



COPA DEL COCTEL NACIONAL ASOCIACION DE BARTENDERS DE GUATEMALA COCTELERÍA CLÁSICA

REGLAS DE COMPETENCIA

GENERALIDADES Y DE LA INSCRIPCION

Artículo 1

El equipo organizador de la copa nacional de bartenders, hace de conocimiento público, las normas y reglas que tendrán vigencia durante este evento.

Artículo 2

La fecha máxima de registro de recetas de los competidores es el Viernes 30 de agosto del 2019 La confirmación del evento será a través del envío de una receta original al correo mercadeo@corpoeventos.net o info@alimentaria.com recibiendo un correo de confirmación.

Artículo 3

Las recetas deberán ser detalladas y específicas en sus requerimientos, indicando con claridad sus ingredientes y medidas exactas (onzas o Ml) de los mismos, tomando en cuenta que se puede utilizar cualquier técnica. No será válido usar el concepto de completar o rellenar sin tener una medida exacta.

Artículo 4

Clasificación

Los competidores deberán elaborar 2 cocteles iguales de la categoría clásica libre en un tiempo exacto de 5 minutos.

La elaboración del garnish será en público y tendrán un tiempo de 5 minutos total antes de la competencia para la elaboración de los tres garnish al menos. Se aconseja elaborar al menos En esta categoría se debe de utilizar 100% garnish (producto Comestible) el garnish deberá ser montado o presentado en una copa o vaso.

Artículo 5

Los competidores deberán explicar la preparación de su coctel, tomando en cuenta que son 2 réplicas en 5 minutos.

Artículo 6

Es obligatorio el uso de las marcas patrocinadoras del evento (Lerux y finest call) tomando en cuenta que habrá producto en existencia el día del evento.

DE LOS COMPETIDORES

Artículo 7

Cada competidor será responsable de la provisión de sus propios utensilios, cristalería para las 2 réplicas de la receta, dosificadores (plásticos o metal) e insumos especiales (jugos, frutas, garnish etc.) se aceptarán bebidas artesanales.

DE LAS RECETAS Y/O COCTELES

Artículo 8

Características de los cocteles clásica libre: cocteles con una cantidad de alcohol máximo de 2 ½ oz. Estos cocteles pueden ser artesanales y aromáticos. Se pueden incorporar diferentes técnicas de elaboración e inclusive armar una forma de tomar.

La decoración puede ser muy vistosa y el garnish tiene que estar muy bien confeccionado.

Artículo 9

Todos los cocteles deberán ser recetas nuevas y deberán llevar en su composición, por lo menos:

1 onz. de los licores o mezcladores proporcionados por los patrocinadores (Lerux y Finest call)

Artículo 10

Los garnish deberán ser en su mayoría naturales con presencia en su composición de comestibles, considerando que dichos insumos corren por cuenta del participante. El garnish será considerado con un factor de evaluación por el jurado.

Artículo 11

Los cocteles podrán llevar como máximo hasta 07 ingredientes, incluidos gotas o golpes, escarchas y si la decoración va dentro del vaso o copa se contará como un insumo más. El hielo no se cuenta como insumo, siempre y cuando no esté saborizado o tenga algún tipo de fruta adentro.

Artículo 12

Los competidores deberán presentarse media hora antes del evento tomando en cuenta:

Principiantes Lunes 09 de septiembre a las 9:00 am en el salón Tazumal

Presiionales martes 10 de septiembre a las 9:00 am en el salón Tazumal

Artículo 13

Cada competidor preparará 2 cocteles iguales, uno para el jurado y el otro para una mesa de presentación, para lo cual deberán estar preparados totalmente iguales.

Artículo 14

Todas las recetas y derechos de las mismas pertenecen al comité organizador de la competencia.

DE LAS PARTES DE LA COMPETENCIA

Artículo 15

El día 30 de agosto será el último día para recibir recetas y confirmar su participación de los concursante. Aquellos que no envíen su receta perderán todos los derechos de inscripción.

Artículo 16

El día de la competencia, los participantes deberán presentarse media hora antes del inicio de esta, en el área de backstage, con todos sus insumos y materiales necesarios. En caso de inasistencia de parte del competidor será descalificado y no tendrá derecho a posterior reclamo.

Artículo 17

Los competidores durante su estancia en el backstage, NO podrán estar acompañados por personas ajenas a la competencia.

DEL MONTAJE

Artículo 18

No se aceptarán cortes y/o avances de la decoración y/o preparación de zumos o jugos previos a la orden del moderador, se invalidará desechando el avance, en perjuicio de sus insumos para decoración. En caso de que sucediere serán sancionados con 5 puntos que se descontaran del puntaje final obtenido en la Ficha de Calificación.

Artículo 19

En esta zona, el competidor podrá realizar la última verificación de sus utensilios, productos que usará en su competición, una vez subidos al escenario no podrá solicitar ni rectificar sus insumos y/o materiales.

DE LA COMPETICION Y RUTINA

Artículo 20

A la orden del moderador, los participantes pasarán al escenario portando su propio azafate y/o canasta con sus vasos, bebidas, botellas dosificadas, insumos, decoraciones, utensilios etc.

Artículo 21

Una vez instalado en el escenario, tendrá un tiempo máximo de 5 minutos para el montaje de su estación de competencia. El tiempo será controlado por una persona encargada de monitorear el tiempo.

Artículo 22

Una vez instalado el lugar de trabajo de cada uno de los participantes, el moderador indicará el inicio de la preparación exclusiva de las decoraciones, en un tiempo máximo de 5 minutos. Los competidores que se excedan del tiempo máximo serán sancionados con 5 puntos que se descontarán del puntaje final obtenido en la ficha de calificación.

Artículo 23

El Jurado Técnico en coordinación con el moderador, darán la orden para el inicio a la competencia, la rutina tendrá una duración de hasta 5 minutos para la preparación de los 2 cocteles iguales.

Artículo 24

El moderador anunciará al competidor a los 5 minutos, 30 segundos y cuenta regresiva de 10 segundos, de su participación como ayuda para el control del tiempo máximo y como transparencia para el jurado. El competidor que exceda el tiempo de su actuación será sancionado con 5 puntos menos.

Artículo 25

Una vez terminada la presentación de su coctel, se dará por concluido el control de tiempo y no podrá hacer mayores arreglos o modificaciones, además cada participante tendrá que explicar al jurado y a los asistentes el nombre y naturaleza de su coctel mientras su preparación.

Artículo 26

Después de ese tiempo los participantes deberán recoger su equipo y utensilios dejando el área limpia y lista para el siguiente competidor.

Artículo 27

Una vez terminada la participación de los competidores estos quedarán libres de transitar por el Salón, cuidando de no intervenir a los siguientes competidores o jurados. Solo regresará a la zona de concentración para recoger sus pertenencias y de manera inmediata trasladarse al área del público.

Artículo 28

Posteriormente se hará el cálculo de los mejores 5 puntajes para la clasificación para la final que será el miércoles 11 de septiembre en el Expocenter, dentro de la Feria Alimentaria a las 15:00 horas

Artículo 29

Para todos los competidores queda terminantemente prohibido ingerir alcohol antes, durante y posterior a su participación, en caso de detectarse el incumplimiento de este artículo, podrán ser descalificados de la competencia. Se levanta esta prohibición al término la competencia.

Artículo 30

La presentación e higiene del competidor deberá ser óptima, no es permitido usar ropa rota o desaliñada. Deberá ir vestido conforme la vestimenta del bartender.

DE LOS JURADOS

Artículo 31

Los jurados Técnicos y de Cata serán seleccionados por el organizador, quien tendrá la responsabilidad de ir acopiando las fichas de calificación, a fin de entregarlas al centro de cómputo, previa verificación y autenticación con sus respectivas firmas.

Artículo 32

Los jurados entraran a la zona de calificación, 15 minutos antes del inicio de la competencia a fin de darle la debida transparencia a la calificación de los cocteles.

Artículo 33

Solo se le descontarán puntos de las planillas donde los Jurados Técnicos, penalizaran las fallas o errores cometidos por los competidores.

Artículo 34

La calificación de los Jurados son inapelables y definitivas, de existir alguna duda o pregunta respecto a la calificación, el competidor podrá dirigirse al organizador a fin de lograr un entendimiento de la decisión tomada por el Jurado, pero el puntaje no será alterado o modificado.

DE LAS PLANILLAS

Artículo 35

Todas las fichas de calificación saldrán rotuladas y numeradas por el organizador, según la cantidad de competidores, a fin de mantener un mejor control de las mismas, así como la transparencia en su manipulación, las fichas no deberán tener borrones o adulteraciones y en caso de que sean estrictamente necesarios deberán ser sustentados por el Jurado firmante.

Artículo 36

Del 100% de la calificación el jurado de cata tendrá una ponderación del 60% mientras que el jurado técnico tendrá 40%, sumando el total de la calificación.

DEL CÓMPUTO

Artículo 37

Habrà una persona encargada de tabular las puntuaciones de las fichas de calificación.

Artículo 38

En caso de empate en el puntaje final, se utilizará la ficha de cata, de donde se definirá el de mayor puntaje como el ganador.

DE LOS PREMIOS**Artículo 39**

Los ganadores de la competencia, se harán acreedores de los siguientes premios:

- 3er. Lugar: Medalla, Diploma.
- 2do. Lugar: Medalla, Diploma.
- 1er. Lugar: Medalla, Diploma y Plaqueta para el lugar que está representando.

SOLO SE PERMITIRAN COMPETIDORES MAYORES DE 18 AÑOS EN ADELANTE.