

VI CAMPEONATO GALLEGO DE COCKTELERÍA
BASES DEL CONCURSO
PARADOR NACIONAL HOSTAL DE LOS REYES CATÓLICOS
SABADO 14 DE ABRIL DE 2007

Estimado/a Socio:

Por presente, te remitimos las bases del Sexto Campeonato Gallego de Cocktelería, clasificatorio para el certamen nacional de FABE Tenerife 2007 del próximo mes de mayo del cuál saldrán los barmen que representarán a España en el mundial de la IBA.

El concurso tendrá lugar el próximo sábado 14 abril de 2007 a las 16:30 horas en el Parador Nacional Hostal de Los Reyes Católicos, (Pza. del Obradoiro 1. Telf. 981582200) en Santiago de Compostela.



La modalidad de este año para el concurso es la de *“Cocktail Digestivo de Trago Corto con Presentación en Copa de Cocktail.*



Asimismo, tendrá lugar una fase especial solo para los finalistas en la que se premiará el ***“Mejor Cocktail con Orujo de Galicia 2007”***

Todos los participantes deberán estar a las **16:00 hrs.** del mencionado sábado 14 de abril en el Salón de la Capilla Real del Parador Nacional Hostal de Los Reyes Católicos, **correctamente uniformados con su ropa de trabajo**, por lo que se recomienda a los mismos que procuren estar antes de la citada hora para poder cambiarse con tranquilidad en el lugar que la Organización destine para tal fin.

Las recetas originales de los cocktails deben remitirse al domicilio social de la Asociación Galega de Barmen (A Barcia, Carretera Santiago – Noia km3. Apdo. Postal 571. 15896 Santiago de Compostela) antes del **JUEVES 5 DE ABRIL DE 2007** quedando sin efecto y sin posibilidad de participar todas aquellas que no lleguen en el plazo citado. El Participante que obtenga la mayor puntuación será el que represente a Galicia en el certamen nacional de 2007.

Todos los concursantes deberán enviar en el plazo arriba indicado, además de la receta del cocktail Digestivo, la fórmula del cocktail para la fase de ***“Mejor Cocktail con Orujo de Galicia 2007”***, fórmula que únicamente elaborarán los concursantes que alcancen la final.

Os recordamos que para poder concursar, es requisito indispensable estar asociado a la Asociación Galega de Barmen (AGABA) y estar al corriente a la fecha del concurso del pago de la cuota anual.

A continuación se detalla la mecánica del concurso:

1- Introducción

La competición constará de dos fases:

- Ronda Preliminar.
- Final.

En cada una de las dos fases, el participante deberá realizar un cocktail Digestivo de creación propia de trago corto presentado en copa de cocktail, cuya receta deberá ser remitida a la organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá



realizar ninguna variación en el momento de concursar. El cocktail de creación propia podrá ser agitado íntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

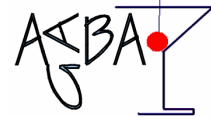
Tanto en la ronda preliminar, como en la final, el concursante deberá realizar su cocktail para **cuatro (4)** copas. Para el Premio especial al *“Mejor Cocktail con Orujo de Galicia”* en la que participarán los finalistas, cada participante realizará su fórmula para **dos (2)** copas.

2- Fórmulas

- La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.
- 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.
- Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
- Los concursantes pueden utilizar sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras cocteleras, puntillas, etc.....)

3- Ingredientes

- Todas las mezclas deberán contener al menos **un (1)** ingrediente alcohólico. El número máximo de ingredientes permitidos será de **cinco (5)** 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.
- Es obligatorio utilizar los productos de las casas colaboradoras y patrocinadoras en caso de que coincidan con las seleccionadas por cada participante.
- 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 ingredientes “preparados caseros” o “elaborados por el concursante” o la mezcla de varios para que cuenten como uno no serán autorizados.
- Los productos lácteos sólo consistirán en leche, nata y huevos. En caso que el concursante quiera utilizar algún otro producto lácteo, deberá consultar con la Organización al enviar su receta.
- No se permitirán productos calentados en el momento de concursar.
- Cualquier cambio en la fórmula original del concursante deberá ser autorizado con anterioridad por el Comité Organizador.
- Cualquier producto cuya utilización esté sujeta a duda deberá ser aprobada por dicho Comité.
- Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la cocktailera o vaso mezclador en el mismo orden en que fue puesto en dicha fórmula.

4- Decoraciones

- Se preparará con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo máximo de 15 minutos bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador. Se colocará en el vaso una vez realizado el cocktail y no antes. **En ambas rondas, todos los participantes deberán decorar sus cocktails.**
- Consistirá únicamente en productos comestibles.
- Las comunes como cebollitas, olivas, guindas, naranjas y limones serán suministradas por la organización. El resto de frutas y/o vegetales deberán ser aportados por el

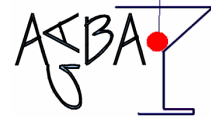


concurante, debiendo tener en cuenta que en caso de llegar a la final deberá realizar **ocho (8)** copas de su receta y todas ellas irán decoradas.

- No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
- Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
- Los condimentos como sal, azúcar, jarabe de azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y no constarán como ingredientes sino como condimento.
- Únicamente se utilizarán pajás, varillas, palillos estándar suministrados por la organización. En caso de que el concursante quiera utilizar alguno de estos elementos de su propiedad deberá consultarlo con anterioridad al Comité Organizador a fin que puedan ser autorizados.

5- Desarrollo del concurso

- El orden de participación será mediante sorteo y será distinto para cada fase.
- El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.
- Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo el concursante volverá a dicha sala.
- El incumplimiento de la norma del orden de participación o el hecho de comentarlo con alguna persona externa a la organización supondrá la **descalificación automática del concursante.**
- Los participantes deberán concursar con el uniforme de su lugar de trabajo en perfectas condiciones de presencia e higiene.
- El tiempo máximo de elaboración para cada fase tras el cual el concursante será penalizado será de siete (7) minutos.
- El número de participantes que actuarán a la vez en la mesa de trabajo dependerá del número total de concursantes y de la fase del concurso que se esté desarrollando.



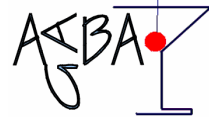
- Las dos Rondas del concurso tendrán dos jurados con dos puntuaciones. Una con un jurado técnico (observador) y otra con un jurado degustador. La suma de ambos jurados en la ronda preliminar, dará el orden de clasificación para la final. Pasarán a la final, los **seis (6)** concursantes que hayan obtenido mayor puntuación tras la suma de los dos jurados. El ganador será aquel que, una vez sumados todas las puntuaciones de ambos jurados en la final, alcance el mayor número de puntos.
- Los puntos de ambas rondas no serán acumulados, de manera que los finalistas empezarán a competir en igualdad de condiciones.
- Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.

6- Concurantes y Equipos de Actuación

- Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.
- 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.
- Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.

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.
- Dicho jurado estará compuesto por dos personas que catarán y evaluarán dos de las cuatro copas elaboradas por cada concursante. Las otras dos copas quedarán en la sala principal para exposición y ser fotografiadas.



- 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.
- La nota de ambos jurados será ponderada de la siguiente manera:
 - o En la ronda preliminar, 60% jurado técnico y 40% jurado degustador.
 - o En la final, 40% jurado técnico y 60% jurado degustador.

8- Jurado Degustador.

- Los aspectos a valorar por el degustador serán los siguientes:

	APARIENCIA	AROMA	GUSTO
EXCELENTE	8 Puntos	6 Puntos	15 Puntos
MUY BUENO	5 Puntos	4 Puntos	10 Puntos
BUENO	3 Puntos	2 Puntos	7 Puntos

IMPRESIÓN GENERAL DEL COCKTAIL

EXCELENTE	4 Puntos
MUY BUENO	3 Puntos
BUENO	2 Puntos
REGULAR	1 Punto

Esta última puntuación sólo será tomada en cuenta en caso de empate final entre dos o más concursantes, no teniéndose en cuenta para la suma total de puntos. En caso de que persistiera el empate, éste se desharía en función de la mayor puntuación del jurado técnico.

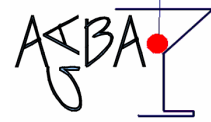


Si después de los desempates continúa la igualdad el comité organizador optaría por repetir la actuación de los concursantes empatados o la realización de un sorteo.

9- Jurado Observador o Técnico

- El jurado observador o técnico puntuará la parte técnica reflejada en la ficha de evaluación.
- Cada concursante partirá con 30 puntos que irán restando a medida que se cometan fallos.

	MENOS	30 PUNTOS
PRESENTACIÓN DE LAS BOTELLAS		
Las botellas han de estar encaradas hacia la audiencia y se presentarán al público	1 ó 2	
(a) MANEJO DEL HIELO Y ÚTILES DEL BAR		
Descuenta el mal manejo del hielo y las herramientas de trabajo	1 a 3	
(b) ELIMINAR EL AGUA		
Considera la eliminación del agua después de enfriar la cocktailera o el vaso mezclador	2	
(c) DERRAMAMIENTO		
Castiga el derramamiento de líquidos	3	
(d) FALTA O EXCESO DE INGREDIENTES		
Puntúa en contra dichas situaciones	1 a 3	
(e) DESTREZA EN LA DECORACIÓN		
Considera la pulcritud en este aspecto	1 a 3	
(f) TÉCNICA AL PREPARAR LA BEBIDA		
Puntúa la destreza y pulcritud en este aspecto	1 a 3	
(g) MANEJO DE LA CRISTALERÍA		
Valora el arte en el manejo del material	2	
(h) EFICIENCIA EN GENERAL		
Considera el conocimiento, destreza y habilidad al preparar el cocktail	1 a 4	
(i) TIEMPO LÍMITE		
Castiga el exceso de tiempo de 7 minutos	5	
(j) TOTAL	6 a 30	



10- Requisitos para participación

- Ser miembro de AGABA.
- Estar al corriente en los pagos de las cuotas anuales de la Asociación.
- Representar a algún establecimiento, escuela de hostelería o como miembro de AGABA.



HOJA DE INSCRIPCIÓN VI CAMPEONATO GALLEGO DE COCKTELERÍA

Apellidos: _____

Nombre: _____ Fecha Nacimiento: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Código Postal: _____ N.I.F: _____

Nº Socio de AGABA: _____

Teléfono Particular: _____ Teléfono Móvil: _____



Empresa o Centro de Estudios: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Teléfono Empresa o Escuela: _____ Código Postal: _____

Cargo en la Empresa o Curso que estudia: _____



Nombre del Cocktail: _____

Elaborado en: _____

Ingredientes:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Aderezos: _____

Con la Firma del presente documento, cedo los derechos y la propiedad del cocktail para su utilización a la Asociación Galega de Barmen

Firma y Fecha

Elaboración: _____

Decoración: _____

Observaciones: _____



HOJA DE INSCRIPCIÓN V TROFEO ESPECIAL AL MEJOR COCKTAIL CON ORUJO DE GALICIA

Apellidos: _____

Nombre: _____ Fecha Nacimiento: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Código Postal: _____ N.I.F: _____

Nº Socio de AGABA: _____

Teléfono Particular: _____ Teléfono Móvil: _____



Empresa o Centro de Estudios: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Teléfono Empresa o Escuela: _____ Código Postal: _____

Cargo en la Empresa o Curso que estudia: _____



Nombre del Cocktail: _____

Elaborado en: _____

Ingredientes:

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____

Aderezos: _____

Con la Firma del presente documento, cedo los derechos y la propiedad del cocktail para su utilización a la Asociación Galega de Barmen y al Consejo Regulador de Orujo de Galicia

Firma y Fecha

Elaboración: _____

Decoración: _____

Observaciones: _____



ANEXO A LAS BASES DEL V CAMPEONATO GALLEGO DE COCKTELERÍA

1. Prueba clasificatoria para el Campeonato de España. Ésta se desarrollará según establecen las bases anteriormente publicadas.
2. Trofeo especial Orujo de Galicia:
 - Cada uno de los seis finalistas elaborará una receta de trago corto en dos copas que obligatoriamente incluirá entre sus ingredientes Orujo de Galicia. El Orujo de Galicia utilizado será el genérico de la Denominación Específica Orujo de Galicia o en su defecto la marca seleccionada por el Consejo Regulador.
3. Premios y Trofeos:
 - Para la prueba clasificatoria para el Campeonato de España en la modalidad de Cocktail Digestivo de Trago Corto se entregarán diplomas acreditativos y recuerdo de participación para todos los concursantes, Diploma de Finalista para el sexto, quinto y cuarto clasificados y trofeos de AGABA y Diploma Especial para los tres primeros clasificados.
 - Premio especial a la mayor puntuación en el jurado técnico con diploma y trofeo acreditativo. (Para este trofeo solamente será tomada en cuenta la puntuación de la primera fase)
 - Premio especial a la mayor puntuación en jurado degustador con diploma y obsequio. (Para este trofeo solamente será tomada en cuenta la puntuación de la primera fase)
 - Para la receta que mejor integre el Orujo de Galicia, premio especial Orujo de Galicia con trofeo y diploma acreditativo para el ganador de esta modalidad.