



NORMAS PARA CAMPEONATO NACIONAL LONG DRINK 2023



INTERNATIONAL
BARTENDERS
ASSOCIATION

NORMAS IBA 2023



NORMAS PARA CONCURSOS REGIONALES 2023

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 **del 10 de noviembre de 2023**
- 3- 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
- 4- Es responsabilidad de cada Presidente Regional asegurarse de que la receta cumpla con estas reglas.
- 5- 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.

También contará la nota de Cata, Teoría y Campeonato de presidentes KMO de su Presidente ó Secretario.

Todos los presidentes o Secretarios de cada Asociación están obligados a realizar la prueba de CATA, la prueba de CONOCIMIENTO y el CAMPEONATO DE PRESIDENTES KMO .

En Flair : Teoría, Cata, Semifinal y Final.





Normas Básicas para la Presentación de Cócteles.

Todas las marcas de alcohol y distintos ingredientes en la receta, incluidos los home-made, deben seleccionarse de la Lista de productos de la Nacional.

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

Los cl totales que ha de llevar el cóctel tendrán margen entre 20 cl y 30 cl. Se presentará en un Vaso León Alto (designado por FABI casa DKristal) Foto del modelo a continuación.

Las recetas deben expresarse en centilitros (cl)

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

1- Se permiten vasos medidores, probetas, jiggers o vertido libre.

-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...)

2- Los ingredientes caseros están permitidos y pueden usarse en cualquier receta del cóctel.

Las bebidas de los patrocinadores oficiales de cada asociación, pueden ser utilizados también para crear ingrediente caseros o “Home-Made” y no podrán utilizarse las que no lo sean.

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.

3- 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.





- 4- No se permitirá más de un Home -Made en cada receta.
- 5- No se permiten ingredientes de alcohol o jarabe/purés no patrocinadores.
- 6- No se permitirán ingredientes colorantes artificiales.
- 7- 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"
- 8- 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.
- 9- Los productos lácteos están permitidos.
- 10- 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.
- 11- No se permitirán piedras ni alimentos congelados, solos o en hielo.
- 12- 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.
- 13- 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.
- 14- 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.
- 15- Se prohíben los nombres de cócteles que incluyan palabras groseras, escandalosas, sexuales, racistas, con asociación estupefaciente y palabras alusivas a enfermedades físicas o discapacidades.





16-El uso de zumos recién exprimidos o preparaciones similares debe ser notificado antes de la competición y ser preparado en el área trasera bajo vigilancia antes del momento de la Decoración.

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 y guarniciones 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 o guarniciones de ningún tipo.

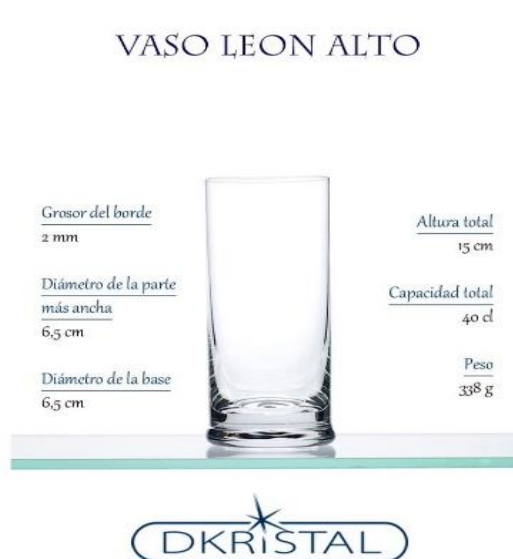




- 5- No está permitido colocar la decoración sobre la cristalería antes de preparar el cóctel en el escenario.
- 6- Esta permitido el pintar el vaso siempre con elementos comestibles permitidos durante los 15 minutos de decoración.
- 7- No está permitido el uso de "guarnición" y cócteles servidos en platillos o bandejas junto a la copa de cóctel.
- 8- Todas las guarniciones 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- Todos los competidores deben utilizar la cristalería indicada.





Salida al escenario

- 1- Los competidores tendrán 1 (uno) minuto para prepararse para el concurso (asegurarse de tener todos sus ingredientes, herramientas, suministros, pulir cristalería, **revisar el hielo**, volcar baldes, botellas, etc.).
- 2- La Decoración y Guarnición 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.
- 3- 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.
- 4- 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.
- 5- 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.
- 6- 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.
- 7- 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 regrese y vierta la otra mitad de izquierda a derecha (dicho orden teniendo en cuenta la visión del competidor)
- 8- Los competidores deben preparar cinco cócteles idénticos. Cuatro para Jueces de Cata y uno para la presentación.
- 9- Los competidores pararán el reloj levantando el cóctel terminado y presentándolo al público ó dirigiéndose al juez de tiempo con el cóctel arriba.





- 10- Los competidores serán juzgados por la higiene, eficiencia y profesionalismo en la preparación del cóctel.
- 11- 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/faltante), los Jueces Técnicos penalizarán al concursante con 40 pts. **Las decisiones de los jueces son definitivas.**

Tiempos y Penalizaciones.

- 1- La preparación de guarniciones y 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 pts/5 cócteles——40 pts por cada cóctel.
- 4- Los competidores tendrán siete minutos para mezclar sus cócteles durante la Ronda Preliminar. Los competidores que excedan el 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). 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, Copa Presidente y Flair-Bartender consta de tres niveles.

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

- 1- Habilidades de Conocimiento para todos los Concursantes y Delegados. **Este Campeonato Nacional 2023, también realizarán la prueba de cata y conocimiento el Presidente o 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 Bartenders 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, siendo todas las preguntas tipo test. El examen a realizar será bajo la supervisión de la Junta Directiva de FBE.

Este Campeonato Nacional 2023, también realizarán la prueba de cata y conocimiento el Presidente ó Secretario de cada Asociación, puntuación que será sumada para el trofeo por equipos

- 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 5 minutos para determinar que contienen cada uno de ellas, Productos de nuestros patrocinadores.





- Se les pedirá a los competidores que identifiquen diferentes sabores y aromas. Se realizará una cata organoléptica lo más completa posible
- Por cada copa diferenciada y argumentada correctamente se les dará una puntuación entre 10 a 20 puntos.

3- Reto de Velocidad.

SÓLO PARA CLÁSICO Y PARA LOS 3 PRIMEROS CLASIFICADOS JOVENES BARMANS Y 3 MEJORES BARMAN EN LA MODALIDAD DE LONG DRINK.

- 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 anunciados a los competidores en el momento de haber anunciado quienes son los 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 10 minutos. Después de 10 minutos, se pedirá a los competidores que se detengan.
- Durante los 10 minutos 2 jueces técnicos y degustadores les irán realizando preguntas sobre el trabajo que están realizando, así como de la composición de los cócteles seleccionados.
- 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 designados de acuerdo a una hoja de puntuación especial.

Cóctel de trago Largo (Media-mañana o Media-Tarde).

-
- Un cóctel diseñado para refrescar. Un Long Drink es una bebida larga, de 20 cl mínimo en donde las bebidas nutritivas conjugan con las bebidas más dulces, cítricas, amargas, saladas o incluso picantes. El alcohol ha de estar presente pero no ser invasivo. Se busca la complejidad de sabores y postgustos largos o duraderos. Un trago donde tienen cabida los cócteles fríos ó calientes.





- Se podrán jugar con las diferentes texturas, (granizados, frappes, ...espumas aires, etc) con o sin gas, 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 complejos con sabores refrescantes y armónicos a la hora de evaluar el sabor.

Estilo Flairtending

- Todos los competidores participarán en una Ronda Clasificatoria, durante la mañana, De aquí saldrán 3 clasificados para la ronda final, que se celebrará el mismo día por la tarde.
- 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 Long Drink.**
- 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 patrocinadores del concurso 2023
- 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 jugo según se usa en la receta.
-





- 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 ABT, anfitriona 2023, 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 de informes entre bastidores 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- Guarniciones y Decoraciones de Flairtending.

Las guarniciones y las decoraciones deben prepararse (cortarse) en el área detrás del escenario en la mesa de guarniciones durante el tiempo de preparación de las guarniciones (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 guarnición.

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 de cada asociación hará cumplir las reglas de la competición y arbitra 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.
- 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.

CB ARAGÓN BAPA ASTURIAS ABIB BALEARES CB BIBAO-BIZKAIA AB CANTABRIA ABCAM CASTILLA-LA MANCHA ABCL CASTILLA-LÉON CB CATALUNYA AGAB GALICIA SUBEX EXTREMADURA
AB GIPUZKOA AABC GRAN CANARIAS AB LA RIOJA AB LANZAROTE ABCM COMUNIDAD DE MADRID AB MÁLAGA COSTA DEL SOL AB NAVARRA-NAFARROA CB SEVILLA ABT TENERIFE ABCV
COMUNIDAD VALENCIANA CB ARAGÓN BAPA ASTURIAS ABIB LAS BALEARES CB BILBAO-BIZKAIA AB CANTABRIA ABCAM CASTILLA LA MANCHA ABCL CASTILLA LEÓN CB CATALUNYA AGABA
GALICIA SUBEX EXTREMADURA AB GIPUZKOA AABC GRAN CANARIAS AB LA RIOJA AB LANZAROTE ABCM COMUNIDAD DE MADRID ABE MÁLAGA COSTA DEL SOL AB NAVARRA-NAFARROA





HOJAS DE PUNTUACIONES OTROS DOCUMENTOS ANEXO



CAMPEONATO NACIONAL FABI RONDA PRELIMINAR – FICHA PRESENTACION DE DISCURSO -CLASICO-



Concursante nº

Coctel nº

Total 60 Puntos

CONTENIDO DE DISCURSO	PROM EDIO	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	PROM EDIO	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.				





CAMPEONATO NACIONAL FABI
FICHA DE CATA – RONDA PRELIMINAR - CLASICO



Concursante nº

Coctel nº

Total 90 Puntos (AGREGAR 4 JUECES)

APARIENCIA	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Pulcritud. (Pej.: se desmorona la guarnición / dentro de la bebida.) Creatividad / Originalidad. Limpieza.	Excelente 12 -15 Muy Bueno 8 - 11 Bueno 4 - 7 Justo 1 - 3		
AROMA	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Equilibrio / Agradable / fragante.	Excelente 9 -10 Muy Bueno 6 - 8 Bueno 4 - 5 Justo 1 - 3		
GUSTO	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Complejidad (suma de distintos sabores en un solo sorbo) Refrescante, armonioso,(no empalaga, invita a beber más) Postgusto largo, duradero. El cóctel no está aguado	Excelente 20 - 30 Muy Buen 18 - 23 Bueno 10 - 17 Justo 1 - 9		
GUARNICIÓN Y DECORACIÓN	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO
Pulcritud / Originalidad	Excelente 17 - 25 Muy Bueno 11 - 16 Bueno 6 - 10 Justo 1 - 5		
REPRESENTACIÓN CONCURSO DE COCTELES	RANGO	AGREGAR	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.		





CAMPEONATO NACIONAL FABI
RONDA PRELIMINAR - FICHA TÉCNICA
- CLASICO -



Concursante nº	Coctel nº		
Total 350 Puntos			
INSTRUCCIONES	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Competidor tarde o no presente.	10		
CONFIGURACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Etiquetas de botellas que no miran al público en el orden de la receta.	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.	20		
Dejar caer un hielo o utensilios de bar.	5		
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		
Cocktail 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 - a + o de + a -	15		
Las botellas no se colocan frente al público	10		
Mala manipulación de la cristalería como golpear o agarrar por arriba	15		
No presentar las etiquetas al público	5		
Técnica de trabajo inapropiada	5		
Vacilación / chulería del competidor	10		
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, GUARNICIÓN Y DECORACIÓN	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Guarnición o decoración se caen	10		
Guarnición o decoración no colocar a la primera	10		
Parte de la guarnición o 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 patrocinadores oficiales o no.	10		
Zapatos sucios y gastados	5		
Pelo Largo no recogido	5		
Llevar demasiados anillos pulseras y collares	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.			
TOTAL DE PUNTOS DEDUCIDOS			
TOTAL..... / 350 Puntos.			
Juez: Nombre y Firma	Competidor: Nombre y Firma.		





CAMPEONATO NACIONAL FBE
RONDA SEMIFINAL - FORMULARIO DE PRUEBA DE VELOCIDAD
- CLASICO -



Concursante nº

Total 100 Puntos

5 Cocteles 7 minutos máximo.

CONFIGURACIÓN DE LA ESTACIÓN DE TRABAJO	COCKTAIL 1	COCKTAIL 2	COCKTAIL 3	COCKTAIL 4	COCKTAIL 5	TOTAL
	AGREGAR	AGREGAR	AGREGAR	AGREGAR	AGREGAR	PUNTOS
Botellas: expuestas al público en orden de utilización por parte del Barman	1	1	1	1	1	
Preparar mise en place utensilios y cristalería	1	1	1	1	1	
Repasar hielo y que no falte de nada	1	1	1	1	1	
Puntos 1/ 15 PUNTOS						
TÉCNICAS DE COCTELERÍA	COCKTAIL 1	COCKTAIL 2	COCKTAIL 3	COCKTAIL 4	COCKTAIL 5	TOTAL
	AGREGAR	AGREGAR	AGREGAR	AGREGAR	AGREGAR	PUNTOS
Orden de vertido y colocación en el mismo sitio	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	1	1	1	1	1	
Interacción entre público y jueces	4	4	4	4	4	
Puntos 2/ 40 PUNTOS						
COCKTAIL	COCKTAIL 1	COCKTAIL 2	COCKTAIL 3	COCKTAIL 4	COCKTAIL 5	TOTAL
	AGREGAR	AGREGAR	AGREGAR	AGREGAR	AGREGAR	PUNTOS
Cocktail completo con decoración y guarnición	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.					





CAMPEONATO NACIONAL FABI
FICHA DE CATA - 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		
Equilibrio / Agradable / fragante.	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		
Pulcritud / Originalidad	Muy Bueno 11 - 16		
	Bueno 6 - 10		
	Justo 1 - 5		
TOTAL _ _ _ _ /75 Puntos.			
Juez:	Competidor:		
Nombre y Firma	Nombre y Firma.		





CAMPEONATO NACIONAL FABI
FORMULARIO TÉCNICO - FLAIR CAMPEONATO NACIONAL FABI



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





BRUNI

Joaquín Aloriso



XIII CAMPEONATO NACIONAL DE GIN & TONICS 2023

TROFEO SCHWEPPES & GIN BRUNI COLLIN'S

NORMAS DE PARTICIPACIÓN

DEBERÁN TOMAR PARTE TODOS LOS BARMANS QUE CONCURSEN EN EL CAMPEONATO NACIONAL 2023 INCLUIDAS LAS MODALIDADES DE FLAIR –BARTENDING Y CLÁSICO.

Cada concursante tendrá que elaborar dos Gin & Tonics con la **GINEBRA GIN BRUNI COLLIN'S** 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 serán las marcas Patrocinadoras **Tónica Schweppes** y **GIN BRUNI COLLIN'S**.

Todas las Fórmulas son propiedad de FABI.

Los combinados deberán prepararse en la cristalería designada por la organización y que se detalla al final de las presentes bases.

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 y GIN BRUNI COLLIN'S.

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 (EXCEL)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 & Tonic no clasificatorio para la final Mundial, Portugal 2024





Todas las decisiones del Comité organizador serán irrevocables.

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 GIN BRUNO COLLINS 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.
 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 Concurante 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 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 & Tonic de acuerdo a su fórmula de los que ambos serán probados por el Jurado Degustador.





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.





XIII CONCURSO REGIONAL DE GIN & TONIC 2023

BY TÓNICA SCHWEPPES Y GIN BRUNI COLLIN'S

Ficha Jurado Degustador GIN & TONIC 2023

26

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.





XIII CAMPEONATO REGIONAL DE GIN & TONICS 2023 BY TÓNICA SCHWEPPE'S Y GIN BRUNI COLLIN'S

Ficha de Jurado Técnico – Originalidad e Innovación

Número del Concursante: _____

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

PRESENTACIÓN DE LAS BOTELLAS

Las botellas han de estar encaradas hacia la audiencia y se presentarán al jurado 1 ó 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.

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

DERRAMAMIENTO

Castiga el derramamiento de líquidos 3 _____

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

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

DESTREZA EN LA DECORACIÓN

Considera la pulcritud en este aspecto 1 a 3 _____

- Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla -1 puntos.

- Por cada decoración que no coloque a la primera en la copa -1 puntos

- La decoración contiene algún elemento prohibido -3 puntos

(Máxima penalización en este apartado -3 pts.)

1/2





MANEJO DE LA CRISTALERÍA

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

Valora el arte en el manejo del material

3 _____

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

MEZCLAR LA GINEBRA CON LA TÓNICA PARA HOMOGENEIZAR LA BEBIDA

Descuenta el olvido de mezclar la ginebra con la tónica antes de presentar

4 _____

- Por no realizar la mezcla -4 pts.
- (En este apartado, solamente se descontarán o los 4 puntos o ninguno)

TIEMPO LÍMITE

Castiga el exceso de tiempo de 7 minutos

5 _____

Tiempo Invertido

TOTAL PENALIZACIÓN

3 a 26

TOTAL PUNTUACION POSITIVA:

INNOVACIÓN Y ORIGINALIDAD

Valora estos dos parámetros de la siguiente forma

0 a 20

- Originalidad en los ingredientes complementarios utilizados 0 a 5 pts.
- Originalidad en la decoración presentada 0 a 5 pts.
- Compatibilidad de los ingredientes complementarios con los ingredientes principales de la mezcla 0 a 5 pts.
- Presentación general del Gin & Tonic y Whisky & Ginger 0 a 5 pts.

TOTAL PUNTUACION POSITIVA:

NOMBRE DEL JUEZ	FIRMA





BASES III COPA PRESIDENTES KM-0 COSTA ADEJE 2023 BY SANZ

DEBERÁN TOMAR PARTE DE ESTE CONCURSO LOS PRESIDENTES O SECREARIOS 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 0 de Tenerife
- 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 Aperitivo.

UN MIEMBRO DE CADA UNA DE LAS 21 ASOCIACIONES (PRESIDENTE/SECRETARIO/VOCAL/CONCURSANTE CLASICO, FLAIR...) DEBERA REALIZAR UN COÓCTEL EN EL STAND DE SANZ QUE SERÁ GRABADO Y PUNTUADO POR LA FIRMA. SOLO SE UTILIZARÁN PRODUCTOS DE LA FIRMA SANZ O QUE NO SEAN COMPETENCIA, Y TENIENDO QUE APORTAR SU PROPIA CRISTALERÍA.





BASES DEL MONIN GAMES

La jornada empezará con un **masterclass** de **CLAUDIO LOPES - MONIN Beverages Expert Mediterranean Area** y seguidamente comenzará el campeonato.

Los **MONIN Games** es un campeonato de **OTC Group** basado en una prueba de **mercado** en la que los participantes seleccionarán productos para la semifinal y qué estarán dispuestos en una mesa, fuera de la vista de participantes y público., en la que encontrarán productos frescos como productos de algunos de los patrocinadores del campeonato.

Tendrán que **elaborar un trago con alcohol y un trago sin alcohol más la decoración**, en directo.

En un **máximo tiempo de 10 minutos**, aunque podrán inspirarse en los clásicos de **IBA World**. Tendrán que utilizar todos los productos seleccionados. El no hacerlo conllevará una penalización.

En este campeonato **participarán todos los jóvenes barman** que las asociaciones de barman hayan aportado a este Concurso Nacional de Coctelería.

Como siempre para la **selección final** pasarán **8 participantes** los cuales tendrán una **prueba sorpresa**, como todos los años.

Este campeonato tendrá como base para los jueces los mismos puntos de guía que la **MONIN Cup Spain**.

Una prueba para **Pasarlo Bien** y donde el **Ganador** optará a los **OTC Experience**, que celebramos todos los años.



HOJA DE JURADO / (CATA Y TECNICO)

NOMBRE COMPETIDOR

GUIA DE PUNTUACION

(1-3 regular, 4-5 bueno, 6-8 muy bueno, 9-10 excelente)

• PRESENTACION

Inspiración para la receta, que le une al concurso, / 10
carisma, técnica de comunicación (comportamiento en su participación) / 5

• TECNICA

Uso correcto de las herramientas y técnicas de trabajo / 10
Limpieza organización y eficiencia en la manera de trabajar, evitando derrames o
sobrantes de líquido. Mismo nivel en las copas, Limpieza de la estación de trabajo.

• RECETA

Usar el medidor para medir de manera precisa y hablar de la inspiración / 5

TOTAL / 30

• COCKTAIL PRESENTACION

Color, garnish(decoración), cristalería adecuada al trago, aspecto general / 10

• NARIZ

¿Tiene aroma? ¿El aroma complementa el trago? ¿Es fresco y agradable? / 8

• BALANCE

¿El trago esta balanceado? Ni muy dulce, ni muy ácido, ni muy salado o fuerte... / 10

• GUSTO - (1-5 regular, 6-12 bien, 13-20 muy bien, 21-25 excelente)

Impresión general del trago. ¿Los sabores y aromas funcionan juntos? / 25

• RETROGUSTO

¿Tiene el trago un acabado largo? ¿Los sabores se desvanecen o cambian al final?
sigue siendo agradable / 10

• CREATIVIDAD

Originalidad del trago. ¿No es demasiado parecido a un clásico? / 7

TOTAL - / 70

Juez Nombre

Penalización por Tiempo
-10 puntos por cada 30 Segundos.

Firma

Penalización por no uso de
producto
-15 punto por cada 30 Segundos.

/ 100

RESULTADO FINAL





CAMPEONATO NACIONAL DE COCTELERÍA “PLANTATION CREATION CHALLENGE” PARA BARMANS Y JÓVENES BARMANS

NORMAS DE PARTICIPACIÓN

Deberán tomar parte todos los Barmans, Jóvenes Barmans y Flairtending que hayan resultado clasificados para el Campeonato Nacional de Tenerife 2023.

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 Fórmulas 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.

fabesecretaria@gmail.com

fabepresidente@gmail.com

NO SE ADMITIRÁN LAS FÓRMULAS ESCANEADAS, FOTOGRAFIADAS O QUE NO ESTÉN EN EL FORMATO ADECUADO (EXCEL).

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 “*Cocktail creativo de inspiración Polinesia*”. Esto quiere decir que, en la ficha de la fórmula, cada barman deberá presentar una receta de creación propia de un homemade que usará en el desarrollo de la prueba, de acuerdo con los parámetros que se especifican más adelante en las presentes bases.





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 30 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.

Los concursantes deberán vestir indumentaria Formal de su asociación a la que representa.

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:

A. Es recomendable que los concursantes puedan traer una fotocopia de la Hoja de Receta tal cual la enviaron a la Organización para posibles aclaraciones.

B. 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 Plantation que FABI Comunicará a los participantes y los Productos MONIN para mezclar y edulcorar a la hora de concursar.

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 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.

3- Fórmulas

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

Tal y cómo 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.

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.

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.

Los cocteles presentados se podrán realizar en coctelera, vaso mezclador, directo en el recipiente o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.

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 12 cl.
3. Es obligatorio utilizar únicamente los productos de OTC GROUP ó proporcionados por la marca, excepto el homemade.
4. Es obligatorio utilizar un mínimo de 2 cl de MONIN en cada fórmula
5. Se podrá utilizar cualquier homemade de cualquier sabor y será aportado por cada concursante. OJO, Con motivo de los desplazamientos y roturas de cadena de frio se recomienda elaborar el homemade de manera segura para que no haya problemas en el viaje. Ante cualquier duda podrán consultar los presidentes con Otc Group que le podremos dar consejos a este respecto.
6. Será muy importante en la receta del homemade indicar gramages de los productos usados y tiempos de infusion y ó maceración, al igual que si se han calentado.
7. Se podrá utilizar un máximo de dos (2) bitters de Otc group si estuvieran disponibles.
8. El cocktail debe constar con un mínimo de tres (3) ingredientes, una parte dulce, fuerte y acida/amarga, como minimo.
9. El cocktail debe ajustarse a una elaboración resultado del balance entre los componentes más dulces, mas ácidos, más especiados y alcohólicos.
10. Las decoraciones que toquen el líquido, NO SE CONSIDERAN INGREDIENTE.
11. 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.
12. Se permiten los productos calentados.





13. No está permitido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
14. 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.
15. 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.
16. 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
17. 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. 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.
5. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.





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

6- Desarrollo del concurso

El orden de participación será mediante sorteo.

Los concursantes estarán en la misma sala donde se desarrollará el campeonato sin su material que estará en la sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante podrá volver a la sala.

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.

1. El tiempo máximo de preparación de los TRES cócteles por parte del concursante será **de seis (6) minutos**.





2. 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.
3. En el momento en el que comience el concurso todos los móviles de los concursantes y jueces deberán estar apagados, suponiendo el uso de estos la descalificación automática del concursante.
4. 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.
5. Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y Degustador el cual estará en la misma sala del concurso. La suma de ambos jurados dará el orden de clasificación final, el jurado degustador podrá hacer preguntas a su participante si lo cree necesario.
6. Todas las decisiones del comité organizador y OTC serán inapelables.

7- 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.

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.

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

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.





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. 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.

Penalizaciones por exceso de tiempo:

Tiempo Límite. (6minutos)	Deducciones	Puntos Deducidos
6:01 a 6:15	-15	
6:16 a 6:30	-30	
6:31 a 7:00	-45	
A partir de 7:01	-60	





HOJAS DE PUNTUACIONES PLANTATION CREATION CHALLENGE

Ficha Decoración

PLANTATION CREATION CHALLENGE

COSTA ADEJE 2023

Número del Cocktail: _____

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

Total Puntuación: _____ Firma del Juez: _____





CAMPEONATO NACIONAL FABI
- FICHA TÉCNICA -
**PLANTATION CREATION
CHALLENGE**



Concursante nº	Coctel nº		
Total 350 Puntos			
INSTRUCCIONES	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Competidor tarde o no presente.	10		
CONFIGURACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Etiquetas de botellas que no miran al público en el orden de la receta.	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.	20		
Dejar caer un hielo o utensilios de bar.	5		
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		
Cocktail 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 - a + o de + a -	15		
Las botellas no se colocan frente al público	10		
Mala manipulación de la cristalería como golpear o agarrar por arriba	15		
No presentar las etiquetas al público	5		
Técnica de trabajo inapropiada	5		
Vacilación / chulería del competidor	10		
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, GUARNICIÓN Y DECORACIÓN	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Guarnición o decoración se caen	10		
Guarnición o decoración no colocar a la primera	10		
Parte de la guarnición o 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 patrocinadores oficiales o no.	10		
Zapatos sucios y gastados	5		
Pelo Largo no recogido	5		
Llevar demasiados anillos pulseras y collares	5		
LÍMITE DE TIEMPO 7 Minutos.	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Tiempo:..... MinutosSegundos			
Penalizaciones de TIEMPO EXTRA 15 Puntos deducidos cada 15 segundos límite de tiempo extra.			
TOTAL DE PUNTOS DEDUCIDOS			
TOTAL/ 350 Puntos.			
Juez:	Competidor:		
Nombre y Firma	Nombre y Firma.		





		CAMPEONATO NACIONAL FBE FICHA DE CATA – RONDA ÚNICA COCTELERÍA PLANTATION CREATION CHALLENGE		
Concursante nº		Coctel nº		
Total 90 Puntos (AGREGAR 2 JUECES)				
APARIENCIA	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO	
Pulcritud. (Pej.: se desmorona la guarnición / dentro de la bebida.) Creatividad / Originalidad. Limpieza.	Excelente 12 - 15 Muy Bueno 8 - 11 Bueno 4 - 7 Justo 1 - 3			
AROMA	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO	
Equilibrio / Agradable / fragante.	Excelente 9 - 10 Muy Bueno 6 - 8 Bueno 4 - 5 Justo 1 - 3			
GUSTO	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO	
Sabor (amargo/seco/dulce).Equilibrio (dulce/amargo). Terminar(agradable/negativo/querermás/postgusto largo).	Excelente 20 - 30 Muy Buen 18 - 23 Bueno 10 - 17 Justo 1 - 9			
GUARNICIÓN Y DECORACIÓN	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO	
Pulcritud / Originalidad	Excelente 17 - 25 Muy Bueno 11 - 16 Bueno 6 - 10 Justo 1 - 5			
REPRESENTACIÓN CONCURSO DE COCTELES ¿El coctel cumple con las especificaciones de la competición asignada al bartender?	RANGO	AGREGAR	COMENTARIO	
Cóctel antes de la cena (aperitivo seco a amargo). Trago largo. Cóctel Espumoso (carbonatación, sabor espumoso). Después de la Cena Cóctel (digestivo o postre). Cóctel bajo en ABV.	Excelente 9 - 10 Muy Bueno 6 - 8 Bueno 4 - 5 Justo 1 - 3			
TOTAL ____ /90 Puntos.				
Juez: Nombre y Firma	I.G.: NOTA: IMPRESIÓN GENERAL DEL 1 A 10- SOLO SE USARÁ EN CASO DE EMPATE			

