



II CAMPEONATO NACIONAL DE COCTELERÍA TIKI BY REAL 2018 PARA BARMANS Y JÓVENES BARMANS NORMAS DE PARTICIPACIÓN

Deberán tomar parte todos los Barmans y Jóvenes Barmans que hayan resultado clasificados para el Campeonato Nacional 2018.

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, Finest Call, Real.

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

vicentemiranda25@hotmail.com

EL 12 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 12 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 para este concurso es la de *“Cocktail Tiki”*.

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 deberán elegir cada uno por su cuenta una indumentaria “Tiki” ya sea formal o informal y se valorará por parte del jurado la mejor indumentaria que transmita el “Espíritu Aloha”.

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 TIKI 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 **dos (2)** copas, de las que **una (1)** será catada 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.

3. Los concursantes podrán elegir la cristalería que deseen dentro de la opción que la organización ofrece este año para la competición. En las hojas de recetas deberá especificarse si se coge ese recipiente o el competidor traerá sus propios recipientes para presentar el cocktail y que tengan una inspiración en el espíritu Tiki.
4. **Los concursantes podrán utilizar Jiggers metálicos específicos de Coctelería para calcular las medidas. PERO 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, directo en el recipiente 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

1. Se valorará la creatividad y penalizará la copia o similitud con los cocktail Tikis clásicos.
2. El cocktail debe contener un mínimo de 6 cl. De parte alcohólica y un máximo de 12 cl.
3. Es obligatorio utilizar un mínimo de dos (2), ingredientes de la gama Real.
4. No se podrán utilizar ningún otro Mixer, Puré o Sirope que no pertenezca a la Gama Real o Finest Call.
5. Se podrá utilizar Licor Falernum que será aportado por cada concursante.
6. Se podrá utilizar un máximo de **dos (2)** bitters de cualquier marca siempre y cuando sean aportados por el concursante.
7. El cocktail debe constar con un mínimo de **seis (6)** ingredientes y un máximo de **doce (12)**.
8. No se podrán utilizar productos caseros o “homemade”.
9. El cocktail debe ajustarse a la descripción Tiki, es decir, una elaboración resultado del balance entre los componentes dulces, ácidos, fuertes, débiles y especiados.
10. Las decoraciones que toquen el líquido, **NO SE CONSIDERAN INGREDIENTE.**
11. El resto de los ingredientes que conformen la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales FABE que se irá enviando y actualizando a medida que se cierren patrocinios.
12. Ingredientes que se deseen para la composición de la receta y que no estén en dicha lista oficial se permitirán pero deberán ser aportados por cada concursante y no por la organización. **(SOLAMENTE PARA ESTA COMPETICIÓN).**
13. Se permiten los productos calentados.
14. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.



15. Se podrá usar fuego o llamas, incluyendo pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con debidas normas de seguridad
16. 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.
17. 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.
18. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
19. Se podrá utilizar cualquier tipo de producto lácteo dentro de la fórmula.
20. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario o dentro de los 15 minutos de decoración.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. 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.

25. Se permitirá el uso de nitrógeno líquido y hielo seco siempre y cuando sea bajo las más estrictas normas de seguridad y EN NINGÚN CASO QUE TOQUEN EL PRODUCTO A DEGUSTAR POR EL JURADO.
26. Los ingredientes que integren las recetas PUEDEN SER INTRODUCIDOS EN ORDEN DISTINTO AL PRESENTADO EN LA RECETA A DIFERENCIA DE LAS COMPETICIONES OFICIALES.

5- Decoraciones

1. Se prepararán con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo máximo de 15 minutos bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador.
2. 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. 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.
4. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
5. No se podrá utilizar en la decoración que toque el líquido ingredientes no naturales como el plástico, metal...



6. Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
7. Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el cocktail no será aceptada.
8. No se puede poner hielo en el recipiente antes del inicio de la actuación.
9. **SE PERMITE la utilización de flores comestibles, debiendo presentar las mismas a la hora de realizar la decoración en el embalaje original con su correspondiente etiqueta, en la que especifique que realmente son comestibles.**
10. **Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.** No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
11. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
12. Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
13. Se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico, (dentro de la mayor de las seguridades), cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
14. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

6- Desarrollo del concurso

1. El orden de participación será mediante sorteo.



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. El tiempo máximo de elaboración para cada fase tras el cual el concursante será penalizado será de **seis (6) minutos**.
7. 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.
8. 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.**
9. **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.**
10. **SE PODRÁ UTILIZAR CUALQUIER TÉCNICA ADMITIDA DE COCTELERÍA**
11. 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 Tiki 2018 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos.
12. **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). 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 una de las dos 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 se están elaborando en estos días por la organización. En los próximos días se realizará en el envío de dichos parámetros.

10- Jurado Observador o Técnico

- Los aspectos a valorar por el Jurado Degustador se están elaborando en estos días por la organización. En los próximos días se realizará en el envío de dichos parámetros.

1. **HABRÁ UNA PERSONA ENCARGADA DE CONTROLAR EL TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LOS SEIS 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
6:01 a 6:15	-15	
6:16 a 6:30	-30	
6:31 a 7:00	-65	
A partir de 7:01	-75	

11- Tiempo y Penalizaciones para la Competición de Tiki

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**



concurante 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 sus dos (2) cocktails y por ejemplo, sólo uno (1) cocktail es terminado, este competidor no recibirá las puntuaciones de los dos jueces.
7. Los concursantes dispondrán de seis (6) 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.**

12- Cristalería a elegir para el Campeonato

A continuación, se detallan las características y capacidad del tipo de recipiente que proporciona la organización. La otra opción es que cada competidor aporte sus propios recipientes para presentar los Tikis siempre de acuerdo a los parámetros especificados en estas mismas bases más arriba.

	<p>Vaso de la organización. Capacidad 60 cl. Hasta el borde.</p>	<p>Cantidad a rellenar en la receta, Dependiendo de las cantidades de la fórmula al igual que tipo y cantidad de hielo.</p>
	<p>Recipiente aportado por el concurante.</p>	<p>Se permite cualquier tipo de recipiente siempre y cuando cumpla con las normas básicas de higiene.</p>