



Estimados Directivos y Concursantes:

Desde la Junta Nacional de FABE tenemos el placer de presentaros las bases para el próximo Campeonato Nacional Extremadura 2017 realizadas según la actual normativa IBA y que será clasificatorio para El World Cocktail Competition de 2018.

Rogamos os leáis y aprendáis dichas reglas a fin de que ningún concursante quede con dudas y los Directivos de las Asociaciones puedan corregir y aconsejar en todo lo referente a las Competiciones.

Una de las cosas que han variado es el cumplimiento de plazos para la entrega de las recetas y la inflexibilidad que la IBA llevará a cabo en este punto. Es necesario que las reglas se conozcan a la perfección tanto por parte de Directivos como de concursantes para que la receta llegue antes de la fecha límite y no haya que realizar correcciones, por lo que sería bueno que se entregasen antes de la fecha para estar en tiempo de realizar posibles modificaciones a los errores.

De cualquier forma, cualquier duda que se plantee será comentada y resuelta antes del inicio del Congreso bien por teléfono o bien por mail pero siempre directamente con el Presidente de cada Asociación.

Dado que se introducen bastantes variaciones en las reglas, podréis apreciar que lo importante y lo nuevo estará resaltado en negrita, subrayado y en color verde a fin de que se le preste a estos puntos muchas más atención dado que son las novedades.

Quedamos a vuestra entera disposición:

Atentamente:

Ramón Ramírez.
Pte. FABE

Juanjo Fernández.
Secretario FABE



**REGLAS PARA EL CAMPEONATO NACIONAL DE COCTELERÍA 2017
PARA BARMANS Y JÓVENES BARMANS
CATEGORÍA PRE DINNER, (APERITIVO)**

27 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE DE 2017

Podrán tomar parte todos aquellos socios al corriente de pago de las cuotas en su respectiva Asociación, que estén dados de alta en la Base de Datos de FABA y que hayan obtenido la clasificación en su Campeonato Regional. La categoría de Jóvenes Barmans estará compuesta por aquellos socios que, al ganar su Campeonato Regional eran menores de 27 años. La categoría de Barmans estará reservada a aquellos socios mayores de 27 o menores, si en su Campeonato Regional participaron y vencieron en esa categoría.

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

Todas las Formulas son propiedad de FABA.

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 a las siguientes direcciones debidamente relleno en el archivo de Excel de hoja de receta. NO SE ADMITIRÁN LAS FÓRMULAS ESCANEADAS, FOTOGRAFIADAS, QUE NO ESTÉN EN EL FORMATO ADECUADO Y QUE NO SEAN ENVIADAS DIRECTAMENTE POR EL PRESIDENTE O SECRETARIO DE LAS DIFERENTES ASOCIACIONES.

federacionfabe@gmail.com

juanjofernandez@agaba.net

EL 10 DE OCTUBRE A LAS 23:59 SERÁ LA FECHA TOPE PARA LA RECEPCIÓN DE LAS FÓRMULAS. LAS RECETAS QUE LLEGUEN FUERA DEL PLAZO ESTABLECIDO TENDRÁN UNA PENALIZACIÓN DE PUNTOS PARA EL



BARMAN CUYA RECETA NO ESTÉ CORRECTA EL 10 DE OCTUBRE. CADA DÍA DE RETRASO SUPONDRÁ UNA SERIE DE PUNTOS NEGATIVOS CON EL QUE EL PARTICIPANTE COMENZARÁ LA COMPETICIÓN EN LA QUE LA RECETA HAYA SUFRIDO EL RETRASO. A PARTIR DEL QUINTO DÍA DE RETRASO EN LA ENTREGA Y/O CORRECCIÓN DE UNA FÓRMULA, EL PARTICIPANTE QUEDARÁ DESCALIFICADO DE LA COMPETICIÓN.

LA IBA DESCALIFICARÁ A TODOS LOS CONCURSANTES CUYA FÓRMULA NO ESTÉ ENVIADA Y CORRECTA DENTRO DEL PLAZO ESTABLECIDO POR LO QUE OS ROGAMOS INTENTAR ENVIARLAS UNOS DÍAS ANTES PARA QUE, EN CASO DE QUE SE TENGA QUE MODIFICAR ALGO INCORRECTO SE TENGA MARGEN PARA HACERLO. NO HABRÁ CONCESIONES, Y POR TANTO QUEDARÁN FUERA DE CONCURSO LOS QUE INCUMPLAN LA FECHA DE ENVÍO.

La modalidad de este año para el concurso es la de *“Aperitivo o Pre Dinner”*.

Esto quiere decir que en la ficha de la fórmula, cada barman deberá presentar una receta de creación propia, 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 15 minutos antes de la hora concertada a fin de evitar posibles sanciones y retrasos en la Competición.

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

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. No se permite el uso de Polos o camisas de manga corta por mucho que formen parte del uniforme habitual de trabajo.

Os recordamos que para poder concursar, es requisito indispensable estar asociado a la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles y estar al corriente, a la fecha del concurso, del pago de la cuota anual.

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 los mismos por lo que se avisará con tiempo a todos los concursantes para que queden enterados de los cambios.

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

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

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

Este año continuaremos con el grupo de Whatsapp para cada competición tal y como se hizo el pasado año, en el que todos los concursantes estarán comunicados con la Secretaría



Nacional en tiempo real para posibles cambios en los horarios y cualquier aviso que haya que hacer llegar a los concursantes. Por ello es imprescindible que en la Hoja de receta esté detallado el móvil de cada participante.

2- Introducción

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

En dicha fase, el participante deberá realizar un cocktail APERITIVO de creación propia, cuya receta deberá ser remitida a la organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar. El cocktail de creación propia podrá ser agitado 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 **cinco (5)** copas, de las que **cuatro (4)** serán catadas y **una (1)** será para la mesa de exposición.

3- Fórmulas

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

2.

NOVEDAD IMPORTANTE

Tal y cómo se hizo el año pasado, se continúa con la normativa IBA sobre el orden de los ingredientes a la hora de ponerlos en la hoja de recetas.

Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta el tipo de bebida, ingrediente, graduación alcohólica, etc.

Una vez presentada la fórmula, en el momento de concursar los ingredientes deberán ponerse en el mismo orden que en la hoja de recetas.

3. Los concursantes podrán elegir la cristalería que deseen dentro de las opciones que el patrocinador ofrece este año para la competición. En las hojas de recetas deberá especificarse cuál de las cristalerías disponibles se desea usar. Las características,



nombre, foto y capacidades de cada una de ellas se especifican al final del documento.

4. **Los concursantes deberán utilizar Jiggers metálicos específicos de Coctelería para calcular las medidas. NO SE PERMITE EL USO DE PROBETAS DE LABORATORIO O CUALQUIER OTRO TIPO DE UTENSILIO MEDIDOR QUE NO SEA EL ANTERIORMENTE CITADO.**
5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
6. Los concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.)

4- Ingredientes

El tipo de cocktail para este año es Pre Dinner o Aperitivo, es decir, una bebida diseñada para estimular el apetito. Un aperitivo es entre seco y/o amargo en lugar de dulce, (ejemplo: Champagne, Pastis, Sherry, Vermouth, Americano, Dry Martini, Negroni).

Los Jueces favorecerán los sabores secos y / o amargos en este estilo de cocktails en lugar de bebidas dulces.

1. **Las fórmulas para el cocktail Aperitivo de este año no pueden exceder de los 8 cl. en total sumando las cantidades de todos los ingredientes.**
2. **Las Formulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas.**
3. Los cocktails no deben contener más de seis (6) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias.
4. **Las fórmulas deben contener: al menos 4 cl de ingredientes alcohólicos por copa.**
5. Las fórmulas no pueden contener más de 7 cl de alcohol por copa.
6. **Las fórmulas deben contener al menos una bebida alcohólica espirituosa considerada base, (es decir, brandy, gin, ron, vodka, whisky, etc.). Los otros**



ingredientes deben ser modificadores, (es decir, amargos, siropes, licores, zumos etc.). Una segunda (2ª) bebida espirituosa base podrá también ser utilizada.

7. **El cocktail Aperitivo no contendrá más de dos (2) centilitros de productos dulces.**
8. Los siguientes productos se clasifican como productos dulces y por tanto, no contendrán más de dos (2) centilitros de cualquiera o una combinación de los mismos para la elaboración del Aperitivo.
 - a. **Licores / Cordiales.**
 - b. **Siropes y Purés.**
 - c. **Vinos dulces licorosos: Pedro Ximénez, Sherry Cream, Marsala Dulce, Oportos.**
 - d. **Vinos espumosos dulces o Vino de postre.**
 - e. **Cualquier tipo de Zumo de fruta natural dulce.**
 - f. **Cualquier tipo de Zumo en conserva. (Excepto Zumo de Tomate).**
9. No se consideran bebidas dulces, por lo que se podrán utilizar más de 2 cl. en la receta los siguientes ingredientes:
 - a. **Jerez Seco y Marsala Seco.**
 - b. **Todos los tipos de Vermouth.**
 - c. **Todos los Bitters.**
 - d. **Los Zumos naturales de cítricos.**
 - e. **El Zumo de Tomate envasado.**

10.

AVISO IMPORTANTE

La posibilidad de uso de los ingredientes mencionados en los puntos 7 y 8 está sujeto a que dichos productos se encuentren dentro de la lista de productos oficiales de los patrocinadores.

11. **Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), también serán considerados como ingredientes. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.**



12. **Todos los ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales FABE que se irá enviando y actualizando a medida que se cierren patrocinios. No se permitirá el uso de ningún producto que no esté específicamente relacionado en la lista.**
13. **Algunos patrocinadores distribuyen ciertos productos solo en determinadas Comunidades Autónomas, pero estos productos no podrán utilizarse si no están especificados en la lista de producto FABE.**
14. Queda estrictamente prohibido los ingredientes elaborados caseros, (excepto en la categoría de Bartenders Choice).
15. No se permiten los productos calentados, (excepto en la categoría de Bartenders Choice).
16. No se podrá utilizar ningún producto que no pertenezca a los sponsors.
17. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
18. No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con la aprobación de la Organización.
19. **Bebidas con gas y aguas no carbonatadas pueden utilizarse, siempre que estén dentro de la Lista Oficial de Productos FABE. De no existir ninguna marca en dicha lista la organización proveerá un genérico para utilizar. En el caso de los zumos, aparte de las marcas que sean sponsors de FABE, podrán utilizarse Zumos de Fruta de otras marcas dado que la marca patrocinadora de este año aporta pocas variedades. 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, que serán naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier tipo de zumo natural, deberá hacerlo dentro de los 15 minutos de decoración.**
A la hora de expresar en la hoja de receta un tipo de zumo natural o de otra firma, deberá especificarlo en el apartado de observaciones.



20. **Si un determinado zumo de frutas no está disponible en ninguna firma de la Lista Oficial de Productos Fabe, el concursante podrá hacer ese zumo natural dentro del tiempo existente para preparar la decoración.**
21. **Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.**
22. **Los productos lácteos consistirán en leche, nata, huevos y yogur. El helado solamente se permitirá en la categoría de Bartenders Choice, siempre que no exceda de 6 cl).**
23. **Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) Ingrediente, no serán permitidos (excepto en el Concurso de Bartenders Choice). Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario o dentro de los 15 minutos de decoración.**
24. **Si el concursante presenta un hielo en forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua congelada. En ese caso, cada participante deberá responsabilizarse de la conservación del mismo.**
25. Los concursantes de Bartenders Choice pueden usar ingredientes calientes siempre y cuando cuenten con el permiso de la Organización.
26. **Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.**
27. 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.
28. **Las cantidades de frutas, hierbas y vegetales o similares, que sean usados como ingrediente dentro del cocktail deben de cuantificarse en cl. dentro de la Hoja de fórmulas con la medida exacta.**
29. La receta tendrá un mínimo y un máximo de cl. totales dependiendo de la copa o vaso que se utilice y de si el cocktail lleva o no hielo en la presentación. Junto a la capacidad



total de cada vaso o copa, al final del documento, se podrán encontrar las cantidades en cl. que deberán ocupar el total de la receta.

30. **No olvidar que la receta tendrá un máximo de 8 cl. totales tal y como se especifica en el punto 1 de este apartado.**
31. SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore en la barra de trabajo en el momento de concursar.
32. La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.
33. **NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.**
34. **Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.**

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. Se colocará en la cristalería una vez realizado el cocktail y no antes.
2. **Es obligatorio utilizar guantes de látex para preparar las decoraciones. En caso de no hacerlo el concursante será avisado de la sanción en puntos que tendrá por incumplir esta norma.**
3. Todas las decoraciones deben ser preparadas solamente en las mesas que designe la organización para tal fin y que estarán situadas en la sala de concurso a la vista del público. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición, y el concursante deberá realizarla de nuevo. En caso de no tener materia prima suficiente para reponer esa parte de la decoración no podrá ponerla en el cocktail con la consiguiente penalización.



4. **Las decoraciones que sean consideradas como un modificador, (cereza cocktail, cáscaras o trozos de frutas, olivas, etc.), o todo género parte de la decoración que toque el líquido, cuentan como un ingrediente más.**
5. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán consideradas ingrediente.
6. **Se deben especificar en la Hoja de Receta todos los ingredientes de los que constará la decoración. Solamente nombrar los ingredientes que la compondrán, no siendo necesario detallar la forma de los mismos, sino solo los productos que la integrarán. Términos genéricos como “fruta del tiempo”, “verduras frescas” o cualquiera que generalice no será considerado como válido.**
7. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
8. 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.
9. Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el cocktail no será aceptada.
10. No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
11. **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.**
12. **Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.** No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
13. No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
14. Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.



15. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
16. Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
17. No se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico o cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
18. No será necesario poner pajitas en los cocktails, siendo suministrados al Jurado Degustador por la organización.
19. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

6- Desarrollo del concurso

1. El orden de participación será mediante sorteo y será distinto para cada fase.
2. **El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.**
3. Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante podrán ver el resto de la competición.
4. 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.**
5. Los cocktails irán identificados por un **número secreto** distinto al orden de actuación que hará imposible la identificación de los mismos por parte del Jurado Degustador.
6. Los participantes deberán concursar con el uniforme de FABA, americana azul, pantalón gris, corbata de FABA y camisa blanca o azul, con el de su Asociación si lo tuvieran o con el uniforme de su lugar de trabajo, siempre éstos en perfectas condiciones de presencia e higiene. El calzado debe ser zapato negro de vestir. En caso de concursar con el uniforme del trabajo, será obligatorio concursar con pajarita o corbata a no ser que el uniforme conste de una chaquetilla cerrada con cuello Mao.



7. El tiempo máximo de elaboración para cada fase tras el cual el concursante será penalizado será de **siete (7)** minutos.
8. 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.
9. En el momento en el que comience el concurso todos los móviles de los concursantes y jueces deberán estar apagados, suponiendo el uso de los mismos la **descalificación automática del concursante.**
10. **Cuando el concursante ha preparado todo lo necesario, se espera a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo. Cuando haya terminado los cocktails, serán recogidos por camareros y llevado al Jurado Degustador. LOS CONCURSANTES DEBEN VERTER SU MEZCLA EN LA CRISTALERÍA SIEMPRE DE IZQUIERDA A DERECHA.**
11. **LOS CONCURSANTES DEBEN PRESENTAR LAS BOTELLAS AL PÚBLICO Y A LOS JUECES.**
12. **AL IGUAL QUE LOS ÚLTIMOS AÑOS, CADA CONCURSANTE CONTARÁ CON UN MINUTO ANTES DE SUS SIETE DE ELABORACIÓN PARA PRESENTAR SU COCKTAIL ANTE EL JURADO TÉCNICO Y EL PÚBLICO. EN ESE MINUTO DEBERÁN COMENTAR LA HISTORIA E INSPIRACIÓN QUE LES HA LLEVADO A ELABORAR SU COCKTAIL. PREFERENTEMENTE DEBERÁN HACERLO EN INGLÉS Y ESTO TENDRÁ MUCHA MAS PUNTUACIÓN QUE HACERLO EN CASTELLANO. ESTE MINUTO TENDRÁ UN VALOR MÁXIMO DE 50 PUNTOS QUE SERÁN JUZGADOS FUERA DE LO QUE ES LA ELABORACIÓN POR EL JURADO TÉCNICO. MAS ADELANTE SE ESPECIFICAN EN UNA FICHA LOS PARAMETROS DE JUICIO DE ESTE APARTADO.**
13. Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y Degustador. La suma de ambos jurados dará el orden de clasificación final. El



Campeón de España de Cocktail aperitivo 2017 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos.

14. **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**

7- Concursantes y Equipos de Actuación

1. Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.
2. Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place”, (máximo de 2 minutos), cada concursante de la rinda tendrá su minuto de exposición. Terminado esto, iniciará su participación saludando al Jurado Técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo concluirá con el último saludo o levantando la copa de cocktail.
3. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.

8- Jueces Degustadores y Calificación

1. El jurado degustador estará ubicado en una sala aislada de la barra de trabajo a fin de no poder ver a la persona que ha elaborado el cocktail para que la cata sea ciega.
2. Dicho jurado estará compuesto por cuatro personas que catarán y evaluarán cuatro de las cinco copas elaboradas por cada concursante. La otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.
3. Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en cuatro parámetros:
 - a. Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular.
4. Asimismo anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:
 - a. Excelente, Muy Bueno, Bueno, Regular.
5. **Esta última parte de Impresión General del Cocktail, solo se tendrá en cuenta en caso de empate entre dos o más concursantes.**



6. Los Jueces Degustadores no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cocktails por su valor y nunca en comparación con otros.



9- Jurado Degustador.

- Los aspectos a valorar por el Jurado Degustador serán los siguientes:

Ficha Jurado Degustador Cocktail Clásico		Número de Cocktail		
Apariencia	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
Pulcritud. <small>(Ejemplo- Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?)</small>				
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. <small>(agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)</small>				
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
Clásico y Flairtending: ¿El cocktail cumple con las especificaciones de la competición de Aperitivo?				
Pre Dinner, (Aperitivo).				
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				

Nombre Del Juez Degustador: _____



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.
 3. Como último parámetro de desempate la clasificación se determinaría por el tiempo invertido por cada participante.
- Si después de los desempates continúa la igualdad, el comité organizador optaría por repetir la actuación de los concursantes empatados o la realización de un sorteo.

10- Jurado Observador o Técnico

1. El jurado observador o técnico puntuará la parte técnica reflejada en la ficha de evaluación.
2. Cada concursante partirá con 270 puntos que irán restando a medida que se cometan fallos.
3. **HABRÁ UNA PERSONA ENCARGADA DE CONTROLAR EL TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LOS SIETE MINUTOS. LA SIGUIENTE TABLA CONTEMPLA LAS PENALIZACIONES PARA LOS CONCURSANTES QUE EXCEDAN DE ESE TIEMPO. UNA NOVEDAD IMPORTANTE ES QUE ESA PENALIZACIÓN YA NO SE VERÁ REFLEJADA EN LA TÉCNICA SINO QUE SE DESCONTARÁ DE LA PUNTUACIÓN TOTAL DEL JURADO DEGUSTADOR.**

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



3. Ficha Jurado Técnico Cocktail Clásico	Número de Cocktail	
	Deducciones	Puntos Deducidos
Presentación De Las Botellas		
Las botellas deben ser presentadas al público y al Jurado	-5	
No presentar las etiquetas de las botellas hacia el público	-5	
No colocar los ingredientes en barra en el orden de la receta	-5	
No presentar las botellas al público y/o al Jurado	-15	
Manejo Del Hielo y Útiles Del Bar	Deducciones	Puntos Deducidos
Caída de un hielo, (-15). Caída de 2 ó más hielos, (-30)	-15, -30	
Caída de un utensilio de trabajo	-10	
Uso del hielo y eliminar el agua <small>(Considera el uso inadecuado de hielo, hielo derretido, eliminación del exceso de agua)</small>	Deducciones	Puntos Deducidos
No eliminar el agua de la cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
Olvidarse de enfriar cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
Derramamiento De Líquidos. (Cualquier goteo o Derrame)	Deducciones	Puntos Deducidos
Cualquier goteo o derrame sobre la barra durante el trabajo	-10	
Falta o exceso de ingredientes	Deducciones	Puntos Deducidos
Falta o exceso de cualquier ingrediente según la receta	-10	
Las copas quedan igualadas pero cortas o largas	-10	
Las copas no quedan igualadas	-10	
Destreza en la decoración y receta <small>(Considera la pulcritud en este aspecto).</small>	Deducciones	Puntos Deducidos
Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla	-10	
El bartender falla al colocar alguna decoración a la primera	-10	
La decoración es diferente a la descrita en la fórmula	-10	
Usa cualquier tipo de ingrediente no permitido	-50	
La receta contiene mas de los 6 ingredientes permitidos	-50	

Técnica del Concursante	Deducciones	Puntos Deducidos
--------------------------------	--------------------	-------------------------



(Considera los conocimientos, limpieza, confianza y profesionalidad en este aspecto).		
Uso inadecuado de los utensilios de trabajo (los coge de forma errónea, suciedad en el trabajo y pobre nivel técnico)	-5	
Falta de elegancia	-5	
Ingredientes servidos en orden erróneo	-5	
Algún paso en la rutina realizado fuera de orden o incorrecto	-5	
Manejo de la cristalería	Deducciones	Puntos Deducidos
No sujetar los vasos por abajo o las copas por la peana	-5	
Golpear la cristalería entre sí o con algún utensilio de bar	-5	
La cristalería no está limpia, controlada y organizada	-10	
Eficiencia general del concursante	Deducciones	Puntos Deducidos
(Considera el conocimientos, destreza, confianza y profesionalidad en este aspecto).		
El concursante es desorganizado, duda y rectifica al trabajar	-10	
Los pasos no son realizados de forma correcta	-5	
El concursante tiene pobre presencia, uniformidad y aspecto	-5	
Total de Puntos de Penalización		_____
Firma y Nombre del Juez Técnico: _____ _____	Se comienza con: 220 pts.	
	Puntos Penalización: _____	
	Total Puntuación: _____	

PRUEBA DE INGLÉS

Presentación Del Cocktail. Inspiración e Historia. -50 puntos.	Deducciones	Puntos Deducidos
- Fluidez del Inglés en la Presentación. En caso de no hacerlo en inglés la puntuación será 0 pts. en este apartado.	0 a -20	
- ¿Cómo responde a las preguntas del Juez? (Al menos se le debe hacer una)	0 a -15	
- Originalidad en lo expuesto.	0 a -15	



11- Mejor Puntuación en Decoraciones

A continuación se presenta la ficha de decoración. Esta, será puntuada por el jurado técnico y no contará para la clasificación final del concursante.

FACILIDAD DE COLOCACIÓN				
Muy Fácil	1 Pto.	Fácil	2 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.	Gran Contraste 5 Ptos.
MATERIA PRIMA APROPIADA PARA EL COCKTAIL				
No Apropiaada	0 Ptos.	Apropiaada	2 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.	Sorprendente 6 Ptos.
ESTÉTICA, (CON EL COCKTAIL Y CON LA CRISTALERÍA)				
Regular	0 Ptos.	Correcta	2 Ptos.	Perfecta 8 Ptos.
DIFICULTAD DE ELABORACIÓN				
Muy Sencilla	1 Pto.	Sencilla	2 Ptos.	Muy Compleja 8 Ptos.

12- Tiempo y Penalizaciones para la Competición de Clásico

1. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones y los aderezos es de quince (15) minutos.
2. **El Concurante que exceda el tiempo de preparación de los quince (15) minutos será penalizado con diez (10) puntos. El Comité de Back Room avisará al concursante que dicha sanción se va a llevar a cabo. Las sanciones dadas por exceder el tiempo de preparación para las decoraciones y guarniciones serán deducidos de la puntuación de degustación.**
3. **Si un cambio de cualquier tipo es realizado por un concursante en la receta o decoración o no sigue su receta original, tanto en la realización y / o presentación,**



sufrirá una deducción de diez (10) puntos. Dicha deducción se aplicará en la puntuación de degustación.

4. **A cada concursante se le dará dos (2) minutos de puesta a punto para la competición. Durante estos dos (2) minutos, la puntuación técnica ya empieza a contar. Los competidores pueden usar los dos (2) minutos el tiempo de preparación sólo para familiarizarse con el puesto de trabajo y poner en marcha actividades como limpiar la cristalería, la comprobación material de la barra o botellas y cosas como hielo, etc.**
5. **Los concursantes no podrán utilizar el tiempo de preparación de dos (2) minutos para llenar vasos con hielo, el trabajo en las decoraciones y no podrán verter cualquier ingrediente en vasos y / o materiales de barras.**
6. **Si un concursante deja de hacer todos sus cinco (5) cocktails y por ejemplo, sólo tres (3) cocktails son llevados al jurado, este competidor sólo recibirá las puntuaciones de los tres (3) de los cuatro (4) jueces. Por otra parte, el concursante será penalizado con diez (10) puntos por no realizar el cocktail completo para el Jurado Degustador.**
7. **Los concursantes dispondrán de siete (7) minutos para elaborar su cocktail. Un concursante que excede el límite de tiempo será penalizado por el Jurado Técnico y se descontarán esos puntos de la degustación.**
8. El Jurado Técnico puntuará las penalizaciones por exceso de tiempo de igual forma según la tabla de penalizaciones que se anuncia a continuación:
 - -15 puntos por exceder de tiempo de 1 a 15 segundos.
 - -30 puntos por exceder tiempo desde 16 a 30 segundos.
 - -60 puntos por exceder tiempo desde 31 a 60 segundos.
 - -75 puntos por exceder el tiempo por 61 segundos o más.
9. Como el tiempo forma parte de los resultados reales, es obligatorio designar a un juez especial (s) responsable del seguimiento de sólo el tiempo.



10. Los puntos de penalización por tiempo superior serán transferidos al jurado degustador, después de lo cual estos puntos de penalización se deducirán de la puntuación global en el gusto de la Competencia.

13- Requisitos para participación


1. Ser miembro de FABE al estar dado de alta en alguna de las Asociaciones pertenecientes a la Federación y de igual forma en la base de datos oficial de FABE.
2. Estar al corriente en los pagos de las cuotas anuales de la Asociación.
3. Presentarse a concursar con el uniforme, el calzado adecuado y ambos en perfecto estado.

14- Cristalería a elegir para el Campeonato

A continuación, se detallan las características y capacidades de los tres tipos de cristalería que estarán a disposición de los concursantes en el Campeonato. Son de la firma Libbeys y Durobor. En la ficha de receta se deberá especificar claramente cual de las dos es la elegida.

	<p>Vaso Shorty Rocks. Capacidad 15 cl. Hasta el borde.</p>	<p>Cantidad a rellenar en la receta, (Máximo los 8 cl. permitidos) Se recomienda para presentar el cocktail con hielo quien lo desee.</p>
--	--	---



	<p>Copa Spumante. Capacidad 12 cl. Hasta el borde.</p>	<p>Cantidad a rellenar en la receta, (Máximo los 8 cl. permitidos) Se recomienda para presentar el cocktail sin hielo quien lo desee.</p>
---	--	---