



Estimados Directivos y Concursantes:

Desde la Junta Nacional de FABA tenemos el placer de presentaros las bases para el próximo Campeonato Nacional Zaragoza 2018, realizadas según la actual normativa IBA y que será clasificatorio para El World Cocktail Competition de 2019.

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. FABA

Vicente Miranda.  
Secretario FABA



## REGLAS PARA EL CAMPEONATO NACIONAL DE COCTELERÍA

ZARAGOZA 2018

PARA BARMANS Y JÓVENES BARMANS

CATEGORÍA SPARKLING

5 AL 9 DE NOVIEMBRE DE 2018

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 FABE 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 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.

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

**[vicentemiranda25@hotmail.com](mailto: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 de este año para el concurso es la de “*SPARKLING*”.

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- Introducción**

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

En dicha fase, el participante deberá realizar un cocktail SPARKLING 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 en coctelera, mezclado en vaso mezclador, batido en aparato eléctrico y/o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

El concursante deberá realizar su cocktail para **cinco (5)** copas.



## 2- 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**

**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 concursar con la cristalería aportada por FABE.
4. **Los concursantes podrán utilizar vasos Jiggers metálicos específicos de Coctelería para calcular las medidas. PERO TAMBIÉN SE PERMITE EL USO DE PROBETAS Y MATERIALES MEDIDORES DE LABORATORIOS.**
5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, directos en vaso o 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, coctelera, puntillas, medidores o jiggers, etc.....)



### 3- Ingredientes

El tipo de cocktail para este año es Sparkling,

- 1-El espumoso sera DO CAVA, aportado por FABE 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 más el vino DO CAVA.**
- 9-Las fórmulas deben contener al menos un destilado, y un máximo de dos (es decir, brandy, gin, ron, vodka, whisky, etc.). Los otros ingredientes deben ser modificadores, (es decir, amargos, siropes, licores, zumos etc.).**





**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 FIBE 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.**

#### **4- 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. 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, pieles 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 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.**

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



18. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

### 5- 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 LOS JUECES.**
12. **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 SPARKLING 2018 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos en su categoría.
14. **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**



## 6- 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), 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.

## 7- 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 cuatro personas que catarán y evaluarán cuatro de las cinco copas elaboradas por cada concursante. 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.





## 8- Jurado Degustador.

Los aspectos a valorar por el degustador serán los siguientes:

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

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.

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 270 puntos que irán restando a medida que se cometan fallos. 50 de estos puntos son para la exposición en inglés que deberá realizar cada concursante, los cuáles serán puntuados en una ficha aparte pero contarán dentro de la puntuación total de Técnica.
- **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	



- Ficha Jurado Técnico Cocktail Sparkling	Número de Cocktail	
	Deducciones	Puntos Deducidos
<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>		
Caída de un hielo, (-15). Caída de 2 ó más hielos, (-30)	-15, -30	
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>		
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>		
Cualquier goteo o derrame sobre la barra durante el trabajo	-10	
<b>Falta o exceso de ingredientes</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>		
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 (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	
<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>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos Deducidos</b>
(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	
<b>Total de Puntos de Penalización</b>		_____
Firma y Nombre del Juez Técnico:  _____  _____	Se comienza con: 220 pts.  Puntos Penalización: _____  Total Puntuación: _____	



## 10- 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.	Complicada	3 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.	Adecuado	2 Ptos.	Gran Contraste	5 Ptos.
MATERIA PRIMA APROPIADA PARA EL COCKTAIL							
No Apropiada	0 Ptos.	Apropiada	2 Ptos.	Muy Apropiada	4 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.	Muy Original	4 Ptos.	Sorprendente	6 Ptos.
ESTÉTICA, (CON EL COCKTAIL Y CON LA CRISTALERÍA)							
Regular	0 Ptos.	Correcta	2 Ptos.	Muy Visual	5 Ptos.	Perfecta	8 Ptos.
DIFICULTAD DE ELABORACIÓN							
Muy Sencilla	1 Pto.	Sencilla	2 Ptos.	Compleja	5 Ptos.	Muy Compleja	8 Ptos.

## 11- 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 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 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 dos (2) de los (4) cuatro jueces degustadores. 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.**

## 12- Requisitos para participación



- ✎ Ser miembro de una de las Asociaciones y estar dado de alta en la base de datos de FABE.
- ✎ Estar al corriente en los pagos de las cuotas anuales de la Asociación.
- ✎ Representar a algún establecimiento, escuela de hostelería o como miembro de su Asociación.
- ✎ Presentarse a concursar con el uniforme ,el calzado adecuado y obligada la corbata FABE en caso de no poseerla contacte con el secretario de su Asociación.





### 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 Libbey 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>



BRUT

BRUT NATURE

BRUT RESERVA

ROSADO

<p>Suave, afrutado y fresco. Muy agradable en boca. Ligero y gustoso gracias al buen equilibrio entre acidez y riqueza de aromas. De color paja con destellos verdosos. Haciendo honor a su singularidad, mantiene su espíritu vivo, ligero y refrescante que nos evoca su origen: la fruta en todo su esplendor.</p>	<p>Vivo, brillante y equilibrado. Los reservas reposan un mínimo de 15 meses en la profundidad y la penumbra de las silenciosas galerías subterráneas. Esta notable crianza aporta a este Cava un toque inconfundible de fruta madura. Su color amarillo pálido denota la excelencia de que disfrutaban los reservas. Es el símbolo de la tradición y el legado de la historia del Cava. Una exquisitez para los paladares más exigentes.</p>	<p>Paciencia que recompensa. Más de 30 meses de su meticulosa crianza en las cavas lo convierten en un vino único entre todos, al que se reserva esta categoría especial. De color dorado pálido, con una burbuja pequeña perfectamente integrada, aromas con matices tostados y sabor intenso. Se elabora únicamente en los tipos bruts y muestra una gran personalidad. El Gran Reserva es el Cava en su esencia.</p>	<p>Frescor y exuberancia. Monastrell, Garnacha tinta, Pinot noir y Trepát. Estas son las cuatro variedades que le dan su singularidad cromática. Siguiendo el mismo método de elaboración, se trata de un Cava más aromático, ligero y goloso, con un color que evoca agradables recuerdos de frutas rojas a nuestro paladar. Es el ejemplo más tangible de la modernidad del Cava.</p>
---	---	---	---

