



**Reglamento  
CONCURSO DE COCTELERIA  
Lunes 4 de septiembre 2017**

---

### **1. DESCRIPCIÓN DEL EVENTO**

El concurso de Coctelería es un evento no lucrativo que tiene como objetivo fundamental estimular y reconocer el esfuerzo de los Bartenders de los establecimientos gastronómicos de Guatemala y de estudiantes del área del servicio de Alimentos y Bebidas, contribuyendo al desarrollo del arte de la Coctelería en nuestro país. Este evento forma parte de las actividades de la Feria Alimentaria.

### **2. CATEGORIAS**

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| • PROFESIONALES | 09:00 horas |
| • ESTUDIANTES   | 14:00 horas |

### **3. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN**

Podrán participar los bartender de hoteles, restaurantes, clubs, bares y estudiantes del servicio de bar.

- Los bartender concursantes deberán ser mayores de 18 años de edad, por lo que deben entregar fotocopia de su DPI, junto con la boleta de inscripción.
- Cada bartender podrá participar con una bebida.
- Los bartenders tienen la obligación de llevar licores, equipo, utensilios, mezcladores, cristalería, mantelería e insumos necesarios para la preparación, presentación, decoración y degustación de las bebidas.
- Se deberá inscribir antes del 20 de agosto 2017 en las oficinas de Corpoeventos 14 ave. "A" 14-53 Z.10 Oakland 2, llenando su formulario respectiva. No se aceptarán inscripciones extemporáneas.
- **En la presente edición el bartender debe utilizar únicamente coctelera para la preparación de la bebida**
- El bartender tendrá un total de 5 minutos para preparar su coctel en tres copas o vasos, colocando a su vez la decoración; en que se evaluará dosificación, técnica y manejo de la coctelera; también se evaluará color, olor, sabor, temperatura.
- Todos los participantes deberán presentarse con el uniforme clásico o típico apropiado de bartender y no se permitirá el uso de ningún distintivo que identifique la empresa o establecimiento a la cual representa y debe presentarse una hora antes que inicie el concurso.
- El Comité Organizador identificará cada cóctel concursante con un código.
- Cada participante deberá dejar limpia y ordenada su área de trabajo.

### **4. JUECES.**

- El Comité Organizador elegirá al jurado calificador en base a un perfil predeterminado, asignando como mínimo 3 jueces.
- Los miembros del jurado calificador deberán presentarse al salón e identificarse ante la firma auditora, media hora antes de iniciar el concurso.
- Los jueces calificarán cada bebida en el formulario respectivo.
- Una vez evaluada cada bebida, los jueces entregarán al auditor, el formulario para su respectiva tabulación.

- Los jueces deberán limpiar su paladar después de cada evaluación.
- Se nombrará un representante del grupo de jueces para integrar la calificación final con el representante del Patrocinador la firma auditora.

## 5. SANCIONES

- Los establecimientos que durante la calificación se identifiquen por medio de cualquier distintivo, serán inmediatamente descalificados.
- Queda terminantemente prohibido a los participantes, consumir bebidas o alimentos durante el concurso. Quien no respete esta regla, será retirado del salón y quedará descalificado.
- Los establecimientos que provoquen cualquier situación que altere el buen desarrollo del concurso, quedarán descalificados, serán retirados del salón y no serán aceptados como participantes en el próximo evento.
- Cualquier situación no contemplada en este reglamento, será resuelto por el Comité Organizador.

## 6. PREMIOS

Se premiarán el primero, segundo y tercer lugar de cada categoría.  
Los ganadores obtendrán lo siguiente:

**Primer Lugar** Medalla de Oro y Diploma para el participante y premio del patrocinador.  
Diploma para el establecimiento.

**Segundo Lugar** Medalla de Plata y Diploma para el participante Diploma para el establecimiento

**Tercer Lugar** Medalla de bronce y Diploma para el participante Diploma para el establecimiento

Todas las empresas y bartenders concursantes recibirán diploma de participación.

**Las fotografías oficiales del evento serán propiedad del comité organizador y podrán ser utilizadas indistintamente por el mismo o la empresa patrocinadora.**

## 7. EVALUACIÓN

Los puntos a evaluar serán de acuerdo a las reglas de la INTERNACIONAL BARTENDER ASSOCIATION (IBA).

### Evaluación Técnica

		PUNTUACION	PUNTUACION
1	Presentación		
2	Porte y Aspecto		
3	Misse en Place		
4	Posavasos		
5	Colocación de los Utensilios de servicio		
6	Trabajo e ingredientes en su orden		
7	Predescorche		
8	Presentación en tiempo		
	<b>SUB TOTAL</b>		

		<b>PUNTUACION</b>	<b>PUNTUACION</b>
1	Ejecución		
2	Enfriamiento de la Cristalería		
3	Enfriamiento de Coctelera o Vaso de Composición		
4	Descorche		
5	Presentación de los Ingredientes		
6	Rotación correcta de los Ingredientes		
7	Falta o exceso de ingredientes		
8	Exactitud del Coctel		
9	Colocación de las Decoraciones		
10	Presentación del Coctel		
11	Correcta Manipulación de los Utensilios		
12	Derrame		
13	Maestría, Profesionalidad, Técnica		
14	Tiempo de Ejecución		
	<b>SUB TOTAL</b>		

<b>TOTAL</b>		
--------------	--	--

## Evaluación De Cata

		<b>PUNTUACION</b>	<b>PUNTUACION</b>
1	Color		
2	Aroma		
3	Textura		
4	Temperatura		
5	Presentación		
6	Sabor		
7	Post Gusto		
8	Cuerpo		
9	Congruencia entre Presentación y Sabor		
14	Tiempo de Ejecución		
	<b>SUB TOTAL</b>		

- Durante la evaluación únicamente deberá estar en el área de trabajo el bartender.

- Los jueces conocerán el nombre del establecimiento y bartender participante hasta el momento de la premiación.

**En el caso que se inscriban más de 20 participantes se realizará la eliminatoria el día lunes y la final el día martes 6 de septiembre.**