



## **COPA DE BARTENDERS 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 miércoles 30 de agosto del 2023, colocando nombre completo del participante, categoría en la que va a concursar, nombre de su receta con sus medidas e ingredientes exactos. La confirmación del evento será a través del envío de una receta original al correo [guatemalaabg@gmail.com](mailto:guatemalaabg@gmail.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 autor 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 (Botran 12 años y Botran reserva blanca) 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, sodas, garnish etc.) se aceptarán bebidas artesanales.

### **DE LAS RECETAS Y/O COCTELES**

#### **Artículo 8**

Características de los cocteles autor: 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 ( Botran 12 años y Botran reseva blanca)**

#### **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:

Profesionales Lunes 04 de septiembre a las 10:30 am en el salón Tazumal  
Principiantes martes 5 de septiembre a las 8:30 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**

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 29**

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.

#### **Artículo 30**

El cupo máximo para las inscripciones será de 40 participantes máximo para (estudiantes) y 20 máximo para (profesionales)

### ***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 es 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**

Habrá 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 y premio del patrocinador.
- 2do. Lugar: Medalla, Diploma y premio del patrocinador.
- 1er. Lugar: Medalla, Diploma, premio del patrocinador y Plaqueta para el lugar que está representando.

***SOLO SE PERMITIRAN COMPETIDORES MAYORES DE 18 AÑOS EN ADELANTE.***

**Con el patrocinio de:**

