



REGLAMENTO TORNEO NACIONAL DE COCTELERÍA 2021 ORGANIZADO POR LA ASOCIACIÓN CENTRAL DE BARTENDERS DE CHILE ACEBACH

"El torneo nacional de coctelería promueve el uso adecuado de técnicas de coctelería clásicas y/o contemporáneas en la creación y ejecución de recetas inéditas, balanceadas y replicables bajo las reglas siguientes reglas de competencia en pro de seleccionar a los mejores exponentes de la coctelería de Chile para representarnos en instancias internacionales".

INDICE

1.REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

2. PREMIOS

3.MECÁNICA DEL TORNEO NACIONAL

4. INSCRIPCIÓN

5.REQUISITOS DE RECETA DEL COCTEL EN COMPETENCIA

6. MISE EN PLACE Y PUESTA EN ESCENA

7.ETAPA SEMIFINAL

7.A SEMIFINAL CATEGORÍA CLÁSICA

7.B SEMIFINAL CATEGORIA FLAIR

8. ETAPA FINAL NACIONAL

8.A FINAL CATEGORÍA CLASICA

8.B FINAL CATEGORÍA FLAIR

9.JURADO

1. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

-ACEBACH Asociación Central de Bartenders de Chile miembro oficial desde el año 2015 de la IBA (International Bartenders Association) organiza el Torneo Nacional para elegir a los mejores representantes de la coctelería nacional en torneos internacionales.

-Los participantes deben ser mayores de 18 años. Bartenders chilenos y/o residentes de todo el territorio nacional de Chile.

-Los socios ACEBACH y de las siguientes asociaciones amigas que se mencionan a continuación podrán participar sin costo de inscripción en el Torneo Nacional del Cocktail: ASOCIACIÓN BARTENDER NORTE, AGB, ARBAP_AG ACOBAR Y ASOCIACIÓN BARTENDER PATAGONIA.

-Podrán participar bartenders en condición de independientes con pago de inscripción de \$30.000 antes del 2 de septiembre 2021. Contacto Tesorero ACEBACH: Alejandro Romo, cel: +56 9 81629362

-La Selección Nacional de Bartenders 2021 deberá aceptar y participar responsablemente del proceso de entrenamiento que brindará ACEBACH en su preparación como representantes del rubro coctelero de nuestro país en instancias internacionales.

- Se admite una receta por competidor.

- Cualquier incumplimiento en el reglamento será sancionado y/o motivo de descalificación del competidor; sujeto a decisión del comité organizador.

- Las recetas deberán ser inéditas y no publicadas anteriormente y su uso posterior queda a disposición de la organización y ACEBACH.

- No está permitido el uso de nombres y/o mensajes de índole sexual, político, violencia, discriminación, etc.

-Los recursos de conexión a internet, calidad de fotos y otros relacionados a conectividad serán de exclusiva responsabilidad de cada competidor, siendo elemental una buena conexión especialmente para aquellos que sean finalistas y deban realizar la ronda final vía Livestream (Categoría Clásica)

-Si él/los competidores ganadores no pudiesen viajar por cualquier motivo el derecho pasa a el/los que siguen de acuerdo a su puesto final en el certámen.

-Las planillas de evaluación estarán a disposición a partir de 10 días finalizado el certámen. Las puntuaciones son inapelables y definitivas.

-El único medio oficial de inscripción, información y consultas respecto al torneo debe realizarse mediante el correo juliopalestro@gmail.com (Director Nacional ACEBACH).

2. PREMIOS

-Los campeones de ambas categorías Clásico y Flair representarán a nuestro país en el próximo Certamen Panamericano de Coctelería Manizales, Colombia 2021. El premio incluye los pasajes de ida y retorno y estadía para dicho evento. La clasificación queda sujeta a la realización del torneo internacional y respetando el orden de posiciones de los competidores ante dichas eventualidades.

-Los 2° lugares de ambas categorías podrán representar a Chile en Copa Amistad y contarán con ticket aéreo cubierto. Deberán asumir de forma independiente el pago por participación + estadía durante el torneo Panamericano (Gasto referencia de 990 USD)

3.MECÁNICA DEL TORNEO NACIONAL

El torneo Nacional está dividido en 2 categorías:

-CATEGORÍA CLÁSICA

-CATEGORÍA FLAIR

El Torneo Nacional de Coctelería consta de 2 etapas:

3.A SEMIFINAL NACIONAL (Del 24 de agosto al 5 de septiembre 2021)

La admisión online de inscripción de recetas deberá incluir ficha completa de receta, foto del cóctel y vídeo de su preparación. Se realizará mediante redes el anuncio de los semifinalistas nacionales (Todos aquellos competidores cuya inscripción y receta cumplan todos los requerimientos). Posteriormente se realizará la selección de 10 finalistas a nivel nacional (6 de categoría clásica y 4 de categoría flair). Éstos serán anunciados por la organización en redes sociales de ACEBACH.

3.B FINAL NACIONAL (Domingo 12 de Septiembre 2021)

- Los finalistas de la Categoría Clásico (6) deberán realizar la presentación de la rutina de preparación de sus respectivos cócteles en la Final Nacional en vivo (Livestream) mediante redes sociales. Los finalistas de la Categoría Flair (4) lo harán mediante la preparación de un video con los requerimientos especificados en el punto 7.B.

-Un panel designado por la asociación recreará las recetas exactas de cada uno de los finalistas simulando su sabor de acuerdo al método de preparación especificado para que sea evaluado por un jurado de cata compuesto por expertos de la industria y siguiendo una pauta de evaluación designada. Se dispondrá de los ingredientes necesarios para dicha replica. (A coordinar con cada uno de los competidores finalistas).

-Los campeones nacionales serán anunciados por redes sociales en lapso prudente terminada la Final Nacional. Los campeones serán aquellos que obtengan el mayor puntaje de su categoría.

4. INSCRIPCIÓN

Los competidores en ambas categorías deberán enviar a la organización:

-1 foto formato de su cocktail con fondo blanco donde se visualice de forma nítida su cristalería y decoración.

-1 vídeo de la preparación de su cocktail. (Véase contenido y duración según categoría a continuación).

-Se evaluará el contenido del vídeo de acuerdo a la pauta de evaluación de cada categoría quedando fuera de consideración o puntuación extra cualquier efecto adicional de postproducción o edición del mismo en ambas categorías (Clásico o Flair).

-Formulario de inscripción de receta completado sin posibilidad de cambios posteriores.

-Se elegirán 10 finalistas a nivel nacional: 6 finalistas en categoría clásica y 4 finalistas en categoría Flair.

-La adquisición de todos los insumos, cristalería, herramientas de bar y botellas es de responsabilidad de cada competidor.

-Cualquier ingrediente de carácter discutible deberá ser autorizado por la organización del torneo dentro de un plazo pertinente.

-Los finalistas nacionales serán contactados por la organización para asegurar que se disponga de todos los insumos para recrear su receta ante un jurado de cata asignado. Cualquier ingrediente/s especial no disponible para los organizadores deberá ser enviado por el competidor con costo de envío pagado por él/ella mismo. De no ser recibido al menos 24 horas antes de la final se considerará dicho ingrediente como faltante bajo la penalidad correspondiente.

5. REQUISITOS DE RECETA DEL CÓCTEL EN COMPETENCIA

Las siguientes reglas aplican para la creación de recetas de ambas categorías (Clásico y Flair)

-La categoría del cóctel en ambas categorías es **estilo libre o CHOICE**. Por ende, el cóctel en competencia puede ser de tipo Aperitivo, Bajativo, Trago largo, Trago corto

o Espumante. De igual forma la cristalería y la cantidad de ingredientes queda a libre elección de cada competidor. **El volúmen máximo es de 30 cl por cóctel (300cc).**

-El método de elaboración del cóctel es de libre elección: Batido, refrescado, servido directo o combinado (Más de uno de éstos procedimientos). No se considerará válido el concepto de "rellenar o completar". **Cada cóctel puede contener hasta un MÁXIMO de 7 cl de alcohol (70cc).**

-La receta del cóctel DEBE contar con **al menos 1 ingrediente casero que incluya PISCO en su elaboración.** Marca y categoría de PISCO a elección. La elaboración del ingrediente casero puede incorporar cualquier técnica de coctelería/mixología y debe ser especificada en detalle en el formulario de inscripción de recetas (Respétese la DO Pisco, 1931).

-**NO está permitida la exhibición de etiquetas** mostrando marcas de bebidas alcohólicas (Pisco, ron, licores, vinos, etc). Se pide cubrir o pelar etiquetas en ambas categorías y no hacer alusión a marcas durante los videos o presentaciones. Se solicita enviar las marcas de los productos solo en la ficha de inscripción de la receta para conocimiento de la organización.

-La receta del cóctel debe contar con al menos 3,5 CL Ron (Especial, Añejo ó Extra Añejo). Marca de RON a libre elección. (En el Panamericano se competira con Ron Viejo de Caldas).

-Se permite el uso de jarabes y purés envasados.

-**La decoración del cóctel debe ser 100% comestible.** La decoración tiene como objeto realzar y/o complementar el aroma, sabor y/o apariencia general del cóctel. Se permite el uso de palillos de madera o metálicos como soporte o sujetadores de decoraciones de uso prolijo y profesional. Esta puede ser dispuesta sobre la cristalería, en el borde o dentro de la cristalería. De tener contacto con el líquido no se considerará como ingrediente adicional. El hielo no cuenta tampoco como ingrediente.

-Tiempo de armado de decoraciones: **El competidor debe considerar ser capaz de elaborar 5 decoraciones idénticas de su cóctel en un lapso de máximo 15 minutos.** (Considerándose el estándar de permitido para decoraciones previo a competencias).

-No se permitirá el uso de ingredientes calientes ni que deban ser calentados durante la preparación del coctél. Sí se permite el uso de soportes de cocina, fuego o calor dentro del tiempo de armado de decoración para dicho fin.

-Cualquier tipo de maridaje o bandeja externa a la cristalería no está permitida. No se permite el uso de colorantes o saborizantes artificiales.

-Se permite el uso de "Daily products" Es decir, productos de uso cotidiano como licores densos, cremas, mermeladas, salsas, dulces de tipo lácteo o vegetal, gelatinas mientras no superen más del 20% del contenido de la receta. Se permite el uso de sifón de crema (N2) pero debe ser cargado y preparado dentro del tiempo de armado de decoración, o sea previo al tiempo de preparación.

6. MISE EN PLACE Y PUESTA EN ESCENA

Para ambas categorías se evaluarán por un jurado externo los siguientes parámetros:

- Tiempo de preparación de garnish: ¿Es factible que el competidor pueda armar 5 unidades de decoración en 15 minutos previos a la presentación?
- Tiempo de puesta a punto :¿Es capaz de armar su estación en 5 minutos antes de presentarse?
- Tiempo de presentación según categoría : Se evaluará y penalizarán sobretiempos.

7.ETAPA SEMIFINAL

7.A SEMIFINAL CATEGORÍA CLÁSICA

Además de 1 fotografía y formulario de inscripción respectivo debe adjuntarse el envío de un vídeo con las siguientes características:

- El contenido del vídeo debe incluir al inicio una presentación oral sobre la inspiración de su cóctel (30 segundos aprox.) y 3 min (con la preparación de 1 porción de su cocktail. La duración total del vídeo debe ser de máximo 3 minutos y 30 segundos.
- Debe ser una preparación en tiempo real y de acuerdo a los parámetros generales de elaboración de un cóctel. Se permitirá la intervención oral durante la preparación si el competidor así lo desea (Relacionado al cóctel). Ésto no sumará puntuación adicional.
- No se admiten cortes o ediciones posteriores del video excepto adición de música o descripción de ingredientes si se desea.
- No es necesario incluir en el contenido del video el tiempo de armado de decoraciones para esta etapa.

7.B SEMIFINAL CATEGORIA FLAIR

Además de la fotografía de su cóctel y formulario de receta completado los competidores de esta categoría deben adjuntar un vídeo con las siguientes características:

- El video debe incluir la rutina con la preparación de 2 porciones iguales de su cóctel con un máximo de 4 minutos.
- La rutina debe contener un mínimo de 1 minuto de WORKING FLAIR.

- Se permitirá el apoyo de barbacks durante la realización de la rutina.
- La calidad del vídeo debe ser nítida y debe permitirse visualizar de forma óptima los movimientos.
- No se permiten cortes o ediciones visuales del video solo adición posterior de música o efectos de sonido si se desea.
- No es necesario incluir en el contenido del video el tiempo de armado de decoraciones para esta etapa.

8. ETAPA FINAL NACIONAL

Los 10 Finalistas a nivel nacional deberán seguir las siguientes reglas según su categoría y sin posibilidad de modificar la receta enviada en su ficha de inscripción.

8.A FINAL CATEGORÍA CLASICA

- Competidores finalistas de esta categoría (6) tendrán 3 minutos para realizar 2 porciones iguales de su cóctel en vivo. Se permitirá previamente (Fuera de los 3 minutos) una introducción de máximo 45 segundos si el/ la finalista desea realizar una presentación oral de su receta e inspiración de la misma.
- Competidores deberán asegurar una buena conexión y tiempo de prueba de transmisión previo que será avisado por la organización.
- El video de la rutina de la preparación de sus cócteles puede ser publicada por redes sociales de ACEBACH y sus miembros de forma abierta al público en redes sociales.
- La organización puede pedir a los competidores la conexión previa a la preparación para evaluar de forma interna ó vía Livestream la etapa de armado de decoraciones.
- No se permite el apoyo de barbacks o terceros en esta categoría.

8.B FINAL CATEGORÍA FLAIR

- Los competidores finalistas de esta categoría (4) deberán enviar un VÍDEO de su rutina de preparación de cocteles.
- La realización de un show de tipo temático no sumará puntuación adicional.
- La duración del video de la rutina para los FINALISTAS Flair es de máximo 6 minutos donde deberán preparar 4 porciones iguales de su cóctel.
- Los competidores podrán utilizar la cantidad y variedad de objetos de bar a libre elección.

-La rutina de esta categoría en semifinal y final debe incluir WORKING y EXHIBITION FLAIR.

-Los competidores pueden preparar el cóctel usando los ingredientes en el orden que ellos elijan. En ambas categorías todos los productos alcohólicos y jarabes deberán ir en sus botellas originales pero sin mostrar marcas ni etiquetas.

-Se permite el uso de botellas completamente peladas y transparentes sin logotipos tallados de gran tamaño solo para zumos y jugos. Puede utilizarse hasta un máximo de 3 "tipos" de botellas peladas. El competidor podrá disponer de la cantidad que desee para reposición e incluso podrá verter un mismo jugo desde botellas diferentes (Pero con máximo de 3 tipos de botellas diferentes).

-No está permitido el uso de botellas vacías.

-Para WORKING FLAIR cada botella deberá contener como mínimo 1/4 de líquido.

Para EXHIBITION FLAIR cada botella deberá contener 1 OZ de líquido.

-NO se permite el POUR DIRECTO. Por ende antes de servir se debe realizar al menos 1 movimiento con cada botella.

-Se evaluará 70% Calidad de Flair y 30% Calidad del Cóctel.

-Se aplican las mismas reglas generales de receta y vídeo que en la etapa Flair semifinal modificándose solo la cantidad de cocktails y tiempo máximo de duración.

9. JURADO

El jurado del torneo nacional es conformado por miembros de la directiva de la asociación y de representantes de marcas que le auspicien y/o miembros destacados de la industria gastronómica.