



X CAMPEONATO DE ESPAÑA DE COCTELERÍA

CATEGORÍA FLAIRTENDING

BASES DEL CONCURSO

El concurso tendrá lugar durante el próximo Congreso Nacional Zaragoza 2018.

La modalidad de este año para el concurso es la de *“Sparkling”*

Esto quiere decir que en la ficha de la fórmula, cada barman podrá presentar una receta totalmente libre, sujeta únicamente a los parámetros especificados más adelante en estas bases.

Podrán Participar los primeros Clasificados de las Clasificaciones Regionales celebradas en las Asociaciones de F.A.B.E. Dos bartender por Baleares, uno por Bizkaia, dos por Catalunya, uno por Madrid, uno por Málaga, dos por Tenerife, uno por Valencia y uno por Cantabria.

Todas las fórmulas serán revisadas por la organización y cada presidente de las diferentes asociaciones de F.A.B.E 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 F.A.B.E.

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 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 indumentaria de los participantes de esta categoría es libre y no es necesario uniforme formal como el utilizado para la categoría de clásico. De cualquier forma, no se permitirá participar con calzado sucio, bermudas o pantalón corto, así como camisetas, pantalones o cualquier otro complemento que esté roto, o que no se considere apropiado. Se recomienda pantalón largo, complementado con camisa o polo. Sí que está permitido utilizar un disfraz para tematizar la rutina que se realice durante el concurso.

IMPORTANTE RECORDAR QUE TODOS LOS PARTICIPANTES DE LA CATEGORÍA DE FLAIRTENDING DEBERÁN LLEVAR AL CONGRESO UN TRAJE, (A SER POSIBLE UNIFORME DE ASOCIACIÓN), PARA LLEVAR OBLIGATORIAMENTE EN LAS CENAS Y COMIDAS QUE ASÍ DESIGNE LA ORGANIZACIÓN.

Os recordamos que para poder concursar, es requisito indispensable estar asociado a la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, a través de cualquiera de sus Asociaciones y estar al corriente, a la fecha del concurso, del pago de la cuota anual y estar dado de alta en la base de datos oficial de FABE.

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.

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 ambas, el participante deberá realizar un cocktail de trago libre 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 o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

En la primera fase competirán los 12 bartenders clasificados. Los seis primeros pasarán a disputar la Final de la cuál saldrá el Campeón.

CADA CONCURSANTE DEBERÁ REALIZAR SU COCKTAIL PARA CUATRO (4) COPAS.

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 cual 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 podrán utilizar jiggers metálicos específicos de coctelería para calcular las medidas. PERO SE PERMITE EL USO DE PROBETAS DE LABORATORIO Y CUALQUIER OTRO TIPO DE UTENSILIO MEDIDOR.**



5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, directamente en copa, vaso mezclador o en aparato eléctrico, **que lo aportará el concursante.**
6. Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o vasos graduados, etc.....)

4- Ingredientes

El tipo de cocktail para este año es Sparkling,

- 1-El espumoso elegido sera DO CAVA, aportado por F.A.B.E para todos los concursantes,.
- 2-Los Cócteles en modalidad Sparkling deben contener un mínimo de 7 cl de vino espumoso y un máximo de 9cl en su formulación.
- 3-El cocktail Sparkling no podrá exceder de 20 cl de líquido en total ,
- 4- El alcohol destilado añadido al vino espumoso DO CAVA sera de 4 cl.
- 5-Las fórmulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas, siempre aparte del vino DO CAVA.
- 6-Los cocktails no deben contener más de seis (6) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias.
- 7-Las fórmulas deben contener: al menos 4 cl de ingredientes alcohólicos por copa, excluyendo el vino que es obligatorio.**
- 8-Las fórmulas no pueden contener más de 7 cl de alcohol por copa mas el vino DO CAVA.**
- 9-Las fórmulas deben contener al menos un destilado, y un máximo de dos destilados(es decir, brandy, gin, ron, vodka, whisky, etc.). Los otros ingredientes deben ser modificadores, (es decir, amargos, siropes, licores, zumos etc.). Más de una bebida espirituosa base podrá también ser utilizada.**



10-Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir la piel 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.

11-Todos los ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales 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.

1. Queda estrictamente prohibido los ingredientes elaborados caseros.
2. No se permiten los productos calentados.
3. No se podrán utilizar ningún productos que no pertenezca a los sponsors.
4. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
5. **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.**



6. **Bebidas con gas y aguas no carbonatadas pueden utilizarse, siempre que estén dentro de la Lista Oficial de Productos o en caso de no haber ninguna, dichos productos se considerarán como genéricos. En el caso de los zumos, solamente se podrán utilizar las marcas que sean sponsors de FABE a excepción de los zumos de limón, lima, naranja y pomelo, que podrán ser naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquiera de estos cuatro zumos naturales deberá hacerlo dentro de los 15 minutos de decoración.**
7. **Se podrán realizar zumos naturales dentro del tiempo existente para preparar la decoración.**
8. **Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.**
9. **Los productos lácteos consistirán solamente en leche, nata, huevos y yogur.**
10. **Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) Ingrediente, no serán permitidos..**
11. **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 este caso, el participante se responsabilizará de la conservación del mismo.**
12. **Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.**
13. **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.**
14. **No olvidar que la receta tendrá un máximo de 20 cl. totales tal y como se especifica en el punto 1 de este apartado.**
15. **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 quince minutos de decoración o directamente en la barra de trabajo en el momento de concursar.

16. **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.**
17. **NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.**

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.
- 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, pieles o trozos de frutas, olivas, etc.), o todo género parte de la decoración que toque el líquido, cuentan como un ingrediente mas.**
- 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 concursante debe estar en la zona de notificación en el backstage, treinta (30) minutos antes de competir o serán descalificados.
- 2. **LOS CONCURSANTES TENDRÁN CINCO (5) MINUTOS DE PREPARAR SU ACTUACIÓN EN LA BARRA DE TRABAJO.**
- 3. El orden de participación será mediante sorteo y será distinto para cada fase.
- 4. **El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.**
- 5. 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.
- 6. 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.**
- 7. 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.
- 8. **EL TIEMPO MÁXIMO DE ELABORACIÓN PARA CADA FASE TRAS EL CUAL EL CONCURSANTE SERÁ PENALIZADO SERÁ DE CINCO (5) MINUTOS EN LA CLASIFICACIÓN Y DE SEIS (6) MINUTOS PARA LA FINAL.**



- 9. Se participará de uno en uno tanto en la Clasificación como en la Final.
- 10. 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.**
- 11. **CADA BOTELLA PARA LA RUTINA MODALIDAD FLAIRTENDING DEBE CONTENER AL MENOS 3 CL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS REALES, JARABE Y ZUMOS UTILIZADOS EN LA RECETA.**
- 12. **UNA VEZ QUE EL PRODUCTO DE UNA BOTELLA SE HA UTILIZADO, DICHA BOTELLA NO PUEDE SER UTILIZADA DE NUEVO PARA LA RUTINA.**
- 13. **El concursante será penalizado cinco (5) puntos por cada diez (10) segundos que se exceda del tiempo establecido de cinco (5) o seis (6) minutos según la fase del concurso en la que se encuentre.**
- 14. Los concursantes deben despejar la estación dentro de los **cuatro (4)** minutos después de su rutina. Los Bar-backs podrán ayudar en la tarea.
- 15. Se deben utilizar Bar-backs durante la rutina. La organización proporcionará bar-backs o los concursantes pueden elegir los suyos.
- 16. Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y Degustador. La suma de ambos jurados dará el orden de clasificación de los seis Bartenders clasificados para la final. El Campeón de España de Flairtending 2018 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos.
- 17. **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**
- 18. Los participantes deberán concursar acorde con lo reflejado anteriormente en estas bases y siempre siguiendo unas normas de presencia e higiene.
- 19. En el Programa especial para concursantes que cada Presidente enviará a cada participante especificará la hora a la que los Bartenders tendrán que estar para la



preparación de las cajas de botellas para la competición y la hora para estar en la sala de concursantes. **Los participantes que no estén a la hora indicada para estos menesteres al cierre la puerta de la sala de concursantes serán sancionados con -10 puntos que se verán reflejados en la puntuación de degustación.**

- 20. Cada concursante deberá aportar a la organización un CD con la música elegida para su show en formato wav y también en formato digital mp3 en una memoria USB o Pendrive, a fin de evitar posibles fallos en los sistemas de reproducción a última hora. **Es recomendable que se envíe por mail junto con la receta, una copia de la música en mp3 a la organización a fin de tener la seguridad de que la música estará lista a la hora de concursar.**

7- Concursantes y Equipos de Actuación

- 1. Todos los equipos y las botellas han de almacenarse en cajas y se mantendrán de forma ordenada en el back Stage.
- 2. 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.
- 3. A la hora del inicio, cada concursante indicará cuando desea que comience su música a sonar. Comenzará la canción tras realizar una cuenta atrás por parte del speaker del certamen.
- 4. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.
- 5. **Los concursantes deben traer sus propias botellas vacías necesarias para la rutina. Deben contar con que puede haber roturas. El organizador no proporcionará botellas vacías.**



- 6. Los concursantes deben verter la cantidad necesaria de líquido en las botellas (lista de patrocinadores), enfrente del Comité de Verificación, o utilizar las botellas originales. LA PREPARACION DE BOTELLAS PARA LA RUTINA SE HARA EN EL BACKSTAGE LUEGO DEL BREAFIG Y SE DEJARA PREPARADA EN LA CAJA CORRESPONDIENTE HASTA EL INICIO DE LA COMPETICION QUEDANDO TOTALMENTE APARTADA.
- 7. Las botellas de los patrocinadores presentadas en el escenario deben ser nuevas, limpias y con la etiqueta actual. Las botellas con una etiqueta vieja o sucia no podrá ser utilizada. ESTA PROHIBIDO UTILIZAR BOTELLAS DE MALIBU CON O SIN ETIQUETA YA QUE NO ES PATROCINADOR.
- 8. Los concursantes pueden usar botellas de plástico oficiales para Flair IBA para zumos o utilizar los envases de zumo originales. TAMBIEN PODRAN UTILIZAR BOTELLAS DE VIDRIO DE ALGUNA MARCA PATROCINADORA CON UNA ETIQUETA BLANCA SIN CINTA ALREDEDOR DEL CUERPO DE LA BOTELLA. POR EJEMPLO: BOTELLA DE MONIN CON ZUMO DE LIMON EXPRIMIDO.
- 9. La botella pequeña, (375ml) o botella miniatura no se permitirá a menos que sea el tamaño proporcionado por el patrocinador.
- 10. Los concursantes proporcionarán sus propios speed pourers.
- 11. Los speed pourers pueden sellarse con cinta adhesiva, con un ancho de no más de diez, (10) milímetros para asegurar el pour a la botella. Esto es para garantizar la seguridad.
- 12. Todas las botellas que se utilizan en el escenario se prepararán durante el briefing, el sorteo de participación el chequeo de las recetas.

8- Penalizaciones y Descalificaciones



- 1. Al concursante se le darán cinco (5) minutos para la puesta a punto en la competición.
- 2. El tiempo para la puesta en marcha se iniciará inmediatamente después de que el anterior concursante haya abandonado el escenario y la barra esté limpia.
- 3. EL CONCURSANTE SERÁ PENALIZADO CON CINCO (5) PUNTOS POR CADA DIEZ (10) SEGUNDOS QUE EXCEDA DE LOS CINCO (5) O SEIS (6) MINUTOS DE LA RUTINA.
- 5. El cronometrador notificará al concursante cuando el momento se acerca a cuatro (4) minutos y posteriormente tres (3), dos (2) y uno (1) con una cuenta atrás.
- 6. El concursante tendrá cuatro (4) minutos después de su rutina para limpiar y abandonar la barra. Los bar-backs ayudarán en esa labor.
- 7. LOS CONCURSANTES DE FLAIRTENDING QUE EXCEDAN DE SEIS (6) MINUTOS EN LA CALIFICACIÓN Y DE SIETE (7) MINUTOS EN LA FINAL, TENDRÁN UNA DEDUCCIÓN DE CIEN (100) PUNTOS POR CADA JURADO TÉCNICO.
- 8. Queda totalmente prohibido realizar trabajo con fuego, utilizar mechas, petardos o bengalas. El concursante que infrinja esta norma quedará automáticamente descalificado.
- 9. Taponar los servidores está totalmente prohibido.
- 10. Cada competidor será penalizado con 10 puntos menos por cada fracción de 5 segundos que se exceda de los cinco o seis minutos permitidos. La secuencia de penalización por tiempo será la siguiente:

CALIFICACIÓN:

- Hasta 6 minutos: 0 ptos. de penalización.
- 6:00 a 6:05: -10 ptos. de penalización.
- 6:06 a 6:10: -20 ptos. de penalización.



- 6:11 a 6:15: -30 ptos. de penalización.
- 6:16 a 6:20: -40 ptos. de penalización.
- + de 7:00: -100 ptos. De penalización.

FINAL:

- Hasta 7 minutos: 0 ptos. de penalización.
- 7:00 a 7:05: -10 ptos. de penalización.
- 7:06 a 7:10: -20 ptos. de penalización.
- 7:11 a 7:15: -30 ptos. de penalización.
- 7:16 a 7:20: -40 ptos. de penalización.
- + de 8:00: -100 ptos. De penalización.

9- Puesta En Escena

- 1. Para obtener el máximo de puntos en el apartado de nombre, éste tiene que tener importante en su relación con la rutina, la música y el show.
- 2. No se permiten actos, gestos o nombre obscenos.

10- Jueces Degustadores y Calificación

- 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.
- Dicho jurado estará compuesto por tres personas que catarán y evaluarán tres de las cuatro copas elaboradas por cada concursante. La otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.



- Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en cuatro parámetros:
 - o Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular.
- Asimismo anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:
 - o Excelente, Muy Bueno, Bueno, Regular.
- **Esta última parte de Impresión General del Cocktail, solo se tendrá en cuenta en caso de empate entre dos o más concursantes.**
- 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.

11- Jurado Degustador.

Ficha Jurado Degustador Flairtending			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
Flairtending: ¿El cocktail cumple con las especificaciones de la competición asignada al Bartender?				
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				

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. Si después de esto persistiera el empate, la mayor puntuación en técnica decidirá el ganador.

Nombre Del Juez Degustador: _____

- La Impresión General del Cocktail sólo será utilizada en caso de empate. Estos puntos no se contarán a menos que haya un empate.
- En caso de empate también en Impresión General, el ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en degustación.
- 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.

12- Jurado Técnico.

Número de Competidor/a	Concursante 1	Concursante 2	Concursante 3	Concursante 4	Concursante 5
Apariencia e Interacción. 0 - 75 Puntos.					
Pulcritud: Apariencia a la audiencia, traje, complemento o disfraz = 20					
Interacción con el Público = 20					
Originalidad = 20					
Limpieza: Cómo queda el estado de la barra después de la					



actuación = 15					
Dificultad y Presentación. 0 - 100 Puntos.					
Variedad de Movimientos = 20					
Dificultad de Movimientos = 20					
Sentido con la Música = 20					
Originalidad y Creatividad = 20					
Objetos utilizados / Cantidad de Botellas en Flair = 20					
Ejecución. 0 - 75 Puntos.					
Suavidad - Fluidez = 15					
Control = 15					
Pours = 15					
Confianza = 15					
Espectáculo = 15					
Puntuación Positiva.					
Puntuaciones Negativas - Deducciones.					
Drops. -2 Puntos por Drop					
Roturas. -20 Puntos por Rotura					
Fumble. -0,5 Puntos por Fumble					
Spills. -0,5 Puntos por Spill					
Tail. -1 Punto por Tail					
Tiempo. -10 Ptos. Cada 5 segundos de exceso de tiempo					
Ingrediente erróneo o faltante. -10pts					
Puntuación Negativa.					
Puntuación Final. (Max. 250).					

Firma y Nombre del Juez Técnico:

13- Tiempo y Penalizaciones para la Competición de Flairtending

1. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones y los aderezos es de quince (15) minutos.
2. **El Concursante que exceda el tiempo de preparación de los quince (15) minutos será penalizado con diez (10) puntos. El Comité de Back Room avisará al**





- concurso 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 cinco (5) minutos de puesta a punto para la competición. Durante estos cinco (5) minutos, la puntuación técnica ya empieza a contar. Los competidores pueden usar los este 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. Sobrepasar este tiempo supondrá una penalización -10 pts. Que serán descontados de la puntuación del Jurado Degustador.
 5. Los concursantes no podrán utilizar el tiempo de preparación de cinco (5) 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 tres (3) cocktails son llevados al jurado, este competidor sólo recibirá las puntuaciones de dos (2) de los tres (3) jueces. Por otra parte, el concursante será penalizado con diez (-10) puntos por no realizar el cocktail completo para el Jurado Degustador.
 7. Como el tiempo forma parte de los resultados reales, es obligatorio designar a un juez especial responsable del seguimiento de sólo el tiempo.
 8. 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- Cristalería a elegir para el Campeonato

A continuación, se detallan las características y capacidades de los dos 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>Copa Cóctel Coupette Libbey Retro. Capacidad 8,2 oz o 24 cl. Hasta el borde.</p>	<p>Cantidad a rellenar en la receta, (Máximo los 20 cl. permitidos)</p> <p>.</p>
	<p>Copa Spumante. Capacidad 8 oz o 23 cl. Hasta el borde.</p>	<p>Cantidad a rellenar en la receta, (Máximo los 20 cl. permitidos)</p> <p>.</p>