

# **CLASIFICATORIA NACIONAL RUMBO AL TORNEO MUNDIAL DE COCTELERIA Y FLAIR DE COPENHAGUEN - DINAMARCA 2017**



## **Reglas de Competencia**

### **Descripción, las presentaciones de recetas y reglas generales**

- 1.1 El torneo está formalizado y organizado por la Asociación Central de Bartender de Chile (ACEBACH) de acuerdo con las reglas de competencia de la International Bartender Association (IBA)
- 1.2 Es un evento nacional dirigido a socios.
- 1.3 Categoría de la competencia: Sparkling Cocktail
- 1.4 Cada competidor debe usar en su fórmula dos productos obligatorios: Espumante y Brandy, Cognac, Calvados o Armagnac.

### **Competiciones.**

#### Presentaciones de recetas

- 2.1 Recetas para el Campeonato deben presentarse a en la fecha de cierre anunciada.
- 2.2 No se aceptarán Recetas presentadas con posterioridad a la fecha de cierre.
- 2.3 Las recetas deben ser presentadas en los formularios de inscripción, por los competidores. La inscripción se realizara por medio de la página [www.bartenders.cl/torneo-nacional](http://www.bartenders.cl/torneo-nacional) y deberán contener todos los datos requeridos (la omisión de algún ítem será motivo de no aceptación).
- 2.4 Todas las recetas deben ser aceptadas y revisadas por la organización.
- No se pueden hacer cambios a los cócteles después de que la receta se haya ingresado presentado. Es responsabilidad del competidor garantizar que la receta cumpla con las reglas aquí presentadas.
- 2.5 Recetas introducidas deben ser la creación original de los competidores.
- 2.6 Todas las recetas presentadas serán de propiedad de ACEBACH.

### **4.Reglas generales**

- 4.1 Todos los ingredientes de la receta se deben seleccionar libremente de los que se encuentran en el mercado.
- 4.2 Todas las frutas, hierbas y vegetales que se integren a la receta serán responsabilidad del competidor.
- 4.3 Si el competidor por diferente causa no dispone de los productos que declaro en la receta no pueden ser sustituidos en la competición, a no ser aprobado previamente por la organización.
- 4.4 Se suministrará hielo y hielo picado. La forma y el estilo de hielo se basa en la disponibilidad.

- 4.5 Todas las cantidades de frutas, hierbas y vegetales utilizados en una receta deben ser estipuladas en la presentación de recetas; medidas exactas siempre deben indicarse.
- 4.6 Recetas no puede contener **más de 4 cl de alcohol** y menos de 7 cl de Espumante.
- 4.7 Las recetas deben contener al **menos 1,5 cl de producto** Brandy, Cognac, Calvados o Armagnac.
- 4.8 Las recetas deben expresarse en centilitros y se escriben en números enteros o medio (0,5 cl, cl 1, 1,5 cl, 2 cl, 2,5 cl etc.), cucharas de bar o gotas.
- 4.9 Los cócteles no deben contener más de seis ingredientes. Si hay más de seis, este será descalificado. Todas las decisiones tomadas por los jueces son finales.
- 4.10 Las recetas deben contener al menos una bebida alcohólica como un espíritu de base ( Brandy, Cognac, Calvados o Armagnac). Los demás componentes deben ser modificadores (es decir, los amargos, jarabes cócteles, licores, etc.). Un segundo espirituoso ( ron, whisky, etc.) también se puede usar, pero la cantidad debe ser inferior a la base.
- 4.11 Nombres de cócteles que incluyen palabras groseras, sexuales y racistas, asociadas a narcóticos, y palabras aludiendo a las enfermedades o discapacidades físicas, están prohibidos.
- 4.12 **Ningún ingrediente casero está permitido.**
- 4.13 No se permite componente caliente.
- 4.14 No se permiten ingredientes artificiales o colorantes.
- 4.15 No fuego (sólo pequeña llama para caramelizar con la aprobación previa).
- 4.16 Bebidas Carbonatadas y no carbonatadas pueden ser utilizadas. Los jugos de limón, naranja, pomelo deben ser naturales.
- 4.17 La única vez que jugo fresco puede ser exprimido es inmediatamente antes de la preparación de la decoración.
- 4.18 Los competidores son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimido.
- 4.19 Se permiten productos lácteos.
- 4.20 Aires, espumas y esferificaciones están permitidos en todas las competiciones. Todos los ingredientes utilizados para hacer aires / espumas, deben elaborarse escenario y seguir la regla máxima de seis ingredientes. Todos los ingredientes y técnicas deben ser explicados en detalle en la receta de inscripción.
- 4.21 Los productos alimenticios congelados, solo o en hielo, no serán permitidos.
- 4.22 Cubos de hielo grandes no serán incluidas pero pueden ser traídos por los competidores. Estos serán degustadas por el técnico juez para verificar que no se han añadido ingredientes.

## **5. Decoraciones y aderezos**

- 5.1 Cualquier cáscara de la fruta, la fruta, la cáscara, etc. si se coloca en el cóctel en lugar del borde de la copa se contará como un ingrediente. Una bebida que contiene más de los ingredientes permitido será penalizado por los jueces. Todas las decisiones de los jueces son finales.  
Importante: en las nuevas reglas de la IBA si la decoración entra en contacto con el líquido en el Cocktail ya no será penalizado.
- 5.2 Decoraciones se pueden utilizar en cualquier lugar de la cristalería fuera del líquido y no se consideran como ingredientes. Si, cuando el cóctel queda en pie, la decoración cae en el líquido o está parcialmente sumergido, entonces será considerado un ingrediente. Si se cae en la cristalería, los puntos serán deducidos por los jueces.
- 5.3 De sal, azúcares y / o especias colocados en el borde de la copa se supone que son parte del sabor de la bebida y se contarán como ingrediente.
- 5.4 Decoraciones y guarniciones deben ser comestibles.
- 5.5 Los adornos y decoraciones pueden ser soportados por accesorios , guarnición de soportes artificiales tales como madera / metal , palos, pasadores de madera / metal etc., deben ser utilizados con el propósito de combinar las guarniciones y decoraciones de una forma correcta

y de manera profesional.

5.6 Decoraciones deben estar preparados en la zona de decoraciones. Tendrá tiempo de preparación (quince minutos), antes de salir al escenario. No se permitirán decoraciones fijas pre-o preparados.

5.7 No está permitido colocación de la decoración en cristalería antes de preparar el cóctel.

5.8 El uso de un maridaje y cócteles que se presentan en pequeñas placas o bandejas junto a la copa de cóctel no están permitidos.

## **Cristalería**

6.1 Material de vidrio estará a cargo del competidor. Los competidores podrán utilizar su propio material de vidrio y debe estar acorde a la categoría.

6.2 La capacidad de la cristalería será la siguiente: entre 16 y 42 cl.

6.3 Los competidores deben utilizar la cristalería que se indicó en el documento de presentación de recetas. No se permiten cambios.

## **Competencia**

### **Sparkling Cocktail**

El vino espumoso tal como se utiliza en cócteles espumosos debe ser un vino espumoso suministrado por el competidor.

10.1 Cócteles espumoso debe contener un mínimo de 7 cl de vino espumoso.

10.2 El alcohol añadido al vino espumoso debe ser no más de 4 cl.

## **Clásico. Generalidades**

12.1 Los competidores deben presentarse con su uniforme de la empresa que representan, o acorde.

12.2 Se permite ambas medidas (Jiggers) y vertido libre.

12.3 Los métodos para preparar cócteles son: directamente al vaso, vaso mezclador, licuado, colado, batido o cualquier combinación de éstos.

12.4 Los competidores deben utilizar sus propios utensilios de barras. No hay provisión de herramientas.

### **Clásico: secuencia de la competencia**

13.1 Todos los competidores llevarán por si solos a con ayuda sus botellas para su rutina

13.2 Los competidores tendrán dos minutos para puesta a punto para la competición. La técnica comenzará a juzgarse durante el tiempo de puesta a punto.

Los competidores pueden utilizar este tiempo para pulir la cristalería, comprobar hielo, preparar botellas, etc.

13.3 Los competidores no podrán utilizar el tiempo de preparación de dos minutos para llenar vasos, vasos de mezcla, o coctelera con hielo. No podrán trabajar en las decoraciones de ninguna manera, y no podrán verter cualquier ingrediente de las botellas.

13.4 Los competidores deberán fijar y mostrar los ingredientes y botellas en la forma más eficiente, a continuación, esperar a que la señal para comenzar la mezcla.

13.5 Los competidores deben presentar las botellas para el público y los jueces durante su rutina.

**13.6 Los competidores pueden verter los ingredientes en el orden que deseen. Dentro de una lógica.**

13.8 Al verter el cóctel final en la cristalería, los competidores sólo deben llenar en parte y luego pasar a la siguiente copa. No será permitido verter el total de la mezcla de una sola vez.

13.9 Los competidores deben preparar cinco cócteles. Cuatro cócteles serán enviados a los jueces de degustación, el quinto cóctel será utilizado para exhibición.

13.10 Cada vez que los competidores completan su cóctel van a subirlo y presentan el cóctel a los asistentes para detener el reloj.

13.11 Los cócteles serán recogidos y entregados a los jueces de degustación por el personal proporcionado.

13.12 Si se producen los accidentes inesperados durante la preparación, o cuando se lleva a los cócteles a los jueces de degustación (ninguna culpa del competidor), el Comité va a resolver esto en una consulta conjunta con los jueces. El competidor no será penalizado.

13.13 Los competidores permanecerán en el escenario hasta que se les da permiso para salir.

### **Juicio técnico**

14.1 Los competidores serán juzgados en materia de higiene, eficiencia y profesionalismo en la preparación del cóctel.

14.2 La hoja de evaluación técnica se inicia con un máximo de doscientos cincuenta puntos. Los puntos se deducen basado en técnicas ante la observación del juez. Los puntos restantes serán el resultado final de la ejecución técnica.

14.3 Si los competidores no preparan cócteles como se indica en la receta (mal orden/ ingrediente que falta), los jueces técnicos informarán. Los puntos de penalización serán deducidos por la degustación de los jueces. Decisiones de los jueces son finales.

### **El tiempo y sanciones**

15.1 Preparación de la decoración se limitarán a quince minutos. A los quince minutos competidores deben dejar de usar y lo que han preparado hasta ese punto en el tiempo.

15.2 Si los competidores cambian la receta o guarnición de cualquier manera, o no siguen la receta original / presentación, se deducirán de los puntos de degustación.

15.3 Si los competidores no pueden hacer los cinco cócteles, los competidores sólo recibirá los resultados a partir del número de jueces que reciben cócteles. Los competidores serán penalizados por no preparar a todos los cócteles requeridos.

15.4 Los competidores tendrán seis minutos para mezclar sus cócteles. Competidores que superen el límite de tiempo serán penalizados por el jueces técnicos: quince puntos de 1 a 15 segundos más que el tiempo permitido y un adicional de quince puntos por cada 15 segundos a partir de entonces.

15.6 Los competidores se les dará una señal cuando empezar a mezclar: en otras palabras, cuando sus seis minutos comienzan.

16.10 Los competidores serán juzgados en: el tiempo, la técnica, la eficiencia, la comunicación, presentación profesional, y cóctel: (apariencia, aroma, la decoración y el gusto).

16.11 Si hay un empate, la impresión general rompe el empate. Si todavía hay un empate, los puntos más altos concedidos para la técnica será la que decida.

### **Galardones y premios**

El competidor con la puntuación más alta será proclamado ganador

## **Sección 2 – Información General**

18.1 El Comité se reserva el derecho de rechazar cualquier nombre de receta o una receta considerada inaceptable.

18.3 La organización se reserva el derecho de modificar estas reglas, sin notificación previa, por causas de fuerza mayor.

18.5 Se revisará todas las recetas antes de la competencia. Si la receta presentado no cumple los requisitos, será descalificada

18.10 La impresión general del cóctel se utilizará sólo si hay un empate. Estos puntos no se contarán a menos que haya un empate.

18.11 Si persiste el empate, el competidor con la puntuación más alta en la categoría de sabor será considerado el ganador.

18.12 Si aún persiste el empate, el competidor con la puntuación más alta en la eficiencia / técnica será considerado el ganador.

### **Comités, jueces e información anotando**

19.4 El Jurado estará integrado, jueces técnicos, jueces de cata, de presentación personal, un cronometrador, juez de elaboración de decoración y presidente de jurado

19.7 Sólo los jueces tienen derecho a entrar o salir de la sala de degustación y sólo puede hacerlo a informar a los competidores de cuestiones, tales como el tiempo y los ingredientes.

19.8 Los jueces no pueden utilizar un teléfono móvil mientras que la competencia está en curso.

19.11 La puntuación de degustación y técnicas serán juzgados como conjunto, o sea se sumaran.

### **jueces técnicos**

21.1 Los jueces técnicos comprende uno por participante al momento de la competencia y serán designados.

21.2 Cada juez juzgará a un competidor a la vez.

21.4 Los jueces deben garantizar que el número de cóctel en el cristal se corresponde con el número que aparece en su hoja de puntuación

### **Jurados de Cata**

**Degustación:** Se nombrará tres jueces.

**Decorados:** Un coordinador para asegurar que los ingredientes adecuados, adornos y aderezos se preparan de acuerdo con las recetas presentadas. Un cronometrador, que notificará a los competidores cuando se acerca el tiempo de preparación, quince minutos. Los participantes contarán con puntos deducidos si exceden el límite de tiempo de quince minutos.

**jueces técnicos:** uno. Y un coordinador para recoger y entregar las hojas de puntuación .

**Cronometrador:** el cronometrador medirá el tiempo de los competidores durante su rutina.

22.4 El Presidente de la competencia debe informar a los jueces que cada cóctel es para ser juzgado por sus propios méritos y no contra otros cócteles.

**Comité de puntuación:** Comprende dos personas; una personas en las hojas de puntuación de los jueces de degustación, una persona a contar hojas de puntuación de los jueces técnicos

Además de una persona (presidente de la competencia) para finalizar y volver a revisar todas las hojas de puntuación. Todas las hojas de puntuación serán recogidos revisados por el Comité de Calificación y se documentarán los resultados

El Comité de puntuación se reunirá con la degustación y sus jueces técnicos para asegurar que todos los recuentos son correctos.

