



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

REGLAS PARA CAMPEONATO NACIONAL 2008 PARA JEFES DE BAR Y JÓVENES BARMANS ADAPTADO NUEVA NORMATIVA IBA

Todas las fórmulas serán revisadas por la organización y cada presidente de las diferentes asociaciones de FABE será avisado con antelación de las modificaciones que sus barmans tengan que realizar en caso de que las hubiera.

Todas las Formulas son propiedad de FABE.

Los Competidores podrán crear cualquier fórmula que esté incluida en estas categorías:

- Cocktail Aperitivo.
- Cocktail Digestivo.
- Bebida Larga.
- Fancy Cocktail.

El contenido de los cocktails estará entre 7 y 35 cl gotas y golpes (o cualquier otra parecida medida) incluido.

Los productos utilizados en las fórmulas que sean admitidos pero que no estén dentro de los patrocinadores del evento, serán sacados a la barra de trabajo en jarras.

Los Concursantes competirán en la Fase Primera en cuatro eliminatorias por el sistema de K.O. Las Series serán de 4 Concursantes. Compitiendo entre sí solo los compañeros de serie. Los dos barmans más puntuados de cada serie entrarán en las finales, por lo que la Final tendrá 8 barmans de cada categoría.

El Cocktail con la puntuación más alta será proclamado **“Cocktail del año en España”**. El segundo será elegido como Cocktail Subcampeón y el Tercero como tercer mejor Cocktail del año.

El Competidor clasificado más alto con la mayor puntuación en Técnica se llevará el **“Premio a la Destreza”**.

Todas las decisiones del Comité organizador serán irrevocables.



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

FORMULAS

- El volumen de alcohol de cualquier Fórmula de Cocktail nunca excederá de los siete (7) centilitros.
- Las Fórmulas serán expresadas en centilitros divididos en enteros (1cl, 2cl, 3cl, etc.) y/o medios (0,5 cl, 1,5cl, 2,5 cl, etc.) Las medidas más pequeñas serán gotas o golpes.
- Las formulas deberán tener:
 - Las Formulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas.
 - Por lo menos una de ellas será una bebida base (Brandy, Gin, Ron, Vodka etc.).
 - Las demás bebidas serán utilizadas para modificar los sabores (Amargos, Licores, Siropes etc.).
 - No se podrá utilizar más de **seis (6) ingredientes** incluidos golpes y gotas.
- Los Ingredientes serán vertidos con un medidor o libremente.
- Los Contendientes podrán elegir entre los siguientes métodos para preparar sus cocktails, directamente en vaso, vaso mezclador, cocktelería de filtro o doble cuerpo, o con batidora eléctrica.
- Los Concursantes están autorizados para utilizar sus propios utensilios de trabajo.
- La vajilla aportada por la organización consistirá en Vaso alto de Long Drink de 30 cl. o copas de cocktail de 14,5 cl. en las que se servirán los 9 cl, pertinentes. Cualquier otra cristalería que se desee utilizar será aportada por el concursante, debiendo tener en cuenta que en caso de llegar a la final, tendrá que realizar un total de 12 dosis de su fórmula. La cristalería aportada por el concursante, deberá ser presentada para su aprobación por cada Presidente de asociaciones de FAVE en la Asamblea del día 28 de septiembre por la tarde, en la que se realizarán los sorteos de puestos para el Campeonato.

INGREDIENTES

- Zumos de Frutas y agua carbonatada o no, estarán permitidas y serán de los Sponsors con la excepción del Zumo de limón, (natural), y Zumo de Naranja, (natural).



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

- No se admitirán zumos naturales en sustitución de los zumos o productos similares de los Sponsors, excepto los dos señalados anteriormente. Todas las pruebas se deben hacer antes de enviar las formulas. El estudio de los sabores y la complejidad de los zumos es importante.
- Los Productos de Granja admitidos son la leche, nata y los huevos.
- No se permitirán los productos caseros en los que utilizando varios productos se intenta que cuenten como uno.
- No se admitirán productos calientes.
- Con excepción de las marcas de nuestros Sponsors, no estará permitido pulverizar o atomizar, de un recipiente, un ingrediente (Por vapor) u otro sistema.
- Cualquier sustitución de ingredientes en la fórmula original, debe contar con el visto bueno del Comité organizador.

DECORACIONES

- Las Decoraciones deben ser preparadas (cortadas) antes de salir al escenario. Todas las decoraciones deben ser preparadas solamente en el office. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirado de competición y el Concursante correrá el riesgo de ser descalificado por el Comité de Competición.
- El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones será de 15 minutos.
- Los Cocktails serán decorados una vez realizado el cocktail en el escenario. No se aceptará colocar la decoración antes de realizar el cocktail.
- Las decoraciones básicas como guindas, aceitunas, limones, limas, y naranjas serán aportadas por la Asociación organizadora. El concursante deberá aportar ellos mismos las hierbas, vegetales y otras frutas que utilicen.
- Otras frutas, vegetales, hierbas, o sus derivados, tallos, hojas o semillas pueden ser utilizadas.
- Los colorantes no se permitirán.
- Los productos manufacturados como palillos, servirán para fijar las decoraciones a la vajilla no para realzar la belleza de las decoraciones.



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

- Se permitirán los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela, decoración de chocolate (espolvorear o rociar sobre una fruta), solo cuando se realice en el back – office antes del concurso.
- Solo se podrán utilizar pajas largas, cortas, palillos y agitadores que serán suministrados por la organización, todos ellos no tendrán ni logos ni etiquetas o marcas.
- Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité organizador.

FORMATO DEL CONCURSO

- El orden de participación de los competidores en la fase Preliminar y Final se obtendrá por sorteo. El primer sorteo se hará antes del comienzo de las preliminares y después del descanso las finales.
- Los concursantes se presentaran con el uniforme de su Asociación o con el uniforme de trabajo. En este último caso no podrán llevar publicidad de los Sponsors que no pertenezcan a FABE.
- El tiempo para la realización del cocktail será de seis minutos. El exceso de tiempo será penalizado por el jurado técnico.
- En la Fase Preliminar se competirá por series de 4 competidores en escena al mismo tiempo, clasificándose los dos más puntuados de cada serie para la final, en eliminatorias de K. O.
- El Comité organizador será el único organismo que decida el número de clasificados para la final cada año.
- Las Puntuaciones obtenidas en la fase preliminar no se arrastrarán a la Final. Por lo tanto todos pasarán en blanco a la Final.

COMPETIDORES SERIES

- La primera serie de 4 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.



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

- Cuando el Concurante sale a escena y coloca su *Mise en place*, deberá esperar a la señal del Comité Oficial para comenzar a preparar sus cocktails a la vez, todos los participantes, en cada serie. Cuando cada concursante termine su cocktail, las personas encargadas lo llevarán inmediatamente al Jurado Degustador.
- Todos los Participantes permanecerán en escena hasta recibir la orden de abandonarla.
- Los puestos de trabajo serán limpiados para la siguiente serie.
- Este procedimiento continua igual hasta el final de las series.
- En la Fase Preliminar cada Concurante realizará **cinco (5) cocktails** de acuerdo a su formula de los que **cuatro (4)** serán usados por el Jurado catador y **uno (1)** será colocado para exposición pública.
- En las Finales se prepararán **siete (7) cocktails que serán probados todos por los Jueces Degustadores.**

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 cocktails degustados.
- Una vez en su poder las papeletas de valoración, el Comité de Resultados deberá elegir el ganador de cada serie de cuatro (4), cinco (5) o seis (6) concursantes, sumando las puntuaciones, pasando el ganador a las Finales.

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 cocktails.
- El Comité de Asesores de Jueces debe corroborar que el número de la tarjeta de puntuación coincide con el número del cocktail y que va perfectamente marcada y firmada después de que cada cocktail haya sido juzgado. **NOTA: el número del cocktail será secreto y no coincidirá con el número de participación del concursante.**



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

- 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 cocktail deberá ser juzgado por sus valores individuales y no en comparación con otros. **Los Jueces no podrán hablar ni conversar mientras se juzgan los cocktails.**
- El Comité de Asesores de Jueces deberán estar seguros de que **ningún Juez catador pertenece a la Asociación del participante o tiene cualquier afiliación con él.**

COMITÉS DE COMPETICIÓN

Los siguientes Comités serán elegidos por el Coordinador de Competición.

- Comité del Bar de Competición (3 personas).

Dos personas para ayudar a los Competidores mientras mezclan.

Una persona para recolectar las papeletas del Jurado Técnico.

- Comité de Formulas y Decoraciones (2 personas).

Para asegurar antes de que el Competidor salga a escena que los ingredientes y las decoraciones corresponden con las fórmulas entregadas.

- Jurado Técnico (4 a 6 personas)

Para seleccionar cuatro, cinco o seis Jueces para el Jurado Técnico.

- Comité asesor de jueces (2 personas).

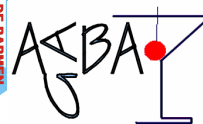
Para seleccionar e informar a los Jueces catadores y para controlar las tarjetas de puntuación.

- Comité de Resultados (5 personas)

Dos personas para totalizar las tarjetas de puntuación del jurado catador.

Dos personas para totalizar las tarjetas del Jurado Técnico.

Una persona para repasar la totalidad de puntuaciones.



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

LAS TABLAS DE Puntuación SERÁN COMO SIGUE:

APARIENCIA	AROMA	SABOR
EXCELENTE : 8 Puntos	EXCELENTE: 6 Puntos	EXCELENTE: 15 Puntos
MUY BIEN: 5 Puntos	MUY BIEN: 4 Puntos	MUY BIEN: 10 Puntos
BIEN: 3 Puntos	BIEN: 2 Puntos	BIEN: 7 Puntos