



XIX CAMPEONATO GALLEGO DE COCTELERÍA CATEGORÍA CLÁSICO

BASES DEL CONCURSO

PARADOR NACIONAL HOSTAL DE LOS REYES CATÓLICOS

LUNES 28 DE MARZO DE 2022

Estimad@ Soci@:

Por presente, te remitimos las bases del Decimonoveno Campeonato Gallego de Coctelería en categoría Clásico, clasificatorio para el certamen nacional de FABE Sevilla 2022, del cuál saldrán los barmen que representarán a España en el mundial de la IBA.

El concurso tendrá lugar el próximo **lunes 28 de marzo de 2022 a las 15:30 horas en el Parador Nacional Hostel 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 **“Batender’s Choice”**.

Esto quiere decir que, en la ficha de la fórmula, cada barman deberá presentar una receta de creación propia, de acuerdo con los parámetros que se especifican mas adelante en las presentes bases.

Así mismo, tendrá lugar una fase especial sólo para los tres primeros clasificados en las dos categorías celebradas, (Barmans y Jóvenes Barmans), en la que se premiará el **“Mejor Cocktail con Aguardiente de Galicia 2022”**

Al igual que el pasado año, la organización realizará una comida – aperitivo en el salón San Marcos para todos los participantes, jueces y organización con el fin de confraternizar entre todos y estar todos a la hora convenida listos para comenzar la competición. Dicha comida no supondrá ningún gasto para ninguno de los participantes.

Finalizada la comida, todos los participantes deberán estar **a las 14:30 hrs. del mencionado lunes 28 de marzo** en el Salón de la Capilla Real del Parador Nacional Hostel de Los Reyes Católicos, **correctamente uniformados con su ropa de trabajo en perfectas condiciones y con calzado acorde con dicho uniforme**, 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 por correo electrónico a la dirección **abegalia@agaba.net** antes del **LUNES 14 DE MARZO a las 22.00 horas**, quedando **sin efecto y sin posibilidad de participar todas aquellas que no lleguen en el plazo citado**.

Las recetas deberán ser presentadas en el documento de Word, que en caso de no poseer se deberá solicitar por correo electrónico a la dirección anteriormente nombrada.

Podrán tomar parte todos aquellos socios al corriente de pago de las cuotas de AGABA. Se celebrarán dos categorías en el Campeonato de Cocktail clásico, Barmans y Jóvenes Barmans. La categoría de Jóvenes Barmans estará compuesta por aquellos socios que, a fecha 30 de noviembre de 2022 no hayan cumplido los de 27 años. La categoría de Barmans



estará reservada a aquellos socios mayores de 27 años y todos aquellos que, estando en edad de Jóvenes Barmans, desempeñen habitualmente labores de Barman en su trabajo.

Los dos participantes que obtengan la mayor puntuación en cada una de las dos categorías, serán los que representen a Galicia en el certamen nacional de Sevilla 2022.

Todos los concursantes deberán enviar en el plazo arriba indicado, además de la receta del cocktail participante, la fórmula del cocktail para la fase de **“Mejor Cocktail con Aguardiente de Galicia 2022”**, fórmula que únicamente elaborarán los tres primeros clasificados de cada categoría en el Campeonato Gallego 2022.

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.

TODOS LOS PÁRRAFOS DE ESTAS BASES QUE ESTÁN RESALTADOS EN NEGRITA Y EN COLOR VERDE DEBEN SER OBJETO DE ESPECIAL ATENCIÓN, PUESTO QUE GRAN PARTE DE LOS MISMOS SON NUEVAS REGLAS BASADAS EN LAS UTILIZADAS POR LA IBA.

A continuación, se detalla la mecánica del concurso:

1- Introducción

La competición constará de una sola fase a modo de final.

En dicha fase, el participante deberá realizar un cocktail BARTENDER’S CHOICE, (Elección del Barman), de creación propia, 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 en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.



El concursante deberá realizar su cocktail para **cinco (5)** copas. Para el Premio especial al “*Mejor Cocktail con Aguardiente de Galicia*” en la que participarán los seis primeros clasificados, cada participante realizará su fórmula para **dos (2)** copas.

2- Fórmulas

1. La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.
2. **Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta tipo de bebida, ingrediente, graduación alcohólica, etc. Una vez presentada la fórmula, en el momento de concursar, los ingredientes deberán ponerse en el mismo orden que en la hoja de recetas.**
3. Los concursantes deberán concursar con su propia cristalería. Para esto, deben tener en cuenta que, sería recomendable no traer el número de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparación o del concurso. **La organización no aportará cristalería alguna ni para el Campeonato Gallego ni para el Mejor Cocktail Con Aguardiente de Galicia. Cada concursante debe especificar en la hoja de su receta en que vaso o copa desea presentar su cocktail. La cristalería elegida ha de ser transparente para poder apreciar el color y aspecto del cocktail realizado.**
4. **Los concursantes deberán utilizar vasos jiggers o medidores específicos de coctelería para calcular las medidas.**
5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador, directamente o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
6. Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.)



3- Ingredientes

1. Las fórmulas para el cocktail Bartender's Choice no tienen límite superior o inferior en lo que a cl. totales se refiere siempre y cuando se adecúe a la cristalería libre que aporta el concursante.
2. Todas las fórmulas deben llevar entre los ingredientes un preparado casero que cada concursante traerá preparado para elaborar su cocktail. Este ingrediente casero, denominado "Homemade Product", debe cumplir los siguientes requisitos:
 - No se podrá usar más de 3 cl. del Homemade dentro del total de la fórmula del cocktail.
 - En caso de que el Homemade lleve ingredientes alcohólicos, estos no podrán superar el 10% del total de ingrediente.
 - Los ingredientes y las proporciones del Homemade deberán especificarse aparte dentro de la ficha de receta que se presente.
 - Los productos con etiqueta registrada que integren el Homemade deberán ser obligatoriamente de los que se detallen en la lista oficial de productos AGABA para la competición.
3. Las fórmulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas incluyendo el/los que pudieran llevar el "Homemade product".
4. La categoría Bartender's Choice permite, a diferencia del resto de categorías, utilizar el número de ingredientes que se desee sin límite, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias.
5. Las fórmulas no pueden contener más de 7 cl de alcohol por copa contando con lo que pueda llevar el Homemade.
6. Las fórmulas deben contener al menos una bebida alcohólica espirituosa considerada base, (es decir, brandy, gin, ron, vodka, whisky, etc.). Los otros ingredientes deben ser modificadores, (es decir, amargos, siropes, licores, zumos etc.). Más de una bebida espirituosa base podrá también ser utilizada.



7. **Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), también serán considerados como ingredientes. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería. Al no existir este año limitación en la cantidad de ingredientes no hay problemas que pueda haber con otro tipo de cocktails, pero deberá especificarse dentro de los ingredientes.**
8. **Todos los ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales AGABA que se irá enviando y actualizando a medida que se cierren patrocinios. No se permitirá el uso de ningún producto que no esté específicamente relacionado en la lista salvo los genéricos.**
9. Se permiten los productos calentados.
10. No se podrán utilizar ningún producto que no pertenezca a los sponsors.
11. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
12. **No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con la aprobación de la Organización.**
13. **En el caso de los zumos, solamente se podrán utilizar las marcas que sean sponsors de AGABA a excepción de los zumos de limón, lima, naranja, pomelo o cualquier otra fruta o verdura, que podrán ser naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier de zumo natural deberá hacerlo en el momento de preparar las decoraciones contando con 5 minutos extras para su preparación y después de elaborar las decoraciones avisando al juez que ha de exprimir dichos zumos. Si se desea utilizar algún zumo envasado cuyo sabor no esté dentro del patrocinador de AGABA se podrá utilizar siempre y cuando salga en jarra o botella sin etiqueta.**



14. En caso de no existir ninguna marca patrocinadora de zumos en la lista de productos se podrá utilizar cualquier zumo siempre y cuando salga en una jarra o botella sin etiqueta o el concursante decida hacerlo natural.
15. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
16. Los productos lácteos consistirán en leche, nata y yogur. Además de esto, se permite el uso del helado en la categoría Bartender's Choice siempre y cuando no exceda de 6 cl.
17. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario dentro de los 7 minutos de rutina o en los 15 minutos de decoración.
18. Si el concursante presenta un hielo en forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua congelada. En este caso, el participante se responsabilizará de la conservación del mismo.
19. Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.
20. Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números enteros, (1 cl, 2 cl, 3 cl, etc.) y / o un medio (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, etc.), Las cucharadas, golpes o gotas se expresarán en esas medidas, siendo las cantidades más pequeñas.
21. SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore en la barra de trabajo en el momento de concursar o se prepare si es posible en los 15 minutos de decoración.
22. La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.
23. NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.



24. **Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.**

4- Decoraciones

1. Se prepararán 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 la cristalería una vez realizado el cocktail y no antes.
2. Todas las decoraciones deben ser preparadas solamente en las mesas que designe la organización para tal fin y que estarán situadas en la sala de concurso a la vista del público. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición, y el concursante deberá realizarla de nuevo. En caso de no tener materia prima suficiente para reponer esa parte de la decoración no podrá ponerla en el cocktail con la consiguiente penalización.
3. **Las decoraciones que sean consideradas como un modificador, (cereza cocktail, cáscaras o trozos de frutas, olivas, etc.), o todo género parte de la decoración que toque el líquido, cuentan como un ingrediente más y deberá figurar en la lista de ingredientes.**
4. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán consideradas ingrediente.
5. **Se deben especificar en la Hoja de Receta todos los ingredientes de los que constará la decoración. Solamente nombrar los ingredientes que la compondrán, no siendo necesario detallar la forma de los mismos, sino solo los productos que la integrarán. Términos genéricos como “fruta del tiempo”, “verduras frescas” o cualquiera que generalice no será considerado como válido.**
6. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.



7. Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
8. Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el cocktail no será aceptada.
9. No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
10. **SE PERMITE la utilización de flores comestibles y frutas deshidratadas, debiendo presentar las mismas a la hora de realizar la decoración en el embalaje original con su correspondiente etiqueta, en la que especifique que realmente son comestibles.**
11. **Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.** No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
12. No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
13. Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
14. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
15. Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
16. No se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico o cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
17. No será necesario poner pajitas en los cocktails, siendo suministrados al Jurado Degustador por la organización.
18. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.



5- Desarrollo del concurso

1. El orden de participación será mediante sorteo y será distinto para cada fase.
2. **El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.**
3. Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante podrán ver el resto de la competición.
4. 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.**
5. Los cocktails irán identificados por un **número secreto** distinto al orden de actuación que hará imposible la identificación de los mismos por parte del Jurado Degustador.
6. Los participantes deberán concursar con el uniforme de FABE, americana azul, pantalón gris o azul de traje, corbata de FABE y camisa blanca o azul, con el de su Asociación si lo tuvieran o con el uniforme de su lugar de trabajo, siempre éstos en perfectas condiciones de presencia e higiene. El calzado debe ser zapato negro de vestir. En caso de concursar con el uniforme del trabajo, será obligatorio concursar con pajarita o corbata a no ser que el uniforme conste de una chaquetilla cerrada con cuello Mao.
7. El tiempo máximo de elaboración para cada fase tras el cual el concursante será penalizado será de **siete (7)** minutos.
8. 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.
9. En el momento en el que comience el concurso todos los móviles de los concursantes y jueces deberán estar apagados y serán entregados a la persona de la organización que está en la sala de concursantes, suponiendo el uso de los mismos la **descalificación**



automática del concursante. Los móviles serán devueltos una vez terminada la actuación del concursante.

10. **Cuando el concursante ha preparado todo lo necesario, se espera a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo. Cuando haya terminado los cocktails, serán recogidos por camareros y llevado al Jurado Degustador. LOS CONCURSANTES DEBEN VERTER SU MEZCLA EN LA CRISTALERÍA SIEMPRE DE IZQUIERDA A DERECHA.**
11. **LOS CONCURSANTES DEBEN PRESENTAR LAS BOTELLAS AL PÚBLICO Y LOS JUECES.**
12. Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y Degustador. La suma de ambos jurados dará el orden de clasificación final. El Campeón Gallego de Cocktail Bartender's Choice 2022 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos en su categoría.
13. **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**

6- Concurstantes y Equipos de Actuación

1. 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.
2. Una vez que cada barman haya preparado su "mise en place", (máximo de 2 minutos), iniciará su participación saludando al Jurado Técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo concluirá con el último saludo o levantando la copa de cocktail.
3. 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 cinco copas elaboradas por cada concursante. Otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.
- La puntuación total de degustación, una vez sumadas las de los dos jueces, se multiplicará por dos para mantener así el porcentaje exacto entre degustación y técnica que determina la IBA en la actualidad.
- Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en cuatro parámetros:
 - o Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular.
- 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 Degustadores no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cocktails por su valor y nunca en comparación con otros.



8- Jurado Degustador.

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

Ficha Jurado Degustador Cocktail Clásico			Número de Cocktail	
Apariencia	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
Pulcritud. <small>(Ejemplo- Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?)</small> Originalidad / Creatividad. Limpieza.				
Aroma	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Balance / Fragancia.				
Gusto	Excelente 24-30	Muy Bueno 18-23	Bueno 10-17	Regular 1-9
Sabor. (Ácido / Seco / Dulce) Balance. (Dulce / Agrio) Gusto Final. <small>(agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)</small>				
Decoración	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Pulcritud / Originalidad.				
Tipo De Cocktail	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Clásico y Flairtending: ¿El cocktail cumple con las especificaciones de la competición de Bartender´s Choice?				
Bartender´s Choice				
Puntuación Total.	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular
Máximo 75 ptos.				
Puntuación Total Degustación: _____				
Impresión General	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Impresión General del Cocktail				

Nombre Del Juez Degustador: _____

1. La Impresión General del Cocktail sólo será utilizada en caso de empate. Estos puntos no se contarán a menos que haya un empate.



2. En caso de empate también en Impresión General, el ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en degustación.

Esta última puntuación sólo será tenida 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 Degustador. Como último parámetro de desempate la clasificación se determinaría por el tiempo invertido por cada participante.

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 285 puntos que irán restando a medida que se cometan fallos.
- **HABRÁ UNA PERSONA ENCARGADA DE CONTROLAR EL TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LOS SIETE MINUTOS. LA SIGUIENTE TABLA CONTEMPLA LAS PENALIZACIONES PARA LOS CONCURSANTES QUE EXCEDAN DE ESE TIEMPO. UNA NOVEDAD IMPORTANTE ES QUE ESA PENALIZACIÓN YA NO SE VERÁ REFLEJADA EN LA TÉCNICA, SINO QUE SE DESCONTARÁ DE LA PUNTUACIÓN TOTAL DEL JURADO DEGUSTADOR.**



Tiempo Límite. (7 minutos)	Deducciones	Puntos Deducidos
7:01 a 7:15	-15	
7:16 a 7:30	-30	
7:31 a 8:00	-45	
A partir de 8:01	-60	

- Ficha Jurado Técnico Cocktail Clásico	Número de Cocktail:	
	Deducciones	Puntos Deducidos
Presentación De Las Botellas		
Las botellas deben ser presentadas al público y al Jurado en el orden establecido en la receta.	-15	
No presentar las etiquetas de las botellas hacia el público	-15	
Manejo Del Hielo y Útiles Del Bar		
Caída de un hielo, (-10). Caída de 2 o más hielos, (-15)	-10, -15	
Caída de un utensilio de trabajo	-15	
No eliminar el agua de la cristalería, coctelera o vaso mezclador Olvidarse de enfriar cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10, -20	
Goteo o derrame en la zona de trabajo	-10, -15	
Falta o exceso de ingredientes		
La receta Difiere de la enviada a la organización	-30	
Falta o exceso de cualquier ingrediente según la receta	-10, -20	
Las copas quedan igualadas pero cortas, largas o no igualadas	-10, -20	
Destreza en la decoración y receta (Considera la pulcritud en este aspecto).		
El bartender falla al colocar alguna decoración a la primera	-5, -10	
La decoración es diferente a la descrita en la fórmula	-10	
Usa cualquier tipo de ingrediente no permitido o descrito en la receta o excede de los 6 ingredientes permitidos	-40	



Técnica del Concurante (Considera los conocimientos, limpieza, confianza y profesionalidad).	Deducciones	Puntos Deducidos
Uso inadecuado de los utensilios de trabajo <small>(los coge de forma errónea, suciedad en el trabajo y pobre nivel técnico)</small>	-5	
Ingredientes servidos en orden erróneo	-5	
Falta de elegancia en el trabajo	-10	
No coger las piezas de cristalería por la base	-5	
La cristalería no está limpia y/o es golpeada por algún utensilio de trabajo	-15	
Eficiencia general del concursante (Considera el conocimientos, destreza, confianza y profesionalidad).	Deducciones	Puntos Deducidos
El concursante es desorganizado, duda y rectifica al trabajar	-15	
El concursante tiene pobre presencia, uniformidad y aspecto	-5	

Firma y Nombre del Juez Técnico: _____ _____	Se comienza con: 285 pts.
	Puntos Penalización: _____
	Puntos Penalización
	Tiempo excedido: _____
	Total Puntuación: _____



10- Mejor Puntuación en Decoraciones

A continuación, se presenta la ficha de decoración. Esta, será puntuada por el jurado técnico y no contará para la clasificación final del concursante.

FACILIDAD DE COLOCACIÓN				
Muy Fácil	1 Pto.	Fácil	2 Ptos.	Complicada 3 Ptos. Muy Complicada 5 Ptos.
MANTIENE SU LUGAR EN LA CRISTALERÍA SIN PROBLEMAS AL MOVER				
Se Mantiene	2 Ptos.	No se Mantiene	0 Ptos.	
CONTRASTE CON EL COLOR DEL COCKTAIL				
Sin Contraste	0 Ptos.	Contrasta Poco	1 Pto.	Adecuado 2 Ptos. Gran Contraste 5 Ptos.
MATERIA PRIMA APROPIADA PARA EL COCKTAIL				
No Apropiada	0 Ptos.	Apropiada	2 Ptos.	Muy Apropiada 4 Ptos. Idónea 6 Ptos.
GOTEO DE LOS INGREDIENTES POR LA COPA				
Gotea	0 Ptos.	No Gotea.	2 Ptos.	
ORIGINALIDAD				
Poco Original	0 Ptos.	Original	2 Ptos.	Muy Original 4 Ptos. Sorprendente 6 Ptos.
ESTÉTICA, (CON EL COCKTAIL Y CON LA CRISTALERÍA)				
Regular	0 Ptos.	Correcta	2 Ptos.	Muy Visual 5 Ptos. Perfecta 8 Ptos.
DIFICULTAD DE ELABORACIÓN				
Muy Sencilla	1 Pto.	Sencilla	2 Ptos.	Compleja 5 Ptos. Muy Compleja 8 Ptos.

11- Tiempo y Penalizaciones para la Competición de Clásico

1. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones y los aderezos es de quince (15) minutos.
2. **El Concurante que exceda el tiempo de preparación de los quince (15) minutos será penalizado con diez (10) puntos. El Comité de Back Room avisará al concursante que dicha sanción se va a llevar a cabo. Las sanciones dadas por**



exceder el tiempo de preparación para las decoraciones y guarniciones serán deducidas de la puntuación de degustación.

3. Si un cambio de cualquier tipo es realizado por un concursante en la receta o decoración o no sigue su receta original, tanto en la realización y / o presentación, sufrirá una deducción de diez (10) puntos. Dicha deducción se aplicará en la puntuación de degustación.
4. A cada concursante se le dará dos (2) minutos de puesta a punto para la competición. Durante estos dos (2) minutos, la puntuación técnica ya empieza a contar. Los competidores pueden usar los dos (2) minutos el tiempo de preparación sólo para familiarizarse con el puesto de trabajo y poner en marcha actividades como limpiar la cristalería, la comprobación material de la barra o botellas y cosas como hielo, etc.
5. Los concursantes no podrán utilizar el tiempo de preparación de dos (2) minutos para llenar vasos con hielo, el trabajo en las decoraciones y no podrán verter cualquier ingrediente en vasos y / o materiales de barras.
6. Si un concursante deja de hacer todos sus cinco (5) cocktails y, por ejemplo, sólo tres (3) cocktails son llevados al jurado, este competidor sólo recibirá las puntuaciones de uno (1) de los dos jueces degustadores. Por otra parte, el concursante será penalizado con diez (10) puntos por no realizar el cocktail completo para el Jurado Degustador.
7. Los concursantes dispondrán de siete (7) minutos para elaborar su cocktail. Un concursante que excede el límite de tiempo será penalizado por el Jurado Técnico y se descontarán esos puntos de la degustación.
8. El Jurado Técnico puntuará las penalizaciones por exceso de tiempo de igual forma según la tabla de penalizaciones que se anuncia a continuación:
 - -15 puntos por exceder de tiempo de 1 a 15 segundos.
 - -30 puntos por exceder tiempo desde 16 a 30 segundos.



- -45 puntos por exceder tiempo desde 31 a 60 segundos.
 - -60 puntos por exceder el tiempo por 61 segundos o más.
9. Como el tiempo forma parte de los resultados reales, es obligatorio designar a un juez especial (s) responsable del seguimiento de sólo el tiempo.
10. **Los puntos de penalización por tiempo superior serán transferidos al jurado degustador, después de lo cual estos puntos de penalización se deducirán de la puntuación global en el gusto de la Competencia.**

12- 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.
- Presentarse a concursar con el uniforme y el calzado adecuado y en perfecto estado.



ANEXO A LAS BASES DEL XIX CAMPEONATO GALLEGO DE COCTELERÍA

1. Prueba clasificatoria para el Campeonato de España. Ésta se desarrollará según establecen las bases anteriormente publicadas.

2. Trofeo Especial al Mejor Cocktail con Aguardiente de Galicia:

Los tres primeros clasificados de cada categoría en el XIX Campeonato de Coctelería Clásica participarán en la final del XVIII Trofeo especial con Aguardiente de Galicia. Deberán realizar dos copas, de su fórmula de creación propia presentado en la inscripción.

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. Aparte, podrán integrarse en la receta el resto de productos que están incluidos dentro del Consejo Regulador de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia.

Los parámetros en cuanto a ingredientes y decoraciones se detallan a continuación:

- La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.

- Los concursantes deberán concursar con su propia cristalería. Para esto, deben tener en cuenta que, sería recomendable no traer el número de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparación o del concurso.

- **Los concursantes deberán utilizar vasos Jiggers metálicos específicos de Coctelería para calcular las medidas. NO SE PERMITE EL USO DE PROBETAS DE LABORATORIO O CUALQUIER OTRO TIPO DE UTENSILIO MEDIDOR QUE NO SEA EL ANTERIORMENTE CITADO.**

- Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.



- Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.....)
- Las Formulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas.
- La bebida espirituosa base obligatoria para esta categoría deberá ser el Aguardiente Blanco, en una cantidad mínima de 3 cl. por copa.
- Se podrán utilizar hasta un máximo de **ocho (8) ingredientes incluyendo golpes y gotas**, en lugar de los seis autorizados en las restantes categorías de cocktails.
- La receta deberá sumar un total de centilitros dependiendo de la copa o vaso que aporte el concursante y sin contar con el hielo en caso que el cocktail lo lleve en su presentación.
- El contenido máximo de alcohol que integre cada receta no puede superar los **siete (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 naturales de frutas estarán permitidos siempre y cuando dicho zumo se prepare dentro de los 15 minutos de decoración.
- Se permitirán productos calentados en el momento de concursar.
- Los ingredientes “preparados caseros” o “elaborados por el concursante” o la mezcla de varios para que cuenten como uno serán autorizados. Cualquier ingrediente que salga en jarra a la barra de trabajo será probado por el Jurado Técnico para validarlo.
- En cuanto a los productos lácteos no se limitarán exclusivamente a leche, nata y yogur, sino que se podrá en la fórmula la leche condensada, batidos, helados, sorbetes, chocolates o cualquier otro producto lácteo.
- **Los ingredientes a utilizar en las fórmulas deberán ser obligatoriamente de las casas comerciales patrocinadoras del evento. Una vez enviadas las fórmulas, se**



llamará personalmente a todos los concursantes para chequear la receta y comentarles lo que han de llevar, lo que aporta la organización y las marcas obligatorias a utilizar.

- En el caso de los zumos no naturales, estamos a la espera de acuerdo con alguna casa comercial. En caso de no existir ninguna, el concursante podrá llevar cualquier tipo de zumo y marca. En el momento de la verificación telefónica de recetas, se confirmará la marca a utilizar o si por el contrario se deja libre este año). En caso de llegar a acuerdo con una casa comercial deberán utilizarse única y exclusivamente los productos que comercializa dicha marca.

- Con excepción de las marcas de nuestros sponsors, no estará permitido pulverizar o atomizar de un recipiente un ingrediente determinado por vapor o cualquier otro sistema. En caso de hacerlo, éste contará como un ingrediente mas dentro de los ocho permitidos en la receta.

- Aromatizar con cestos de cortezas de cítricos está permitido, pero contará como un ingrediente mas dentro de los ocho permitidos.

- **SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc....). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore dentro de los 15 minutos de decoración. La base para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado.**

- **NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.**

- 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 coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.



3. Premios y Trofeos:

- Para la prueba clasificatoria para el Campeonato de España se entregarán:
Diplomas acreditativos y recuerdo de participación para todos los participantes.
- Diploma y Trofeo a la Mejor Técnica en el XIX Campeonato de Cocktail Clásico.
- Diploma y Trofeo a la Mejor Degustación en el XIX Campeonato de Cocktail Clásico.
- Diploma y Trofeo a la Mejor Decoración en XIX Campeonato de Cocktail Clásico.
- Diploma y Trofeo al Tercer Clasificado del XIX Campeonato de Cocktail Clásico en Jóvenes Barmans.
- Diploma y Trofeo al Tercer Clasificado del XIX Campeonato de Cocktail Clásico en Barmans.
- Diploma y Trofeo al Subcampeón del XIX Campeonato de Cocktail Clásico en Jóvenes Barmans.
- Diploma y Trofeo al Subcampeón del XIX Campeonato de Cocktail Clásico en Barmans.
- Diploma y Trofeo al Campeón Gallego de Coctelería Clásica 2022 en Jóvenes Barmans.
- Diploma y Trofeo al Campeón Gallego de Coctelería Clásica 2022 en Barmans.
- Para la receta que mejor integre el Aguardiente de Galicia:
 - Recuerdo de participación para todos los finalistas.
 - Diploma y Trofeo al Mejor Cocktail Con Aguardiente de Galicia 2022.



HOJA DE INSCRIPCIÓN XIX CAMPEONATO GALLEGO DE COCTELERÍA

BARMAN JOVEN BARMAN

Apellidos: _____

Nombre: _____ Fecha Nacimiento: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Código Postal: _____ N.I.F.: _____

Nº Socio de AGABA o FABE: _____ Talla de Polo: _____

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. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

Cristalería Propia, (Especificar):

Con el envío de dicho documento por mail, cedo los derechos y la propiedad del cocktail para su utilización a la Asociación Galega de Barmen

Fecha

Decoración: _____

Elaboración: _____



Observaciones: _____

INGREDIENTES DEL HOMEMADE PRODUCT

<i>CANTIDAD</i>	<i>TIPO DE INGREDIENTE</i>	<i>MARCA</i>



HOJA DE INSCRIPCIÓN XVIII TROFEO ESPECIAL AL MEJOR COCKTAIL CON AGUARDIENTE DE GALICIA

BARMAN JOVEN BARMAN

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. _____ De Aguardiente Blanco (Mín. 3 Cl.)
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

Elaboración: _____

Decoración: _____

Observaciones: _____

Cristalería Propia, (Especificar):

Con el envío de dicho documento por mail, cedo los derechos y la propiedad del cocktail para su utilización a la Asociación Galega de Barmen

Fecha
