hará cumplir las reglas de la competición y arbitrará en caso de cualquier infracción o disputa.
- Cualquier infracción de las normas del concurso dará lugar a una sanción de cien puntos por cada una.





ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-A-B CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA
MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBF FUERTEVENTURA-AGABA
GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB
MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA

- El Jurado de Flair revisará la preparación, ingredientes, cantidades y equipo antes de la rutina.
- Los Jueces Técnicos evaluarán a los competidores de acuerdo con la Hoja de Puntaje Técnico, se otorgará un máximo de 800 puntos. Luego se promediará el total combinado de las cuatro tarjetas de puntuación técnica.
- Cronometrador: cronometra la competencia durante la rutina y deduce puntos si el competidor excede el límite de tiempo.
- Jueces de Derrames: deducir puntos por roturas, caídas, fallos, (FUMBLES) colas, sueltos y derrames.
- Jueces de Cata: juzgarán la apariencia, equilibrio de aroma y sabor del cóctel, se otorgará un máximo de 200 puntos.





HOJAS DE PUNTUACIONES OTROS DOCUMENTOS ANEXOS

											
CAMPEONATO NACIONAL FABI											
FICHA PRESENTACION DE DISCURSO											
-CLASICO-											
Concursante nº						Coctel nº					
Total 60 Puntos											
CONTENIDO DE DISCURSO					BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE	PUNTOS	COMENTARIO		
Ingredientes –Estructura y orden de su receta					1 - 3	4 - 7	8 - 10				
Inspiración y descripción.					1 - 3	4 - 7	8 - 10				
Relación del nombre del cóctel con sus ingredientes o su historia.					1 - 3	4 - 7	8 - 10				
ACTITUD					BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE	PUNTOS	COMENTARIO		
Calidad de la presentación, fluidez del habla.					1 - 6	7 - 13	14 - 20				
Interactividad con la audiencia y con los jueces					1 - 3	4 - 7	8 - 10				
TOTAL _ _ _ _ /60 Puntos.											
Juez:					Competidor:						
Nombre y Firma					Nombre y Firma.						





Mejor Puntuación en Decoraciones

DIFICULTA EN SU 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 EL VASO O COPA							
Se Mantiene	2 Ptos.	No se Mantiene	0 Ptos.				
CONTRASTE CON EL COLOR DEL COCKTAIL Y ARMONÍA ENTRE AMBOS							
Sin Contraste	0 Ptos.	Contrasta Poco	1 Pto.	Adecuado	2 Ptos.	Gran Contraste	5 Ptos.
MATERIA PRIMA DE LA DECORACIÓN APROPIADA PARA EL COCKTAIL, SEGÚN SU COLOR Y TEXTURA							
No Apropia	0 Ptos.	Apropia	2 Ptos.	Muy Apropia	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 (A MANO Y NO CORTAPASTAS)							
Muy Sencilla	1 Pto.	Sencilla	2 Ptos.	Compleja	5 Ptos.	Muy Compleja	8 Ptos.





CAMPEONATO NACIONAL FABI
JURADO DEGUSTADOR - CLÁSICO

Concursante nº
Coctel nº

Total 90 Puntos (AGREGAR 4 JUECES)

APARIENCIA	RANGO	PUNTUACIÓN	COMENTARIO
Sugestión: trago que invita a ser disfrutado solo por su presencia. Creatividad / Originalidad. Limpieza.	Excelente 12 -15 Muy Bueno 8 - 11 Bueno 4 - 7 Justo 1 - 3		
AROMA	RANGO	PUNTUACIÓN	COMENTARIO
Equilibrio / Agradable / Intenso.	Excelente 9 -10 Muy Bueno 6 - 8 Bueno 4 - 5 Justo 1 - 3		
GUSTO	RANGO	PUNTUACIÓN	COMENTARIO
Complejidad: suma de distintos sabores en un solo sorbo Postgusto largo, duradero. El cóctel no está aguado El coctel guarda los parámetros de un cóctel Digestivo	Excelente 20 - 30 Muy Buen 18 - 23 Bueno 10 - 17 Justo 1 - 9		
DECORACIÓN	RANGO	PUNTUACIÓN	COMENTARIO
Pulcritud / Originalidad	Excelente 17 - 25 Muy Bueno 11 - 16 Bueno 6 - 10 Justo 1 - 5		
REPRESENTACIÓN CONCURSO DE COCTELES	RANGO	PUNTUACIÓN	COMENTARIO
¿El coctel cumple con las especificaciones de la competición asignada al bartender?			
Cóctel Long Drink (Complejo, armónico, largo) ☐ Cóctel Espumoso (carbonatación, sabor espumoso). ☐ Después de la Cena Cóctel (digestivo o postre). ☐ Cóctel Aperitivo (seco, amargo, potente) ☐ Cóctel bajo en ABV. ☐	Excelente 9 -10 Muy Bueno 6 - 8 Bueno 4 - 5 Justo 1 - 3		
TOTAL ____/90 Puntos.			
Juez: Nombre y Firma	Competidor: Nombre y Firma.		
IMPRESIÓN GENERAL DEL CÓCTEL: 1—10 			
Solo utilizada en caso de empates			





FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE BARTENDERS

ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-A-B CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA
MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBFF FUERTEVENTURA-AGABA
GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB
MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA

 CAMPEONATO NACIONAL FABI - FICHA TÉCNICA -CLÁSICO- 			
Concursante nº		Coctel nº	
Total 350 Puntos			
INSTRUCCIONES	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Competidor llega tarde a barra de Concurso	10		
CONFIGURACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Botellas no presentadas y/o etiquetas que no miran al público	10		
Vidrios: no limpios o astillados.	10		
Utensilios de bar: No limpios o marcados.	10		
Objetos olvidados en el backstage.	10		
Calidad del hielo no comprobada.	10		
UTENSILIOS DE BAR - MANEJO DE HIELO	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
No enfriar la cristalería y los utensilios de bar.	15		
Agua helada NO RETIRADA de vasos, coctelera, vaso mezclador, etc.	15		
Dejar caer un hielo o utensilios de bar.	10		
Dejar caer más de un cubito de hielo o utensilios de bar.	15		
VERTER	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Vertido corto sobre cualquier producto según receta	15		
Derrames -gotas- salpicaduras en la superficie de la barra	10		
Nivel desigual en las copas o vasos	15		
Cocktails de igual capacidad pero muy corto o muy largo	15		
Degustación del Cocktail en el escenario	10		
TÉCNICAS DE BARTENDER	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
No respetar el orden de verter de dcha a izda y luego izda a dcha	15		
Estación de trabajo desordenada al finalizar la rutina	10		
Mala manipulación de la cristalería como golpear o agarrar por arriba	15		
Agacharse para comprobar el nivel del cóctel en su vaso o copa	5		
Golpear con la cuchara algún utensilio de trabajo o cristalería	10		
Botellas utilizadas no terminan tapadas de forma correcta	5		
Rutina de trabajo de forma inapropiada fuera de un orden	15		
Tocar la decoración o sorbetes con las manos	10		
Utilizar guantes durante todo el tiempo (sólo se utilizarán para colocar deco.)	15		
RECETA Y DECORACIÓN	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Decoración se caen	10		
Decoración no colocar a la primera	10		
Parte de la decoración no coincide con la receta	15		
El Cocktail no coincide con la receta	DESCALIFICACIÓN	DESCALIFICACIÓN	¡Receta para ser revisada antes de la etapa!
Usar elementos prohibidos según normas FABI	DESCALIFICACIÓN	DESCALIFICACIÓN	¡Receta para ser revisada antes de la etapa!
No remover los zumos de fruta	10		
CÓDIGO DE VESTIMENTA	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Uniforme sucio o con etiquetas de cualquier patrocinador	10		
Zapatos sucios y gastados	5		
Pelo Largo no recogido	5		
Llevar demasiados anillos (4) pulseras (2) ó collares (2) ó más	5		
LÍMITE DE TIEMPO 7 Minutos.	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Tiempo:..... Minutos..... Segundos			
Penalizaciones de TIEMPO EXTRA 15 Puntos deducidos cada 15 segundos límite de tiempo extra. Máximo 30			
TOTAL DE PUNTOS DEDUCIDOS			
TOTAL..... / 350 Puntos.			
Juez: Nombre y Firma	Competidor: Nombre y Firma.		



FABI (Federación de Asociaciones de Bartenders Españoles)

C/ Velázquez N.º 86-B, BAJO CENTRO, 28006 MADRID

fabe@fabebarmans.com



FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE BARTENDERS

ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-AB CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBF FUERTEVENTURA-AGABA GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA

CAMPEONATO NACIONAL FABI
PRUEBA DE VELOCIDAD
- CLASICO -

Concursante nº

Total 100 Puntos5 Cócteles 7 minutos máximo.

CONFIGURACIÓN DE LA ESTACIÓN DE TRABAJO	COCKTAIL 1	COCKTAIL 2	COCKTAIL 3	COCKTAIL 4	COCKTAIL 5	TOTAL
	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS
Preparar las botellas a utilizar, no falta ninguna	1	1	1	1	1	
Preparar mise en place utensilios y cristalería	1	1	1	1	1	
Repasar tipos de hielo para cócteles seleccionados	1	1	1	1	1	
Puntos 1/ 15 PUNTOS						
TÉCNICAS DE COCTELERÍA	COCKTAIL 1	COCKTAIL 2	COCKTAIL 3	COCKTAIL 4	COCKTAIL 5	TOTAL
	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS
Utiliza los materiales correctos en cada receta	1	1	1	1	1	
Rutina de trabajo estilo libre. Terminados los 5 tragos al mismo tiempo o por separado	1	1	1	1	1	
Manipulación correcta del cristal y herramientas	1	1	1	1	1	
Explica el proceso de trabajo	2	2	2	2	2	
Interacción entre público y jueces	3	3	3	3	3	
Puntos 2/ 40 PUNTOS						
COCKTAIL	COCKTAIL 1	COCKTAIL 2	COCKTAIL 3	COCKTAIL 4	COCKTAIL 5	TOTAL
	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS
Cocktail completo con decoración	1	1	1	1	1	
No falta ningún ingrediente y el sabor es del Cocktail seleccionado	2	2	2	2	2	
Puntos 3/ 15 PUNTOS						
TIEMPO LIMITE 7 Minutos.						
Tiempo.....Minutos.....Segundos Puntos de tiempo agregar (máx. 30)						
Total Puntos 1+2+3						
TOTAL/ 100 Puntos						
Juez: Nombre y Firma	Competidor: Nombre y Firma.					





FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE BARTENDERS

ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-AB CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBF FUERTEVENTURA-AGABA GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA

 CAMPEONATO NACIONAL FABI -JURADO DEGUSTADOR - FLAIR- 			
Concursante nº		Coctel nº	
Total 75 Puntos (AGREGAR 3 JUECES)			
APARIENCIA	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Pulcritud. (Pej.: se desmorona la guarnición / dentro de la bebida.	Excelente 12 -15		
Creatividad / Originalidad.	Muy Bueno 8 - 11		
Limpieza.	Bueno 4 - 7		
	Justo 1 - 3		
AROMA	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
	Excelente 9 -10		
	Muy Bueno 6 - 8		
	Bueno 4 - 5		
	Justo 1 - 3		
GUSTO	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Sabor (amargo/seco/dulce).	Excelente 20 -30		
Equilibrio (dulce/amargo).	Muy Bueno 18 - 23		
Terminar (agradable/negativo/querer más/postgusto largo)	Bueno 10 - 17		
	Justo 1 - 9		
GUARNICIÓN Y DECORACIÓN	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
	Excelente 17 -20		
	Muy Bueno 11 - 16		
	Bueno 6 - 10		
	Justo 1 - 5		
TOTAL _ _ _ _ /75 Puntos.			
Juez:		Competidor:	
Nombre y Firma		Nombre y Firma.	





FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE BARTENDERS

ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-A-B CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBF FUERTEVENTURA-AGABA GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA



CAMPEONATO NACIONAL FABI

JURADO TÉCNICO - FLAIR



Concursante nº	Coctel nº		
Total 775 Puntos			
APARIENCIA E INTERACCIÓN (0 - 160 PUNTOS)	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Pulcritud en la rutina	30		
Interacción con el público	50		
Estilo con utensilios de flair	50		
Limpieza después de la rutina	25		
DIFICULTAD Y PRESENTACIÓN (0 - 420)	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Variedad de movimientos	80		
Working flair	80		
Combinación con la música	60		
Originalidad y creatividad	90		
Movimientos difíciles	90		
EJECUCIÓN (0 - 220)	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Suavidad en los movimientos	50		
Control y confianza en la ejecución	50		
Verter	50		
Sentido del espectáculo puesta en escena	70		
PUNTAJES NEGATIVOS (DEDUCCIONES)	CANTIDAD	DEDUCIDA	COMENTARIO
Caídas - 5 puntos por caída			
Derrame - 2 puntos por derrame			
Rotura - 40 por Rotura			
Fumbles - 3 puntos por fumbel			
Colas - 3 puntos por cola			
Flair con botellas vacías - 10 puntos por botella			
Faltan ingredientes - 20 puntos por ingrediente			
Falta decoración - 40 puntos			
Decoración fuera de tiempo - 15 puntos			
LÍMITE DE TIEMPO 5 Minutos.	DEDUCCION	DEDUCIDO	COMENTARIO
Tiempo:..... Minutos..... Segundos			
Penalizaciones de TIEMPO EXTRA 10 Puntos deducidos cada 15 segundos límite de tiempo extra.			
TOTAL DE PUNTOS DEDUCIDOS			
TOTAL _ _ _ _ _ / 775 Puntos.			
Juez: Nombre y Firma	Competidor: Nombre y Firma.		

Presidente FABI
Juan Carlos Muñoz Zapatero

Secretaría adjunta FABI

Roberto León Pérez



FABI (Federación de Asociaciones de Bartenders Españoles)

C/ Velázquez N.º 86-B, BAJO CENTRO, 28006 MADRID

fabe@fabebarman.com



XIV CAMPEONATO NACIONAL DE GIN & TONICS

TROFEO GIN FABBRI & TÓNICA SCHWEPPES



NORMAS DE PARTICIPACIÓN

DEBERÁN TOMAR PARTE TODOS LOS BARMANS QUE CONCURSEN EN EL CAMPEONATO NACIONAL 2024 INCLUIDAS LAS MODALIDADES DE FLAIR –BARTENDING Y CLÁSICO.

Cada concursante tendrá que elaborar dos (2) Gin & Tonics con la GINEBRA GIN FABBRI Y Tónica Schweppes en sus variedades de: Toque de lima, Hibiscos y Pomelo. **en un tiempo no superior a 5 minutos** tras los cuales serán penalizados por el Jurado Técnico.

Los ingredientes obligatorios para la realización de ambos combinados será la marca Patrocinadora Tónica Schweppes y GIN FABBRI.

Todas las Fórmulas son propiedad de FABI.

Los combinados deberán prepararse en la cristalería designada por la organización y que se comunicará en las siguientes semanas.

Las fórmulas deberán ser enviadas por los concursantes, (única y exclusivamente), a cada uno de los presidentes y/o secretarios. Una vez que las hayan chequeado y vean que están correctas podrá realizarse el Campeonato de Gin & Tonic by Schweppes. El envío se realizará por correo electrónico, debidamente relleno en el archivo de Excel de hoja de receta.

NO SE ADMITIRÁN LAS FÓRMULAS ESCANEADAS, FOTOGRAFIADAS, QUE NO ESTÉN EN EL FORMATO ADECUADO Y QUE NO SEAN ENVIADAS DIRECTAMENTE POR EL CONCURSANTE DE LAS DIFERENTES ASOCIACIONES

Los Concursantes competirán en diferentes rondas con un número de participantes en cada una de ellas que designará la organización.

Una vez terminadas todas las rondas, la suma de las puntuaciones de los Jurados Técnicos y Degustadores, determinará al ganador del concurso Regional de Gin & Tonics no clasificatorio para la final Mundial, Portugal 2024

Todas las decisiones del Comité organizador serán irrevocables.

ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-AB CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA
MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBF FUERTEVENTURA-AGABA
GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB
MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA





FÓRMULAS

- Los Ingredientes serán vertidos a elección libre del concursante, el Jigger no será obligatorio.
- Los Concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo.

INGREDIENTES

1. Para los Gin & Tonics es obligatorio utilizar entre 5 y 7 cl. de GINEBRA y 20 cl. de Tónica Schweppes de los sabores y aromas anunciados anteriormente.
2. Para cada Gin & Tonic, aparte de los dos ingredientes obligatorios, solamente se permiten dos ingredientes más, para completar la receta con un máximo de 4 ingredientes por combinado. Los home-made estarán permitidos y contarán como 1 sólo ingrediente. Si se usan purés o siropes como ingredientes en el Gin & Tonic, tiene que ser de la marca FABRI.
3. 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, siempre serán naturales.

En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier tipo de zumo natural, deberá hacerlo dentro de los 15 minutos de decoración.

4. A la hora de expresar en la hoja de receta un tipo de zumo natural, deberá especificarlo en el apartado de observaciones.
5. Este concurso intentará premiar la originalidad e innovación por lo que estarán permitidas las técnicas de mixología EVOLUTIVA. Todo lo que se presente en el combinado deberá ser elaborado bien dentro de los 15 minutos de decoración o bien ya en la barra de trabajo dentro de los 5 minutos que cada barman tiene para la elaboración.
6. La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, DEBERÁ PREPARARSE DENTRO DE LOS 15 MINUTOS DE DECORACIÓN, y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.





DECORACIONES

1. Las Decoraciones deben ser preparadas (cortadas) antes de salir al escenario.

Éstas deben realizarse en la sala de concurso en el espacio reservado para tal fin. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición y el Concursante será descalificado por el Comité de Competición.

2. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones será de 15 minutos.

3. Los dos tipos de combinados serán decorados una vez realizado el mismo en el escenario. No se aceptará colocar la decoración antes de realizar los combinados.

4. Todo lo necesario para realizar las decoraciones deberá ser aportado por cada concursante. - La organización no proveerá ningún producto o material.

5. Los colorantes ARTIFICIALES no se permitirán.

6. Los productos manufacturados como palillos, servirán para fijar las decoraciones a la vajilla no para realzar la belleza de las decoraciones.

7. Se permitirán, pero SÍ, contarán como ingrediente los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela, y la decoración de chocolate (espolvorear o rociar sobre una fruta), esta última solo cuando se realice antes del concurso y dentro de los 15 minutos.

8. Cada concursante podrá utilizar cañitas largas, cortas, palillos y agitadores, que no serán suministrados por la organización. Todos ellos no tendrán ni logos ni etiquetas o marcas

9. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité organizador.





FORMATO DEL CONCURSO

- El orden de participación de los competidores en la fase única se obtendrá por sorteo.
- Los concursantes podrán participar con el uniforme de su Asociación o de trabajo.
- En caso de hacerlo con ropa de trabajo, éste debe componerse de pantalón o falda de traje, camisa o blusa con corbata, pajarita o pañuelo, complementado de chaleco, americana o chaquetilla cuello Mao.
- El calzado debe estar acorde con un uniforme y por supuesto ambas uniformidades deben estar en perfectas condiciones de presencia e higiene.
- **El tiempo para la realización de los 2 (dos) combinados será de 5 minutos.** El exceso de tiempo será penalizado por el jurado técnico.

COMPETIDORES SERIES

- La primera serie de "X" competidores elegidos por sorteo saldrá al escenario.
- Cada concursante llevará sus decoraciones y sus utensilios de trabajo. Las botellas y zumos para mezclar los prepararán los miembros del Comité organizador.
- Cuando el Concurante sale a escena y coloca su Mise en place, deberá esperar a la señal del Comité Oficial para comenzar a preparar sus combinados a la vez, todos los participantes, en cada serie.
- Cuando cada concursante termine sus combinados, las personas encargadas lo llevarán inmediatamente al Jurado Degustador.
- Todos los Participantes permanecerán en escena hasta recibir la orden de abandonarla.
- Los puestos de trabajo serán limpiados para la siguiente serie.
- El sorteo mezclará en todas las rondas a Barmans y Jóvenes Barmans.
- En el Campeonato, **cada Concurante realizará dos (2) Gin & Tonics** de acuerdo a su fórmula de los que ambos serán probados por el Jurado Degustador.

ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-A-B CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA
MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBF FUERTEVENTURA-AGABA
GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB
MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA





JUECES de CATA

- Todos los miembros del Jurado Degustador permanecerán en la sala de cata hasta terminar la competición completamente.
- Los Jueces tienen absolutamente prohibido asomarse al escenario de la Competición mientras ésta no termine.
- La utilización de móviles por los miembros del Jurado está absolutamente prohibida, mientras se desarrolla la competición, así como hablar y cambiar impresiones entre ellos sobre los combinados degustados.

COMITÉ DE ASESORES DE JUECES

- El Comité de Asesores de Jueces debe controlar e informar a los Jueces, antes de catar los Cocktails, de los criterios por los cuales se juzgarán los combinados.
- El Comité de Asesores de Jueces debe corroborar que el número de la tarjeta de puntuación coincide con el número de combinado y que va perfectamente marcada y firmada después de que cada combinado haya sido juzgado.
- Todas las tarjetas de puntuación serán recopiladas y sumadas por el Comité de resultados.
- Todas las tarjetas estarán marcadas con los nombres completos y firmas de los Jueces.
- El Comité de Asesores de Jueces deberá informar a los Jueces que cada combinado deberá ser juzgado por sus valores individuales y no en comparación con otros.
- Los Jueces no podrán hablar ni conversar mientras se encuentran en la sala de cata.

ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-A-B CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA
MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBF FUERTEVENTURA-AGABA
GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB
MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA





FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE BARTENDERS

XIII CONCURSO REGIONAL DE GIN & TONIC 2024

BY TÓNICA SCHWEPPES & FABBRI GIN

Ficha Jurado Degustador GIN & TONIC 2024

Ficha Jurado Degustador GT			Número de Cocktail	
Apariencia	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
Pulcritud. (Ejemplo- Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?)				
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. (agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)				
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
¿El Gin Tonic cumple con las especificaciones que debe reunir?				
Gin Tonic o Whisky & Ginger				
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: _____

La Impresión General de cada combinado solo será usada en caso de empate. Estos puntos solo serán sumados en el momento en que se ha producido el empate.



FABI (Federación de Asociaciones de Barmans Españoles)

C/ Velázquez N.º 86-B, BAJO CENTRO, 28006 MADRID

fabe@fabebarman.com

ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-A-B CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA
MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBF FUERTEVENTURA-AGABA
GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB
MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA



XIII CAMPEONATO REGIONAL DE GIN & TONICS 2024 BY TÓNICA SCHWEPPES

Ficha de Jurado Técnico – Originalidad e Innovación

Número del Concurante: _____

	MENOS	34 PUNTOS
--	-------	--------------

PRESENTACIÓN DE LAS BOTELLAS

Las botellas han de estar encaradas hacia la audiencia y se presentarán al jurado 1 a 2 _____

- No colocar las etiquetas hacia la audiencia -1 puntos.
- No presentar las botellas a la audiencia -1 puntos.

(Máxima Penalización -2 pts.)

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 puntos.
- A partir del segundo hielo que se le caiga -3 puntos
- Si se le cae la pinza o la pala de hielo -1 puntos

(Máxima penalización -3 pts.)

ENFRIAR LAS COPAS O VASOS

Se descuenta el hecho de no enfriar las copas de presentación del combinado 3 _____

- No eliminar el agua de las copas o, vasos -3 puntos
- Olvidarse de enfriar cualquiera de estos elementos -3 puntos.

(Máxima penalización -3 pts.)

DERRAMAMIENTO

Castiga el derramamiento de líquidos 3 _____

- Goteo o derramamiento sobre la barra durante la preparación -3 puntos

(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)

DESTREZA EN LA DECORACIÓN

Considera la pulcritud en este aspecto 1 a 5 _____

- Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla -1 puntos.
- Por cada decoración que no coloque a la primera en la copa -1 puntos
- La decoración contiene algún elemento prohibido -3 puntos







BASES IV COPA PRESIDENTES KM-O LANZAROTE 2024

DEBERÁN TOMAR PARTE DE ESTE CONCURSO LOS PRESIDENTES O
SECRETARIOS DE TODAS LAS ASOCIACIONES MIEMBRO, SIN EXCEPCIÓN.

FASE PRESENCIAL EN EL ESCENARIO.

- A cada concursante se le entregará una caja en la que se hallarán distintas bebidas y frutas, con estas tendrán que elaborar su mejor trago.
- El concursante tendrá la posibilidad de elegir entre los distintos tipos de cristalería que le ha cedido su jurado Técnico.
- Todos los Presidentes o Secretarios tendrán 2 minutos para elegir sus bebidas y preparar su “mise en place”, después de este momento y tras la supervisión del jurado, dará comienzo el Concurso de Coctelería III COPA Presidentes Km O de LANZAROTE.
- Cada concursante tendrá que elaborar UN CÓCTEL con un mínimo de tres ingredientes que seleccionará de la caja entregada por su jurado, con la decoración incluida.
- El tiempo que podrá utilizar no será superior a 2 minutos, tras los cuales, será penalizado por **el Jurado Técnico**.
- Los ingredientes obligatorios para la realización de dicho cóctel serán los que se encuentren dentro de la caja ofrecida a cada Presidente o Secretario concursante.
- El cóctel preparado por cada Presidente podrán pertenecer a cualquier modalidad (aperitivo, Digestivo, Trago Largo ...etc.)
- Todas las decisiones del Comité organizador serán irrevocables.
- Los Concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo.
- Este concurso intentará premiar la rapidez, originalidad y recursos de cada Presidente para obtener su mejor propuesta.





FORMATO DEL CONCURSO

- El orden de participación de los competidores en la fase única se obtendrá por sorteo.
- Los concursantes deberán participar con el uniforme de su Asociación

COMPETIDORES SERIES

- Cada serie se formará de CINCO competidores que, elegidos por sorteo, saldrá al escenario.
- Cuando el Concurante sale a escena y coloca su Mise en place (2 minutos), deberá esperar a la señal del Comité Oficial para comenzar a preparar su cóctel a la vez. Lo harán todos los participantes, en cada serie.
- Cuando cada concursante termine su trago las personas encargadas lo llevarán inmediatamente al Jurado Degustador que se encontrará en la Sala, frente a la barra de concurso.
- Todos los Participantes permanecerán en escena hasta recibir la orden de abandonarla.
- Los puestos de trabajo serán limpiados por el concursante para la siguiente serie.

JUECES

- Todos los miembros del Jurado Degustador permanecerán en la sala de concurso hasta terminar la competición completamente.
- Tanto los Jurados Técnicos, como los Jurados Degustadores serán designados por la Organización, siguiendo las bases y normas de puntuación establecidas en los Campeonatos de Coctelería Modalidad Digestivo.

ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-AB CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA
MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBF FUERTEVENTURA-AGABA
GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB
MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA





CAMPEONATO NACIONAL DE COCTELERÍA

“MONIN GAMES”

PARA JÓVENES BARMANS

NORMAS DE PARTICIPACIÓN

Deberán tomar parte todos los Barmans, Jóvenes Barmans y Flairtending que hayan resultado clasificados para el Campeonato Nacional de Lanzarote 2024.

Todas las fórmulas serán revisadas por la organización y cada presidente de las diferentes asociaciones de FABI será avisado con antelación de las modificaciones que sus barmans tengan que realizar en caso de que las hubiera.

Todas las Formulas son propiedad de FABI y OTC GROUP.

La modalidad para este concurso es la de “**BLACK BOX**”.

Todos los participantes deberán estar en el lugar de Concurso designado a la hora fijada antes de cada competición uniformados y con todo lo necesario para concursar. Una vez dentro de la sala de concursantes no se podrá abandonar ésta hasta el momento de participar. Se recomienda estar 15 minutos antes de la hora concertada a fin de evitar posibles sanciones y retrasos en la Competición.

Los participantes que no estén a la hora indicada en la sala de concursantes y se cierre la puerta de dicha sala serán sancionados con -10 puntos que se verán reflejados en la puntuación de degustación.

ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-A-B CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA
MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBF FUERTEVENTURA-AGABA
GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB
MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA





Los concursantes deberán elegir cada uno por su cuenta una indumentaria menos formal que la reglamentaria de la asociación.

A continuación, se detalla la mecánica del concurso:

1- Briefing

Los briefings o reuniones informativas de la organización con los concursantes tendrán día, lugar y hora prefijada en el Programa Oficial de Congreso. Es posible que pueda haber alguna variación de estos por lo que se avisará con tiempo a todos los concursantes para que queden enterados de los cambios.

De cualquier forma, es responsabilidad del concursante comprobar la hora y lugar de celebración de cada reunión a su llegada al Hotel del Congreso.

Los concursantes deben tener claro que los briefings son para informar de la mecánica de concurso y resolver posibles dudas. En ningún caso serán foro de discusiones sobre lo ya establecido y nunca para hacer variaciones de la receta que ya fue enviada y admitida.

2- Introducción

La competición constará de dos fases: semifinal y final a la que accederán 8 participantes. La modalidad del concurso será de caja sorpresa donde tendrán obligación además del uso de por lo menos uno de los tres productos que encuentren en la caja, pudiendo encontrar desde productos frescos, locales, mixers o cualquier producto del portfolio de OTC Group. El cocktail podrá ser agitado íntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa. El concursante deberá realizar su cocktail para **TRES (3)** copas, de las que dos **(2)** serán catada y **una (1)** será para la mesa de exposición.





Tal y como se hizo en anteriores concursos, se continúa con la normativa IBA sobre el orden de los ingredientes a la hora de USARLOS EN LAS RECETAS.

1. *Los concursantes podrán utilizar Jiggers metálicos o de cristal para calcular las medidas. ESTA PERMITIO EL USO DE PROBETAS DE LABORATORIO O CUALQUIER OTRO TIPO DE UTENSILIO MEDIDOR QUE SEA FIABLE Y QUE APORTE LA ORGANIZACIÓN.*
2. Los cocteles presentados se podrán realizar en coctelera, vaso mezclador, directo en el recipiente.
3. Los concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o Jiggers, etc.) O LOS QUE APORTE LA ORGANIZACIÓN.

4. Ingredientes

1. Se valorará la creatividad y no penalizará la similitud con los cocktail clásicos en los que nos podemos inspirar, pero si su copia.
2. El cocktail debe contener un mínimo de 6 cl. de parte alcohólica y un máximo de 20 cl.
3. Es obligatorio utilizar únicamente los productos de OTC GROUP ó proporcionados por la marca.
4. Es obligatorio utilizar un mínimo de 1 cl de MONIN en cada fórmula
5. El cocktail debe constar con un mínimo de **tres (3)** ingredientes, una parte dulce, fuerte y acida/amarga, como mínimo.
6. El cocktail debe ajustarse a una elaboración resultado del balance entre los componentes más dulces, mas ácidos, más especiados y alcohólicos.
7. Las decoraciones que toquen el líquido, **NO SE CONSIDERAN INGREDIENTE.**

5- Decoraciones

1. Se prepararán EN EL TIEMPO DE PARTICIPACIÓN CON LO SUMINISTRADO POR EL ORGANIZADOR.
2. Se podrán utilizar guantes de látex ó nitrilo para preparar las decoraciones.
En caso de no hacerlo el concursante no tendrá sanción.





3. Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición.
4. No se puede servir hielo en el recipiente antes del inicio de la actuación.

6- Desarrollo del concurso

1. El orden de participación será mediante sorteo.
2. 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**.
3. Los cocktails irán identificados por un **número secreto** distinto al orden de actuación que hará imposible la identificación de estos por parte del Jurado Degustador.
4. El tiempo máximo de preparación de los TRES cócteles por parte del concursante será de **siete (7)** minutos.
5. 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.
6. En el momento en el que comience el concurso todos los móviles de los concursantes y jueces deberán hacer sus publicaciones mencionando a @OTCGROUP Y @MONIN_EUROPE.
7. Cuando el concursante ha preparado todo lo necesario, esperará la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo. Al terminar su actuación, avisará al juez del reloj o su jurado técnico para que se pare el tiempo de su actuación.
8. Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y Degustador COMO MÍNIMO. La suma de los jurados dará el orden de clasificación final.
9. **Todas las decisiones del comité organizador y OTC serán inapelables.**

7- Concurantes y Equipos de Actuación

1. Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material dentro de las normas permitidas por la organización.
2. Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place”, (máximo de 2 minutos). iniciará su participación El tiempo concluirá cuando así se lo indique al jurado del tiempo o su jurado técnico.





3. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá sus materiales dejando todo en su posición inicial tal y como lo encontró.

8- Jueces Degustadores y Calificación

1. El jurado degustador estará ubicado en la misma sala frente a la barra de trabajo a fin de poder ver a la persona que ha elaborado LOS TRES CÓCTELES IGUALES.
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.
 - a. Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en los parámetros que OTC GROUP marque para este apartado.
 - b. Penalizaciones por exceso de tiempo:

Tiempo Límite. (7 minutos)	Deducciones	Puntos Deducidos
7:01 a 7:15	-15	
7:16 a 7:30	-30	
7:31 a 7:00	-65	
A partir de 8:01	-75	





CAMPEONATO NACIONAL DE COCTELERÍA “PLANTERAY MAI TAI CHALLENGE” PARA BARMANS, JÓVENES BARMANS Y FLAIR BARTENDERS NORMAS DE PARTICIPACIÓN

Deberán tomar parte todos los Barmans, Jóvenes Barmans y Flairtending que hayan resultado clasificados para el Campeonato Nacional de Tenerife 2024.

Todas las fórmulas serán revisadas por la organización y cada presidente de las diferentes asociaciones de FABI será avisado con antelación de las modificaciones que sus barmans tengan que realizar en caso de que las hubiera.

Todas las Formulas son propiedad de FABI y OTC GROUP.

Las fórmulas deberán ser enviadas, (única y exclusivamente), por cada uno de los presidentes una vez que las hayan chequeado y vean que están correctas. El envío se realizará por correo electrónico (**Y EN UNO SÓLO, TODAS LAS RECETAS REQUERIDAS DE TODOS SUS CONCURSANTES, DE NO SER ASÍ NO SE ADMITIRAN LAS FORMULAS**) a las siguientes direcciones debidamente relleno en el archivo de Excel de hoja de receta. NO SE ADMITIRÁN LAS FÓRMULAS ESCANEADAS, FOTOGRAFIADAS O QUE NO ESTÉN EN EL FORMATO ADECUADO.

fabesecretaria@gmail.com

fabepresidente@gmail.com





EL **11 DE NOVIEMBRE DE 2022**, SERÁ LA FECHA TOPE PARA LA RECEPCIÓN DE LAS FÓRMULAS DE LOS HOME MADE. NO SERÁN ADMITIDAS LAS RECETAS QUE LLEGUEN FUERA DEL PLAZO ESTABLECIDO, Y LAS QUE NO VENGAN ENVIADAS POR MAIL DIRECTAMENTE POR EL PRESIDENTE O EL SECRETARIO DE LA ASOCIACIÓN

NO SE ADMITIRÁN LAS ENVIADAS DIRECTAMENTE POR EL CONCURSANTE.

La modalidad para este concurso es la de ***"TWIST DEL MAI-TAI"***.

Esto quiere decir que, en la ficha de la fórmula, cada barman deberá presentar una receta de creación propia REALIZADA CON LOS SIGUIENTES PRODUCTOS DE RON PLANTERAY:

Planteray 3 Stars

Planteray Original Dark

Planteray OFTD Over Proof

Planteray Stiggins Fancy Pineapple

Planteray CUT & DRY Coconut

Tendrán que utilizarse al menos 3 cl de RON PLANTERAY en la receta y todos los productos de MONIN que sean necesarios para el desarrollo de las recetas.

Todos los participantes deberán estar en el lugar de Concurso designado a la hora fijada antes de cada competición uniformados y con todo lo necesario para concursar. Una vez dentro de la sala de concursantes no se podrá abandonar ésta hasta el momento de participar. Se recomienda estar 15 minutos antes de la hora concertada a fin de evitar posibles sanciones y retrasos en la Competición y con la vestimenta adecuada requerida. para este campeonato podrán vestir con:

Business casual, relax, camisa y delantal ó americana con camiseta. Evitaremos pantalones vaqueros o ropa desgastada. Siempre pulcritud sara requerida.





Los participantes que no estén a la hora indicada en la sala de concursantes y se cierre la puerta de dicha sala ó vestidos inapropiadamente, serán sancionados con -10 puntos que se verán reflejados en la puntuación de degustación.

Los concursantes deberán elegir cada uno por su cuenta una indumentaria menos formal que la reglamentaria de la asociación.

A continuación, se detalla la mecánica del concurso:

1- Briefing

Los briefings o reuniones informativas de la organización con los concursantes tendrán día, lugar y hora prefijada en el Programa Oficial de Congreso. Es posible que pueda haber alguna variación de estos por lo que se avisará con tiempo a todos los concursantes para que queden enterados de los cambios.

De cualquier forma, es responsabilidad del concursante comprobar la hora y lugar de celebración de cada reunión a su llegada al Hotel del Congreso.

En lo que a los briefings se refiere, es importante no olvidar los siguientes puntos:

1. Es recomendable que los concursantes puedan traer una fotocopia de la Hoja de Receta tal cual la enviaron a la Organización para posibles aclaraciones.
2. Los concursantes deben tener claro que los briefings son para informar de la mecánica de concurso y resolver posibles dudas. En ningún caso serán foro de discusiones sobre lo ya establecido y nunca para hacer variaciones de la receta que ya fue enviada y admitida.

2- Introducción

La competición constará de una sola fase a modo de final.

En dicha fase, el participante deberá realizar un cocktail de creación propia, en el que se dispondrá de los productos de RON PLANTERAY que se detallan en la lista anterior y los productos MONIN para mezclar y edulcorar a la hora 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 concursante deberá realizar su cocktail para **tres (3)** copas, de las que dos **(2)** serán catada y **una (1)** será para la mesa de exposición y aportará su propia cristalería.

3- Fórmulas

1. La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en golpes.

Tal y como se hizo en anteriores concursos, se continúa con la normativa IBA sobre el orden de los ingredientes a la hora de apuntarlos en la hoja de recetas. Los ingredientes de la fórmula podrán inscribirse 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 su propia cristalería o formato de recipiente que el competidor crea más conveniente para preparar su Cóctel de creación. Será válido cualquier formato y capacidad siempre que sea acorde con la receta presentada.
4. Los concursantes podrán utilizar Jiggers metálicos o de cristal para calcular las medidas. ESTA PERMITIO EL USO DE PROBETAS DE LABORATORIO O CUALQUIER OTRO TIPO DE UTENSILIO MEDIDOR QUE SEA FIABLE Y DE EL VISTO BUENO LA ORGANIZACIÓN.
5. Los cocteles presentados se podrán realizar 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

1. Se valorará la creatividad y no penalizará la similitud con los cocktail clásicos en los que nos podemos inspirar, pero si su copia.
2. El cocktail debe contener un mínimo de 6 cl. de parte alcohólica y un máximo de 20 cl.
3. Es obligatorio utilizar únicamente los productos de OTC GROUP ó proporcionados por la marca.
4. Es obligatorio utilizar un mínimo de 1 cl de MONIN en cada fórmula



5. No se podrá utilizar ningún homemade por motivo de los desplazamientos y roturas de cadena de frío. Ante cualquier duda podrán consultar los presidentes con Otc Group

Se podrá utilizar un máximo de **dos (2)** bitters de Otc group si estuvieran disponibles.

8. El cocktail debe ajustarse a una elaboración resultado del balance entre los componentes más dulces, mas ácidos, más especiados y alcohólicos.
9. Las decoraciones que toquen el líquido, **NO SE CONSIDERAN INGREDIENTE.**
10. El resto de los ingredientes que conformen la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales FABI de OTC que allí estarán presentes y que al tratarse de Canarias se pasará un nuevo listado a las asociaciones dado que no todo el porfolio estará disponible.
11. No está permitido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
12. Se podrán usar pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con las debidas normas de seguridad y siempre bajo la autorización de la organización.
13. Los zumos de limón, lima, naranja y pomelo serán naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier tipo de zumo natural, deberá hacerlo dentro de los 15 minutos de decoración, si así lo dispone la organización de OTC Group.
14. 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, **mínimo 0.5 cl**
15. Queda prohibido por razones de seguridad el uso de nitrógeno líquido y hielo seco

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. Se podrán utilizar guantes de látex ó nitrilo para preparar las decoraciones. En caso de no hacerlo el concursante no tendrá sanción.





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 cocktail con la consiguiente penalización.
4. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
5. 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.
6. Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición.
7. No se puede servir hielo en el recipiente antes del inicio de la actuación.
8. 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.
9. Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.
10. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
11. Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
12. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.





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). iniciará su participación El tiempo concluirá cuando así se lo indique al jurado del tiempo o su jurado técnico.
3. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá sus materiales dejando todo en su posición inicial tal y como lo encontró.

8- Jueces Degustadores y Calificación

1. El jurado degustador estará ubicado en la misma sala frente a la barra de trabajo a fin de poder ver a la persona que ha elaborado LOS TRES CÓCTELES IGUALES.
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.
 - a. Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en los parámetros que OTC GROUP marque para este apartado.
 - b. Penalizaciones por exceso de tiempo:

Tiempo Límite. (6 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	



EXHIBICIÓN DE COCTELERÍA TIKI BY



Bases de LA EXHIBICIÓN DE COCTELERIA TIKI BY SANZ

1. Objetivo de la Exhibición

La Exhibición Tiki de Coctelería tiene como objetivo promover la creatividad y la técnica en la preparación de cócteles inspirados en la cultura tiki, fomentando el arte de la coctelería y la camaradería entre los participantes.

2. Fecha y Lugar

- **Fecha:** GRAN FINAL 2 de diciembre de 2024
- **Hora:** 15:45
- **Lugar:** El Museo del Campesino-Lanzarote. Dentro del LXIX CONGRESO NACIONAL DE COCTELERÍA 2024

3. Inscripción

- Deben participar todos los concursantes, Jóvenes Bartenders, Bartenders y Flair Bartenders, que concursan en el LXIX CONGRESO NACIONAL DE COCTELERÍA LANZAROTE 2024.
- Para participar, se debe completar la receta correspondiente La Exhibición Tiki de Coctelería By SANZ a: fabesecretaria@gmail.com antes del 11 de noviembre de 2024. De todas las recetas recibidas, **el comité organizador elijará a las 3 mejores recetas**, que serán los que participarán en la GRAN FINAL.

4. Formato de la GRAN FINAL

- Cada participante deberá realizar 2 (dos) cócteles iguales inspirados en la cultura tiki, que serán los que han presentado en su receta.
- Los cócteles deberán incluir al menos 3 ingredientes de la marca SANZ, de la lista de productos de la marca que le hemos adjuntado.
- Solo se podrá usar productos de otras marcas, si en el listado del Sponsor oficial (SANZ) del concurso no lo tiene en su listado de productos.
- No hay límites de ingredientes a usar.
- No hay restricciones en las decoraciones.
- Dispondrán de 15 minutos para la realización de sus decoraciones, y se puntuará más por su originalidad y destreza en la elaboración de la misma.



- La cristalería debe aportarla el concursante.
- Tendrán un tiempo de 7 minutos para la realización de los 2 cócteles. Cada 15 segundos que se sobre pase del tiempo, se le descontarán 15 puntos, hasta un máximo de 30 puntos.
- Una vez acabada su actuación encima del escenario deberá limpiar su zona de trabajo para el siguiente concursante. De lo contrario se le descontarán 30 puntos.
- La entrega de los premios se dará en el transcurso de la cena del mismo día.

5. Jurado

- Los jueces serán designados por el comité organizador, entre la Junta directiva de FABI y las asociaciones del Congreso, y evaluará las creaciones de los participantes en base a:
 - Sabor
 - Presentación
 - Creatividad
 - Técnica

6. Premios

- Se otorgarán premios a los tres participantes de la GRAN FINAL.
 - **1er lugar**
 - **2do lugar:**
 - **3er lugar:**

7. Reglas Generales

- Los participantes deben respetar el tiempo asignado para la preparación de los cócteles.
- Los participantes deberán seguir las normativas de seguridad y sanidad vigentes.

8. Aceptación de Bases

Los Concursantes ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la Organización **del LXIX CONGRESO NACIONAL DE COCTELERÍA LANZAROTE 2024.**

9. Contacto

Para cualquier consulta, pueden comunicarse a fabesecretaria@gmail.com o a fabepresidente@gmail.com





Exhibición de Coctelería TIKI By SANZ 2024



Nº DEL CONCURSANTE		Nº COCTEL	
--------------------	--	-----------	--

TÉCNICA / MÁXIMO 25 PUNTOS							
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25							

PRESENTACIÓN Y CREATIVIDAD / MÁXIMO 25							
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25							

SABOR DEL COCTEL / MÁXIMO 50 PUNTOS							
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50						

MÁXIMA PUNTUACIÓN 100 PUNTOS	TOTAL	
------------------------------	-------	--

NOMBRE DEL JUEZ	
-----------------	--

La propiedad de esta ficha es exclusiva de FABI (FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE BARTENDERS DE ESPAÑA), por lo que queda totalmente prohibido, la difusión, utilización venta o impresión sin la autorización de FABI.





FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE BARTENDERS

ARAGÓN-BAPA ASTURIAS-IBIB ISLAS BALEARES-CBBB BILBAO BISKAI-A-B CANTABRIA-AB CAM CASTILLA LA
MANCHA-AB CYL CASTILLA Y LEÓN- CB CATALUNYA-SUBEX EXTREMADURA-ABBF FUERTEVENTURA-AGABA
GALICIA-AB GIPÚZKOA-AABC GRAN CANARIAS-AB LA RIOJA-AB LANZAROTE-ABCM COMUNIDAD DE MADRID-AB
MÁLAGA-AB NAVARRA-AB SEVILLA-AB TENERIFE-ABCV COMUNIDAD VALENCIANA

fabesecretaria@gmail.com

A 17 de septiembre de 2024

Presidente FABI
Juan Carlos Muñoz Zapatero

Secretario General de
FABI

Roberto León Pérez



FABI (Federación de Asociaciones de Barmans Españoles)

C/ Velázquez N.º 86-B, BAJO CENTRO, 28006 MADRID

fabesecretaria@gmail.com