



**MONIN®**  
DEPUIS 1912



## V MONÍN CUP FABE 2017 PARA JÓVENES BARMANS

NOVIEMBRE DE 2017

*Podrán tomar parte todos aquellos Barmans y Jóvenes Barmans participantes en el Campeonato Nacional de 2017 que, a fecha 31 de diciembre de 2017 no hayan cumplido los 26 años. El Campeón del certamen tendrá la oportunidad de participar en la fase internacional de la Monín Cup que tendrá lugar a finales del 2018. Por tanto, el representante de FABE en el internacional será el que mayor puntuación obtenga de entre los ganadores de las fases nacionales de 2016, 2017 y 2018. El que mayor puntuación alcance de los tres años de competición representará a FABE en la Monín Cup Internacional de 2018 y el segundo acudirá a la competición como ayudante del ganador, disfrutar de la experiencia y ayudar a su compañero en todo lo necesario.*

Todas las fórmulas serán revisadas por la organización y cada presidente de las diferentes asociaciones de FABE 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 FABE y de la firma Monín.

**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 O QUE NO ESTÉN EN EL FORMATO ADECUADO.**

[\*\*federacionfabe@gmail.com\*\*](mailto:federacionfabe@gmail.com)

[\*\*juanjofernandez@agaba.net\*\*](mailto: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**



**MONIN®**  
DEPUIS 1912



**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.**

**AL IGUAL QUE LO ÚLTIMOS AÑOS, 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.**

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 a no ser que la firma Monin proporcione alguna vestimenta para los concursantes.**



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:

- Es recomendable que los concursantes puedan traer una fotocopia de la Hoja de Receta tal cual la enviaron a la Organización para posibles aclaraciones.
- 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 dos fases. En la previa competirán todos con una receta con alcohol y pasarán a la final los ocho más puntuados que tendrán que preparar una bebida sin alcohol. **Los ocho (8) que acumulen mayor puntuación en la primera fase de Cocktail con Alcohol pasarán a la Final sin acumular los puntos de la primera Ronda.**



**En el caso que no se llegue a 12 participantes que cumplan el hándicap de la edad para concursar, todos los participantes concursarán en ambas fases y el cocktail con alcohol no servirá para seleccionar a los que pasen a la final.**

Las fórmulas de creación propia podrán ser agitadas íntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

El concursante deberá realizar su cocktail para **cuatro (4)** copas de las que **tres (3)** 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**

**A partir de este año, cambia 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 deberán utilizar la el Vaso Disco para el trago con alcohol y el vaso Gem para el sin alcohol de la final. 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 utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cockteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.....)

#### 4- Ingredientes

1. Las Fórmulas de la primera fase deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas.
2. Las fórmulas de la primera fase deben contener al menos 4 cl de ingredientes alcohólicos por copa.
3. Las fórmulas con alcohol de la primera fase deben contener al menos una bebida alcohólica espirituosa considerada base, (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.
4. Solamente se podrán utilizar un máximo de **cinco (5) ingredientes incluyendo golpes y gotas.**
5. La receta deberá sumar un total de centilitros dependiendo de la copa o vaso que se utilice. 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.
6. El contenido máximo de alcohol que integre la receta con alcohol de la fase previa no puede superar los **siete (7)** cl. por copa.
7. Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir el ceste 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 fuera de la cristalería.
8. 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. Obviamente todos los productos de la lista de productos



oficiales FABA que sean competencia directa con la firma Monin no se podrán utilizar en esta competición.

9. Queda estrictamente prohibido los ingredientes elaborados caseros.
10. No se permiten los productos calentados.
11. No se podrán utilizar ningún productos que no pertenezca a los sponsors.
12. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
13. 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.
14. **Bebidas con gas y aguas no carbonatadas pueden utilizarse, siempre que estén dentro de la Lista Oficial de Productos FABA. 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 FABA, 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.**
15. 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.
16. Si un determinado zumo de frutas no está disponible en ninguna firma de la Lista Oficial de Productos FABA, el concursante podrá hacer ese zumo natural dentro del tiempo existente para preparar la decoración.
17. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
18. Los productos lácteos consistirán en leche, nata, huevos y yogur.



19. Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) Ingrediente, no serán permitidos.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. Solo se podrán utilizar los productos de las casas colaboradoras y patrocinadoras.
26. **En el caso de Siropes, Purés y Licores, SOLAMENTE SE PODRÁN UTILIZAR LOS QUE LA FIRMA MONÍN TIENE EN SU PORTAFOLIO. Es obligatorio utilizar al menos dos (2) ingredientes de la firma patrocinadora Monín.**
27. SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore dentro de los 10 minutos de decoración.
28. 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.
29. NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.



30. Cualquier producto cuya utilización esté sujeta a duda deberá ser aprobada por dicho Comité.
31. 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 preparará con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo máximo de **10 minutos y no 15 como habitualmente**, bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador. Se colocará en la cristalería una vez realizado el cocktail y no antes.
2. 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.
3. **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 mas.**
4. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán consideradas ingrediente.
5. **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 mismo sino solo los productos que la integrarán. Términos genéricos como “fruta del tiempo”, “verduras frescas” o cualquiera que generalice no será considerado como válido.**
6. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.





7. 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.
8. 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.
9. No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
10. **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.**
11. No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
12. Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
13. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
14. Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
15. 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.
16. No será necesario poner pajitas en los cocktails, siendo suministrados al Jurado Degustador por la organización.
17. 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.**



**MONIN®**  
DEPUIS 1912



3. Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante podrá 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.** **EN ESTOS 7 MINUTOS DE TIEMPO SE INCLUYE REALIZAR EL COCKTAIL Y LIMPIAR EL MOSTRADOR DE TRABAJO UNA VEZ FINALIZADA LA ELABORACIÓN.**
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 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 LOS JUECES.**
12. 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 la V Monín Cup FABE 2017 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos.
13. **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**

#### **7- 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 **tres, (3)** personas que catarán y evaluarán **tres, (3)** de las **cuatro, (4)** 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:
  - Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular.
4. Asimismo, anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:
  - 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.



## 8- Jurado Degustador.

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

Ficha Jurado Degustador Monín Cup			Número de Cocktail	
<b>Apariencia</b>	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
<b>Pulcritud.</b> <small>(Ejemplo- Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?)</small>				
<b>Originalidad / Creatividad.</b>				
<b>Limpieza.</b>				
<b>Aroma</b>	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
<b>Balance / Fragancia.</b>				
<b>Gusto</b>	Excelente 24-30	Muy Bueno 18-23	Bueno 10-17	Regular 1-9
<b>Sabor.</b> (Ácido / Seco / Dulce)				
<b>Balance.</b> (Dulce / Agrio)				
<b>Gusto Final.</b> <small>(agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)</small>				
<b>Decoración</b>	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
<b>Pulcritud / Originalidad.</b>				
<b>Tipo De Cocktail</b>	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
<b>¿El cocktail cumple con las especificaciones de la competición de Monín Cup?</b>				
<b>Monín Cup</b>				
<b>Puntuación Total</b>	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular
Puntuación Total Degustación: _____				
<b>Impresión General</b>	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
<b>Impresión General del Cocktail</b>				

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: \_\_\_\_\_



Esta última puntuación **sólo** será tenida en cuenta en caso de empate final entre dos o más concursantes, no teniéndose en cuenta para la suma total de puntos. En caso de que persistiera el empate, éste se desharía en función de la mayor puntuación del Jurado Degustador. 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.

### 9- Jurado Observador o Técnico

- El jurado observador o técnico puntuará la parte técnica reflejada en la ficha de evaluación.
- Cada concursante partirá con 250 puntos que irán restando a medida que se cometan fallos.
- **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	
Total Minutos: _____ Segundos: _____		



<b>- Ficha Jurado Técnico Cocktail Clásico</b>	<b>Número de Cocktail</b>	
	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos Deducidos</b>
<b>Presentación De Las Botellas</b>		
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	
<b>Manejo Del Hielo y Útiles Del Bar</b>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos Deducidos</b>
Caída de un hielo, (-15). Caída de 2 ó más hielos, (-30)	-5, -10	
Caída de un utensilio de trabajo	-10	
<b>Uso del hielo y eliminar el agua</b> <small>(Considera el uso inadecuado de hielo, hielo derretido, eliminación del exceso de agua)</small>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos Deducidos</b>
No eliminar el agua de la cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
Olvidarse de enfriar cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
<b>Derramamiento De Líquidos. (Cualquier goteo o Derrame)</b>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos Deducidos</b>
Cualquier goteo o derrame sobre la barra durante el trabajo	-10	
<b>Falta o exceso de ingredientes</b>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos Deducidos</b>
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	
<b>Destreza en la decoración y receta</b> <small>(Considera la pulcritud en este aspecto).</small>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos Deducidos</b>
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	

<b>Técnica del Concurante</b>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos Deducidos</b>
-------------------------------	--------------------	-------------------------



(Considera los conocimientos, limpieza, confianza y profesionalidad en este aspecto).		
Uso inadecuado de los utensilios de trabajo <small>(los coge de forma errónea, suciedad en el trabajo y pobre nivel técnico)</small>	-5	
Falta de elegancia	-5	
Ingredientes servidos en orden erróneo	-5	
Algún paso en la rutina realizado fuera de orden o incorrecto	-5	
<b>Manejo de la cristalería</b>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos Deducidos</b>
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	
<b>Eficiencia general del concursante</b> <small>(Considera el conocimientos, destreza, confianza y profesionalidad en este aspecto).</small>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos Deducidos</b>
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	
<b>Total de Puntos de Penalización</b>		_____
Firma y Nombre del Juez Técnico:  _____  _____	Se comienza con: 250 ptos.	
	Puntos Penalización: _____	
	Total Puntuación: _____	

## 10- Tiempo y Penalizaciones para la Competición de Clásico

- 1. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones y los aderezos es de diez (10) minutos.
- 2. **El Concurante que exceda el tiempo de preparación de los diez (10) 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 cuatro (4) cocktails y por ejemplo, sólo dos (2) cocktails son llevados al jurado, este competidor sólo recibirá las puntuaciones de los dos (2) 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.





**MONIN®**  
DEPUIS 1912




- 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.


### 11- 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 Durobor. En la ficha de receta se deberá especificar claramente cual de las tres es la elegida.

#### MONÍN CUP CON ALCOHOL. (PRIMERA FASE)

	Vaso Disco. Capacidad 34 cl. Hasta el borde.	Cantidad a rellenar en la receta, (Entre 18 y 24 cl. Dependiendo de la cantidad de hielo que se quiera poner en la presentación.) (32 cl. Si el cocktail se presenta sin hielo.)
--	---	--

#### MONÍN CUP SIN ALCOHOL. (FINAL)

	Vaso Gem. Capacidad 12 cl. Hasta el borde.	Cantidad a rellenar en la receta, (Entre 7 y 8 cl. dependiendo de la cantidad de hielo que se quiera poner en la presentación.) (10 cl. Si el cocktail se presenta sin hielo.)
---	---	--