



*LV Congreso Nacional de Cocktelería
Santiago de Compostela. 28 de septiembre al 1 de octubre de 2008*

EXHIBICIÓN DE PRESIDENTES FABE

BASES

Enclavado dentro del LV Congreso Nacional de Cocktelería, se realizará como complemento al Campeonato Nacional de Barmans, la primera exhibición no oficial de Presidentes de FABE.

Podrán únicamente participar en el mismo los Presidentes de todas las Asociaciones pertenecientes a la FABE. Solo en caso que algún Presidente no se encuentre presente en el Congreso, la Asociación podrá nombrar como sustituto al Vicepresidente o Secretario para poder participar.

La modalidad de este año será la de *“Trago Corto de Tipo libre”*, presentado en copa de cocktail.

A continuación se detalla la mecánica del concurso:

1- Introducción

- La competición constará solamente de una fase:
- Se concursará en cuatro series de cuatro personas cada una de ellas.
- El cocktail de creación propia podrá ser agitado íntegramente en coctelera o batido en vaso mezclador.
- El concursante deberá realizar su cocktail para **cuatro (4)** copas.

2- Fórmulas

- La cristalería será suministrada por la organización del concurso y consistirá en copas de cocktail de 14,5 cl. (10 cl. es la cantidad que deberán llevar cada receta para servir por copa)
- Los concursantes no podrán utilizar vasos graduados o medidores para calcular las medidas.
- Los concursantes pueden utilizar sus propios utensilios de trabajo. (Vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, etc.....)

3- Ingredientes



*LV Congreso Nacional de Cocktelería
Santiago de Compostela. 28 de septiembre al 1 de octubre de 2008*

- Todas las mezclas deberán contener al menos **un (1)** ingrediente alcohólico espirituoso como bebida base y al menos **un (1)** licor que aporte matiz a la fórmula. El número máximo de ingredientes permitidos será de **seis (6)** incluidos los golpes y las gotas.
- La receta deberá sumar un total de 10 cl. que es la cantidad correcta para servir en las copas suministradas por la organización del Campeonato.
- El contenido máximo de alcohol que integre cada receta no puede superar los 7 cl. por copa.
- Será obligatorio utilizar como bebida alcohólica base en la fórmula, (gin, ron, vodka, tequila...), un producto de la firma **Bacardí España**, (patrocinador del evento), y que se encuentre dentro de una caja de lote que se le entregará por sorteo a cada participante.
- El licor o licores que integren la receta, podrá ser elegido, al igual del resto de ingredientes, de dentro de cualquiera de los productos de las casas colaboradoras, que estarán dispuestos para su uso en la contrabarra.
- No estará permitido utilizar ningún producto que no esté dispuesto por la organización en la zona de trabajo, ni que el participante saque en una jarra cualquier tipo de ingrediente.
- En definitiva, cada receta solo podrá integrar productos que hayan colaborados en el patrocinio del Congreso.
- Los zumos básicos de frutas, (Naranja y Limón), huevos frescos, nata, jarabe de azúcar, azúcar blanquilla y componentes no alcohólicos para mezclar como el agua con gas, bitters (angostura) serán proporcionados por la organización del concurso.
- Los productos lácteos sólo consistirán en leche, nata y huevos.

4- Decoraciones

- Ninguno de los cocktails podrá llevar decoración. Solamente se admitirá aromatizar la receta con Ceste de Naranja o Limón en caso de que el concursante lo desee y no pudiendo dejar nunca la piel dentro de la copa.

5- Desarrollo del concurso

- Todos los concursantes estarán en una sala aparte de la barra.



*LV Congreso Nacional de Cocktelería
Santiago de Compostela. 28 de septiembre al 1 de octubre de 2008*

- El orden de participación será mediante sorteo, determinando éste el orden de participación en cada una de las cuatro series.
- El tiempo máximo de elaboración para cada fase tras el cual el concursante será penalizado será de siete (6) minutos.
- En el momento en el que salga a la barra de trabajo, le será entregado a cada participante el lote correspondiente con sus productos base. A partir de ese momento, tendrá dos minutos cronometrados para pensar en su receta y elegir los ingredientes restantes de su fórmula de entre los que se encuentren en la barra de trabajo.
- Transcurridos estos dos minutos, no se podrá dejar ni coger ningún ingrediente más para modificar la receta. Se dará un pequeño espacio de tiempo para se prepare la mise en place de los ingredientes elegidos y se dará el tiempo para que toda la serie comience su trabajo a la vez.
- El número de participantes que actuarán a la vez en la mesa de trabajo será de cuatro.
- Cada participante tendrá dos jurados con dos puntuaciones. Una con un jurado técnico (observador) y otra con un jurado degustador. La suma de ambos jurados determinará el orden de clasificación.
- Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.

6- Concursantes y Equipos de Actuación

- Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material que precisen para la elaboración de su cocktail.
- Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place” iniciará su participación saludando al jurado técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo empezará a contar entre el primer y último saludo.

7- 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 cocktail para que la cata sea ciega.



*LV Congreso Nacional de Cocktelería
Santiago de Compostela. 28 de septiembre al 1 de octubre de 2008*

- Dicho jurado estará compuesto por cuatro personas, (catadores y enólogos profesionales que no tienen ninguna vinculación con FAVE, los cuales catarán y evaluarán las copas elaboradas por cada concursante.
- Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma y gusto, y basándose en tres parámetros:
 - o Excelente, Muy Bueno, Bueno.
- Asimismo anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:
 - o 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 no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cocktails por su valor y nunca en comparación con otros.
- El jurado técnico puntuará la parte técnica reflejada en la ficha de evaluación.
- Los miembros del Jurado Técnico serán designados por la organización del Congreso.

Premios y Trofeos:

- Se entregarán Diplomas de Participación y recuerdo para todos los participantes.
- Diploma acreditativo para las siguientes clasificaciones:
 - Primer, segundo y tercer clasificado.
 - Diploma a la mayor puntuación en técnica.
 - Diploma a la mejor puntuación en degustación.