



Estimados Directivos y Concursantes:

Desde la Junta Nacional de FABE tenemos el placer de presentaros la nueva reglamentación de IBA para los Campeonatos Mundiales que, a partir de ahora, regularán los Campeonatos Oficiales FABE clasificatorios para los World Cocktail Competition.

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 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 o rojo a fin de que se le preste a estos puntos muchas más atención dado que son las novedades.

Quedamos a vuestra entera disposición:

Atentamente:

Presidente FABE
Ramón Ramírez

Secretario General FABE
Francisco Pinto



**BASES PARA EL CAMPEONATO NACIONAL DE COCTELERÍA 2019
PARA BARMANS Y JÓVENES BARMANS
CATEGORÍA LONG DRINK
NOVIMBRE DE 2019 PAMPLONA/IRUÑA**

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 (Y EN UNO SÓLO TODAS LAS RECETAS REQUERIDAS DE TODOS SUS CONCURSANTES, DE NO SER ASÍ NO SE ADMITIRAN LAS FORMULAS) a las siguientes direcciones debidamente relleno en el archivo de Word de hoja de receta. NO SE ADMITIRÁN LAS FÓRMULAS ESCANEADAS, FOTOGRAFIADAS O QUE NO ESTÉN EN EL FORMATO ADECUADO.

jucarmzapa@hotmail.com

r.r.fresneda@gmail.com



EL 20 DE OCTUBRE DE 2019, SERÁ LA FECHA TOPE PARA LA RECEPCIÓN DE LAS FÓRMULAS. NO SERÁN ADMITIDAS LAS RECETAS QUE LLEGUEN FUERA DEL PLAZO ESTABLECIDO, LAS QUE A LA FINALIZACIÓN DE FECHA DE ENVÍO NO ESTÉN CORREGIDAS SI ASÍ SE INDICÓ Y LAS QUE NO VENGAN ENVIADAS POR MAIL DIRECTAMENTE POR EL PRESIDENTE O EL SECRETARIO DE LA ASOCIACIÓN. NO SE ADMITIRÁN LAS ENVIADAS DIRECTAMENTE POR EL CONCURSANTE.

POR PRIMERA VEZ LAS NORMAS IBA, SANCIONARÁ 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 SANCIONADOS CON:

1 DIA FUERA DE PLAZO 20 PUNTOS

2 DIAS FUERA DE PLAZO 30 PUNTOS

3 DIAS FUERA DE PLAZO 40 PUNTOS

4 DIAS FUERA DE PLAZO 50 PUNTOS

5 DIAS FUERA DE PLAZO, DESCALIFICADO EN TODOS LOS CONCURSOS



La modalidad de este año para el concurso es la de *“Long Drink”*.

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 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 FABE, 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.



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

A continuación, se detalla la mecánica del concurso:

1- Briefing

Los briefings o reuniones informativas de la organización con los concursantes tendrán día, lugar y hora prefijada en el Programa Oficial de Congreso. Es posible que pueda haber alguna variación de los mismos por lo que se avisará con tiempo a todos los concursantes para que queden enterados de los cambios.

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

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

- Los concursantes podrán 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.

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 LONG DRINK de creación propia, cuya receta deberá ser remitida a la organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar. El cocktail de creación propia podrá ser agitado íntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico, (que debe ser aportado por el concursante), o podrá tener una



base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

El concursante deberá realizar su cocktail para **cinco (5)** copas, de las que **cuatro (4)** serán catadas y **una (1)** será para la mesa de exposición.

3- Fórmulas

1. La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.
2. **Los concursantes deben INDICAR los ingredientes en la receta SIN TENER EN CUENTA LA PROPORCIÓN DE ALCOHOL POR VOLUMEN DE SUS DESTILADOS O DE SUS LICORES. EL ORDEN NO TENDRÁ IMPORTANCIA EN LA COLACIÓN DE SUS INGREDIENTES EN LA RECETA ENVIADA.**
3. Los concursantes podrán elegir la cristalería que deseen dentro de las opciones que el patrocinador ofrece este año para la competición. En las hojas de recetas deberá especificarse cuál de las cristalerías disponibles se desea usar. Las características, nombre, foto y capacidades de cada una de ellas se especifican al final del documento.
4. Los concursantes deberán utilizar siempre jiggers o medidores de cualquier índole para calcular las medidas. **Con las bebidas gaseosas sólo será obligatorio utilizar en uno de los cócteles, que será el que se quede para la mesa de exhibición y fotografía.**
5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
6. Los concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.)

4- Ingredientes

- 1. **Las Formulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas diferentes. Una de ellas, como mínimo debe ser un Alcohol Destilado. (Brandy, Gin, Tequila, Whisky, etc...)**
- 2. Los cocktails no deben contener más de seis (6) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias.



- 3. **Las fórmulas deben contener: al menos 4 cl de ingredientes alcohólicos por copa.**
- 4. Las fórmulas no pueden contener más de 7 cl de alcohol por copa tal y como marca las normas de IBA.
- 5. Todas las fórmulas deben contener al **menos un Zumo**, que será siempre del sponsor patrocinador u obtenido de manera natural en la mesa de decoraciones, o **un refresco**, también de nuestros patrocinadores, en su receta.
- 6. **Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), también serán considerados como ingredientes. El Jurado podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.**
- 7. **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.**
- 8. **Algunos patrocinadores distribuyen ciertos productos solo en determinadas Comunidades Autónomas, pero estos productos no podrán utilizarse si no están especificados en la lista de producto FABE.**
- 9. No están permitidos los ingredientes elaborados caseros en esta modalidad de Long Drink
- 10. No se permiten los productos calentados en la mesa de trabajo, si se podrá utilizar quemadores en la mesa de Decoraciones, siempre bajo la supervisión de los jueces del Campeonato
- 11. No se podrán utilizar ningún producto que no pertenezca a los sponsors.
- 12. No está permitido utilizar ingredientes artificiales ni 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 y nunca en la mesa de concurso.**



- 14. **Bebidas con gas y aguas no carbonatadas pueden utilizarse, siempre que estén dentro de la Lista Oficial de Productos FABE. 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, mandarina y pomelo, que serán naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquiera de estos cuatro zumos naturales, deberá comunicarlo al juez para sumarle 5 minutos adicionales a su 15 de decoración, bien al principio o al final de la misma.**
- 15. **Si un determinado zumo de frutas no está disponible en ninguna firma de la Lista Oficial de Productos FABE, el concursante podrá hacer ese zumo de manera natural y a mano dentro del tiempo existente para preparar la decoración.**
- 16. **Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.**
- 17. **Los productos lácteos consistirán en leche, nata, huevos y yogur natural, nunca de sabores o azucarados. El helado o sorbete no se permitirá.**
- 18. **Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) Ingrediente, no serán permitidos.**
- 19. **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.**
- 20. Los concursantes deberán explicar sus creaciones con un argumento creíble y con coherencia, siempre fuera del tiempo de concurso. Antes de los 7 minutos.
- 21. **Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.**
- 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 las de 0.5 cl.
- 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 receta tendrá un mínimo de 18 cl y un máximo de 24 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.**

- 25. **SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Coctelería Evolutiva. Se podrá elaborar en la mesa de decoraciones, dentro de los 15 minutos permitidos**

- 26. **Los ingredientes que se utilicen dentro de los sifones serán cuantificados en la receta, cada uno de manera independiente, a excepción del CO2 y el agua.**

- 27. **NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco en ningún caso.**

- 28. **Los ingredientes escritos en las recetas enviadas a la organización, deberán ser introducidos en la Coctelera, Batidora, Vaso Mezclador o Directamente en su vaso, en el mismo orden en el que fueron indicados en su fórmula en el envío.**

5- Decoraciones

- 1. Se prepararán con anterioridad a la salida del concursante a escena, en un tiempo máximo de 15 minutos bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador. La decoración se colocará en la cristalería una vez realizado el cocktail y nunca 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 la hora, será retirada de la 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 más.

- 4. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior o inferior de la cristalería, no serán consideradas ingredientes, siempre que no toquen el líquido.
- 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. La cristalería no podrá contener hielo 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 y que se abrirá delante del juez en la mesa de Decoración y nunca antes.**
- 11. **Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante.**
- 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, STICKS y brochetas servirán



para **EXCLUSIVAMENTE** fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones. **OCURRIRA LO MISMO CON EL COLORIDO DE ESTOS FIJADORES DE DECORACIÓN, NO HAN DE SER LLAMATIVOS NI DECORAR POR SI SOLOS.** Todos estos requisitos serán revisados por la organización.

- 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 utilizar cañitas de plástico en los cocktails, siendo suministrados al Jurado Degustador por la organización si fuera necesario.
- 18. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

6- Desarrollo del concurso

- 1. El orden de participación será mediante sorteo y será distinto para cada fase.
- 2. **El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.**
- 3. Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante podrán ver el resto de la competición.
- 4. El incumplimiento de la norma del orden de participación o el hecho de comentarlo con alguna persona externa a la organización supondrá la **descalificación automática del concursante.**
- 5. Los cócteles 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 FABE, americana azul, pantalón gris, corbata de FABE 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**. **Para dar validez a la finalización del trabajo de cada concursante, este deberá indicarlo al juez de Tiempo que estará colocado delante de la mesa de actuación, de no indicarse la finalización a este Juez, seguirá corriendo el tiempo.**
- 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. **El concursante después de pasar la prueba de Inglés y tener todas las botellas solicitadas en la mesa y sus copas para concursar, tendrán tan sólo DOS MINUTOS para comenzar su actuación, a partir de estos dos minutos, el reloj comenzará a contar. Cuando hayan terminado, los cócteles serán recogidos por camareros y llevado al Jurado Degustador.**
- 11. **LOS CONCURSANTES DEBEN PRESENTAR LAS BOTELLAS AL PÚBLICO Y LOS JUECES.**
- 12. **COMO GRAN NOVEDAD, Y EN ESTO CONSISTIRÁ LA PRUEBA DE INGLÉS, 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 Long Drink 2019 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos.

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

7- Concursantes y Equipos de Actuación

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

8- 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 cóctel 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. 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:
 - Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular.
- Asimismo anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:
 - 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 cócteles por su valor y nunca en comparación con otros.



9- Jurado Degustador.

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

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

Nombre Del Juez Degustador: _____



Esta última puntuación (IMPRESIÓN GENERAL) **sólo** será tomada 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, se utilizaría la nota obtenida en la prueba de Inglés. Si este empate continúa el comité organizador optaría por repetir la actuación de los concursantes empatados, realizando tan sólo dos de sus cócteles y ambos siendo catados por un jurado degustador distinto al que lo hizo en su ronda.

10- Jurado Observador o Técnico

- El jurado observador o técnico puntuará la parte técnica reflejada en la ficha de evaluación.
- Cada concursante partirá con 200 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: _____		
--------------------------------------	--	--



- Ficha Jurado Técnico Cocktail Clásico	Número de Cocktail	
Presentación De Las Botellas	Deducciones	Puntos Deducidos
No colocar 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 al Jurado	-10	
Manejo Del Hielo y Útiles Del Bar	Deducciones	Puntos Deducidos
Caída de un hielo, (-5). Caída de 2 ó más hielos, (-10)	-5, -10	
Caída de algún utensilio de trabajo	-10	
No utilizar jigger o medidor en algún ingrediente utilizado	-10	
Uso del hielo y eliminar el agua <small>(Considera el uso inadecuado de hielo, hielo derretido, eliminación del exceso de agua)</small>	Deducciones	Puntos Deducidos
No eliminar el agua de la cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
Olvidarse de enfriar cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
Derramamiento De Líquidos. (Cualquier goteo o Derrame)	Deducciones	Puntos Deducidos
Cualquier goteo o derrame sobre la barra durante el trabajo	-10	
Falta o exceso de ingredientes	Deducciones	Puntos Deducidos
Falta o exceso de cualquier ingrediente según la receta	-10	
Las copas quedan igualadas pero cortas o largas	-10	
Las copas no quedan igualadas	-10	
Destreza en la decoración y receta <small>(Considera la pulcritud en este aspecto).</small>	Deducciones	Puntos Deducidos
Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla	-10	
El barman 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	Descalificado	
La receta contiene más de los 6 ingredientes permitidos	Descalificado	



Técnica del Concurstante	Deducciones	Puntos Deducidos
(Considera los conocimientos, limpieza, confianza y profesionalidad en este aspecto).		
Uso inadecuado de los utensilios de trabajo (los coge de forma errónea, suciedad en el trabajo y pobre nivel técnico)	-5	
Falta de elegancia o duda en su rutina de trabajo	-5	
Ingredientes servidos en orden erróneo	-5	
Algún paso en la rutina realizado fuera de orden o incorrecto	-5	
Manejo de la cristalería	Deducciones	Puntos Deducidos
No sujetar los vasos por abajo o las copas por la peana	-5	
Golpear la cristalería entre sí o con algún utensilio de bar	-5	
La cristalería no está limpia, controlada y organizada	-10	
Eficiencia general del concursante	Deducciones	Puntos Deducidos
(Considera el conocimientos, destreza, confianza y profesionalidad en este aspecto).		
El concursante es desorganizado y olvida algún material o ingrediente al comenzar su trabajo en barra	-10	
Los pasos no son realizados de forma correcta	-5	
El concursante tiene pobre presencia, uniformidad y aspecto	-5	
Total de Puntos de Penalización		_____
Firma y Nombre del Juez Técnico: _____ _____	Se comienza con: 200 pts. Puntos Penalización: _____ Total Puntuación: _____	



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. Si el concursante necesita realizar algún zumo de manera natural lo tendrá que hacer en este momento y tendrá 5 minutos extras para realizarlo, indicándolo siempre al juez de decoraciones para que sea consciente de este tiempo extra.
- 2. **El Concurante que exceda el tiempo de preparación de los quince (15) minutos será penalizado siempre con diez (10) puntos, que se descontarán de la Degustación. Esta penalización se le hará saber a cada concursante (si se excedió del tiempo) antes de que salga a realizar su trabajo al escenario.**
- 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. Los competidores pueden usar los dos (2) minutos del 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 ningún ingrediente en vasos y / o materiales de barras.**
- 6. **Si un concursante deja de hacer todos sus cinco (5) cocktails y por ejemplo, sólo tres (3) cocktails son llevados al jurado, este competidor sólo recibirá las puntuaciones de los tres (3) jueces. Por otra parte, el concursante será penalizado con CINCUENTA (50) puntos por cada cóctel que no realice de los cinco establecidos y obligatorios.**
- 7. **Los concursantes dispondrán de siete (7) minutos para elaborar sus cinco**



cócteles.



- 8. El Jurado Técnico junto con el Juez de Reloj puntuarán las penalizaciones por exceso de tiempo de igual forma según la tabla de penalizaciones que se anuncia a continuación. El Juez de Reloj será quien entregará las marcas de tiempo a la mesa regidora.
 - -15 puntos por exceder de tiempo de 1 a 15 segundos.
 - -30 puntos por exceder tiempo desde 16 a 30 segundos.
 - -65 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, “Juez de Reloj” 10. **Los puntos de penalización por tiempo, se deducirán de la puntuación total.**

12- Requisitos para participación

- Ser miembro de FABI al estar dado de alta en alguna de las Asociaciones pertenecientes a la Federación.
- Estar al corriente en los pagos de las cuotas anuales de la Asociación.
- Presentarse a concursar con el uniforme, el calzado adecuado y ambos en perfecto estado.



14- Cristalería a elegir para el Campeonato, Pendiente de Confirmar.
