



*LXVI Congreso Nacional de Coctelería
Navarra 2019*

XI CAMPEONATO NACIONAL DE GIN & TONICS 2019 TROFEO GIN G'VINE Y JUNE – TÓNICA SCHWEPPEES NORMAS DE PARTICIPACIÓN

DEBERÁN TOMAR PARTE TODOS LOS BARMANS QUE SE HAYAN CLASIFICADO PARA EL CAMPEONATO NACIONAL DE 2018 Y SOLAMENTE LOS JÓVENES BARMANS QUE NO CUMPLAN LOS REQUISITOS DE EDAD PARA PARTICIPAR EN LA MONÍN CUP.

Cada concursante tendrá que elaborar dos Gin & Tonics con Gin G'Vine Floración, G'Vine Nouasion ó June y Tónica Schweppes, en un tiempo no superior a **7 minutos** tras los cuales serán penalizados por el Jurado Técnico.

Los ingredientes obligatorios para la realización de ambos combinados serán las marcas patrocinadoras, Gin D'Vine y Tónica y Schweppes.

Todas las Formulas son propiedad de FABI.

Los combinados deberán prepararse en la cristalería designada por la organización y que se detalla al final de las presentes bases.

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.

jucarmzapa@hotmail.com

r.r.fresneda@gmail.com



*LXVI Congreso Nacional de Coctelería
Navarra 2019*

EL 20 DE OCTUBRE A LAS 23:59 SERÁ LA FECHA TOPE PARA LA RECEPCIÓN DE LAS FÓRMULAS. LAS RECETAS QUE LLEGUEN FUERA DEL PLAZO ESTABLECIDO TENDRÁN UNA PENALIZACIÓN DE PUNTOS PARA EL BARMAN CUYA RECETA NO ESTÉ CORRECTA EL 10 DE OCTUBRE. CADA 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.

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



*LXVI Congreso Nacional de Coctelería
Navarra 2019*

Los Concursantes competirán en diferentes rondas con un número de participantes en cada una de ellas que designará la organización.

Una vez terminadas todas las rondas, la suma de las puntuaciones de los Jurados Técnicos y Degustadores, determinará al ganador del XI Campeonato Nacional De Gin & Tonics y del 2019.

Todas las decisiones del Comité organizador serán irrevocables.

FÓRMULAS

- Los Ingredientes serán vertidos obligatoriamente con un Jigger a excepción de la Tónica.
- Los Concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo.

INGREDIENTES

1. Para los Gin & Tonics es obligatorio utilizar entre 5 y 7 cl. de Gin G,Vine Floracion, G,Vine Nouasion o June y Tónica Schweppes.
2. Para cada Gin & Tonic, aparte de los dos ingredientes obligatorios solamente se permiten dos ingredientes más para completar la receta con un máximo de 4 ingredientes por combinado.
3. En el caso de los zumos, aparte de las marcas que sean sponsors de FABI, podrán utilizarse Zumos de Fruta de otras marcas dado que la marca patrocinadora de este año aporta pocas variedades. En caso de querer utilizar algún zumo que no tenga el sponsor, deberá sacarse a la barra de trabajo en una jarra sin marca alguna a la vista. Los zumos de limón, lima, naranja y pomelo, que serán naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier tipo de zumo natural, deberá hacerlo dentro de los 15 minutos de decoración.
4. A la hora de expresar en la hoja de receta un tipo de zumo natural o de otra firma, deberá especificarlo en el apartado de observaciones.



*LXVI Congreso Nacional de Coctelería
Navarra 2019*

5. No se permitirán los productos caseros en los que utilizando varios productos se intenta que cuenten como uno.
6. Este concurso intentará premiar la originalidad e innovación por lo que estarán permitidas las técnicas de mixología molecular que no se permiten habitualmente en los concursos oficiales. Todo lo que se presente en el combinado deberá ser elaborado bien dentro de los 15 minutos de decoración o bien ya en la barra de trabajo dentro de los 7 minutos que cada barman tiene para la elaboración.
7. 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.

DECORACIONES

1. Las Decoraciones deben ser preparadas (cortadas) antes de salir al escenario. Todas las decoraciones deben ser en la sala de concurso en el espacio reservado para tal fin. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición y el Concursante será descalificado por el Comité de Competición.
2. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones será de 15 minutos.
3. Los dos tipos de combinados serán decorados una vez realizado el mismo en el escenario. No se aceptará colocar la decoración antes de realizar los combinados.
4. Todo lo necesario para realizar las decoraciones deberá ser aportado por cada concursante. - La organización no proveerá ningún producto.
5. Los colorantes no se permitirán.
6. Los productos manufacturados como palillos, servirán para fijar las decoraciones a la vajilla no para realzar la belleza de las decoraciones.
7. Se permitirán, pero contarán como ingrediente los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela, y la decoración de chocolate (espolvorear o rociar



*LXVI Congreso Nacional de Coctelería
Navarra 2019*

sobre una fruta), esta última solo cuando se realice antes del concurso y dentro de los 15 minutos.

8. Cada concursante podrá utilizar pajas largas, cortas, palillos y agitadores que no serán suministrados por la organización. Todos ellos no tendrán ni logos ni etiquetas o marcas.
9. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité organizador.

FORMATO DEL CONCURSO

- El orden de participación de los competidores en la fase única se obtendrá por sorteo.

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.

- El tiempo para la realización de los dos combinados será de **siete minutos**. El exceso de tiempo será penalizado por el jurado técnico.

COMPETIDORES SERIES

- La primera serie de “X” competidores elegidos por sorteo saldrá al escenario. Cada concursante llevará sus decoraciones y sus utensilios de trabajo. Las botellas y zumos para mezclar los prepararán los miembros del Comité organizador.

- Cuando el Concursante sale a escena y coloca su *Mise en place*, deberá esperar a la señal del Comité Oficial para comenzar a preparar sus combinados a la vez, todos los participantes, en cada serie. Cuando cada concursante termine sus combinados, las personas encargadas lo llevarán inmediatamente al Jurado Degustador.

- Todos los Participantes permanecerán en escena hasta recibir la orden de abandonarla.



LXVI Congreso Nacional de Coctelería
Navarra 2019

- Los puestos de trabajo serán limpiados para la siguiente serie.
- El sorteo mezclará en todas las rondas a Barmans y Jóvenes Barmans.
- En el Campeonato, cada Concursante realizará **dos (2) Gin & Tonics** de acuerdo a su fórmula de los que ambos serán probados por el Jurado Degustador.

JUECES

- Todos los miembros del Jurado Degustador permanecerán en la sala de cata hasta terminar la competición completamente. Los Jueces tienen absolutamente prohibido asomarse al escenario de la Competición mientras ésta no termine. La utilización de móviles por los miembros del Jurado está absolutamente prohibida, mientras se desarrolla la competición, así como hablar y cambiar impresiones entre ellos sobre los combinados degustados.

COMITÉ DE ASESORES DE JUECES

- El Comité de Asesores de Jueces debe controlar e informar a los Jueces, antes de catar los cocktails, de los criterios por los cuales se juzgarán los combinados.
- El Comité de Asesores de Jueces debe corroborar que el número de la tarjeta de puntuación coincide con el número de combinado y que va perfectamente marcada y firmada después de que cada combinado haya sido juzgado. **NOTA: el número de los combinados será secreto y no coincidirá con el número de participación del concursante.**
- Todas las tarjetas de puntuación serán recopiladas y sumadas por el Comité de resultados. - **Todas las tarjetas estarán marcadas con los nombres completos y firmas de los Jueces.**
- El Comité de Asesores de Jueces deberá informar a los Jueces que cada combinado deberá ser juzgado por sus valores individuales y no en comparación con otros. **Los Jueces no podrán hablar ni conversar mientras se encuentran en la sala de cata.**
- La Mesa Regidora deberá estar segura que **ningún Juez, catador pertenece a la Asociación del participante o tiene cualquier afiliación con él.**
- **La puntuación de técnica será única y la misma para las dos competiciones y se sumará a las puntuaciones separadas de degustación en cada combinado.**



LXVI Congreso Nacional de Coctelería
Navarra 2019

Cualquier deducción de puntos se reflejara en las dos puntuaciones de degustación por lo que restará en ambos concursos.

Ficha Jurado Degustador GT- G'VINE Y JUNE			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
¿El Gin Tonic o el Whisky & Ginger cumple con las especificaciones que debe reunir?				
Gin Tonic o Whisky & Ginger				
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.



LXVI Congreso Nacional de Coctelería
Navarra 2019

Nombre Del Juez Degustador: _____

La Impresión General de cada combinado solo será usado en caso de empate. Estos puntos solo serán sumados en el momento en que se ha producido el empate.

Si el empate permanece después de sumar la Impresión General, el concursante con mayor puntuación del Jurado degustador será colocado por delante.

XI CAMPEONATO NACIONAL DE GIN & TONICS 2018 TROFEO GIN G'VINE Y JUNE – TÓNICA SCHWEPPEES

Ficha de Jurado Técnico – Originalidad e Innovación

Número del Concurante: _____

	MENOS	26 PUNTOS
--	-------	-----------

PRESENTACIÓN DE LAS BOTELLAS

Las botellas han de estar encaradas hacia la audiencia y se presentarán al jurado	1 ó 2	_____
- No colocar las etiquetas hacia la audiencia	-1 pto.	
- No presentar las botellas a la audiencia	-1 pto.	
(Máxima Penalización -2 ptos.)		

MANEJO DEL HIELO Y ÚTILES DEL BAR

Descuenta el mal manejo del hielo y las herramientas de trabajo	1 a 3	_____
- Por un hielo que se le caiga en la barra o al suelo	-1 pto.	
- A partir del segundo hielo que se le caiga	-3 ptos.	
- Si se le cae la pinza o la pala de hielo	-1 pto.	
(Máxima penalización -3 ptos.)		

ENFRIAR LAS COPAS O VASOS

Se descuenta el hecho de no enfriar las copas de presentación del combinado	3	_____
- No eliminar el agua de las copas o, vasos	-3 ptos.	
- Olvidarse de enfriar cualquiera de estos elementos	-3 ptos.	
(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)		

DERRAMAMIENTO

Castiga el derramamiento de líquidos	3	_____
- Goteo o derramamiento sobre la barra durante la preparación	-3 ptos.	
(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)		



LXVI Congreso Nacional de Coctelería
Navarra 2019

DESTREZA EN LA DECORACIÓN

Considera la pulcritud en este aspecto

1 a 3 _____

- Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla -1 pto.
 - Por cada decoración que no coloque a la primera en la copa -1 pto.
 - La decoración contiene algún elemento prohibido -3 ptos.
- (Máxima penalización en este apartado -3 ptos.)

MANEJO DE LA CRISTALERÍA

Valora el arte en el manejo del material

3 _____

- No sujetar los vasos por abajo o las copas por la peana -3 ptos.
 - Derribar algún vaso o copa vacíos en la barra -3 ptos.
 - Derribar algún vaso o copa llenos en la barra -3 ptos.
- (En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)

MEZCLAR LA GINEBRA CON LA TÓNICA PARA HOMOGENEIZAR LA BEBIDA

Descuenta el olvido de mezclar la ginebra con la tónica antes de presentar

4 _____

- Por no realizar la mezcla -4 pto.
- (En este apartado, solamente se descontarán o los 4 puntos o ninguno)

TIEMPO LÍMITE

Castiga el exceso de tiempo de 7 minutos

5 _____

Tiempo Invertido _____

TOTAL PENALIZACIÓN

3 a 26 _____

TOTAL PUNTUACION POSITIVA: _____

INNOVACIÓN Y ORIGINALIDAD

Valora estos dos parámetros de la siguiente forma

0 a 20 _____

- Originalidad en los ingredientes complementarios utilizados 0 a 5 ptos.
- Originalidad en la decoración presentada 0 a 5 ptos.
- Compatibilidad de los ingredientes complementarios con los ingredientes principales de la mezcla 0 a 5 ptos.
- Presentación general del Gin & Tonic y Whisky & Ginger 0 a 5 ptos.



*LXVI Congreso Nacional de Coctelería
Navarra 2019*

TOTAL PUNTUACION POSITIVA:

NOMBRE DEL JUEZ

_____ **FIRMA**

CRISTALERÍA

	<p>Copa para Gin Tonics Gin G'Vine y June. Capacidad 90 cl. Hasta el borde.</p>
------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------