



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



ELIMINATORIA NACIONAL PARA LA WORLD COCKTAIL COMPETITION GRECIA 2006

CATEGORIA CLÁSICA

Reglas y regulaciones

1. La competición está abierta a los miembros de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina (AMBA) solamente, que cuenten con sus cuotas al día.
2. Como inscripción se exigirá el pago de 6 (seis) cuotas de \$14 (\$84 en total) que cubrirán la afiliación del participante desde junio a noviembre de 2006, tanto en AMBA como en IBA y de la antigüedad necesaria para votar autoridades y a a, presentarse en lista para comisión directiva.
3. La competición del será formalizada y preparada de acuerdo a las reglas y las regulaciones de la International Bartenders Association (IBA). El Comité de AMBA se reserva el derecho de rechazar cualquier competidor, receta o nombre de receta considerado inaceptable.
4. La competición del será conducida y supervisada por el Comité de Competición de AMBA.
5. El cóctel a preparar por todo concursante tiene que ser de creación propia y deberá tener un nombre acorde, que no haga alusión a obscenidades.
6. Antes de la competición, el Comité revisará todas las recetas para su verificación y posterior aprobación
7. La competición del será celebrada el día domingo 4 de junio del 2006, desde las 10 hs., en el Salón Tudor del Hotel Claridge (Tucumán 535, Ciudad Autónoma de Buenos Aires).
8. Las recetas pasarán a ser propiedad de AMBA.
9. Las recetas serán entregadas personalmente al momento de la inscripción.
10. La categoría de la competencia será trago largo (long drink); tal cual sera en el WCC Grecia 2006.
11. La receta ganadora, que podrá estar sujeta a modificaciones, será la representante Argentina en la WCC Grecia 2006.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



Receta

1. El contenido de alcohol de un cóctel no excederá los 7 (siete) centilitros.
2. La receta será expresada en centilitros (cl) con números enteros (por ejemplo: 1, 3, 5, etcétera) y o medios números (por ej.: ½, 1½, 2½, etc.); y como cantidades más pequeñas golpes (dashes) y o gotas.
3. Cada receta contendrá por lo menos 2 (dos) ingredientes alcohólicos. El número máximo de ingredientes alcohólicos y sin alcohol en el cóctel serán limitados a 5 (cinco), incluyendo golpes y gotas.
4. La cristalería y los elementos de barra serán proporcionados por los propios competidores. Se utilizarán cinco vasos de entre 30 (treinta) y 36 (treinta y seis) cl.
5. Las bebidas podrán ser medidas con onceras, picos dosificadores, o ser vertidos libremente. Pero utilizando este último método se considerará la destreza profesional.
6. Los tragos podrán ser preparados utilizando los siguientes métodos: batido, directo, refrescado o licuado. En caso de utilizar este último, el participante deberá estar provisto de licuadora.

Ingredientes

1. El competidor deberá utilizar en su receta al menos 1 (un) cl. de BITTER CAMPARI. Los demás deberán ser de los sponsors AMBA (CEPAS ARGENTINAS - PERNOD RICARD - PETERS HNOS. -DELLEPIANE – FRATELLI BRANCA – MEREDITH – BODEGAS TRES BLASONES – CREPÚSCULO – CHANDON – ALIMENTOS PATAGONICOS) y colaboradores (PREMIER – PORTA – FLIA. ZUCARDI – BODEGAS ROBINO – IFI S.A. – SAVIA).
2. Se permitirá la utilización de jugos de fruta frescos, clara de huevo fresca, huevos frescos, bitters, aguas no alcohólicas, carbonatadas y no carbonatadas. Estos ingredientes serán proporcionados por los mismos participantes.
3. Los jugos deberán ser preparados durante la concentración y bajo la supervisión del juez de la misma.
4. Las premezclas que constituyan un solo ingrediente (ej.: crema chantilly, jarabe de goma casero, licores artesanales, infusiones en vodka u otro aguardiente) ingredientes terminados no serán permitidas.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



5. El hielo y el jarabe de goma será provisto por la organización.
6. Los productos lácteos autorizados serán solamente leche y crema.
7. Los ingredientes calentados y o flameados no serán permitidos y seran causales de descalificación.
8. Cualquier sustitución o ingrediente cuestionable en la receta original de un competidor deberá contar con la aprobación del Comité de AMBA antes de mezclarse.
9. El no uso de CAMPARI será causal de descalificación, CEPAS ARGENTINAS proveerá el mismo para todos los concursantes.

Decoraciones

1. En el momento previo del abandono de la concentración para competir, el participante contará con 15 (quince) minutos para preparar las decoraciones para los 5 (cinco) cócteles, bajo la supervisión del juez de concentración.
2. La decoración consistirá solamente en productos naturales, no será permitido el uso de cotillón, caramelos o golosinas.
3. Los productos artificiales no serán permitidos.
4. Las decoraciones no podrán exhibir marcas comerciales.
5. Condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada y otros – internacionalmente utilizados- serán permitidos y contarán como ingredientes.
6. Deberán utilizarse sorbetes y agitadores que no muestren identificación alguna con marcas comerciales y serán proporcionados por el competidor.
7. Cualquier adorno cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité de AMBA.

Formato

1. Una vez inscriptos, los competidores ingresaran a la concentración, donde solamente se ausentaran de la misma para desarrollar su rutina (o bajo la autorización del juez de concentración) y una vez que haya participado se retirara de la concentración. El no cumplimiento de esta norma es motivo de



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



descalificación.

2. El competidor podrá presentarse con smoking, traje o camisa, chaleco y moño. Deberá lucir presencia impecable.
3. Limitarán a cada competidor a 7 (siete) minutos para la preparación de su cóctel.
4. La eficacia será evaluada por el jurado técnico (un jurado por competidor mas un fiscal de grupo que unificara criterios de los cuatro jurados).
5. Si el competidor excede el límite de tiempo será penado por el jurado técnico.
6. El Torneo será presentado en 2 (dos) etapas.
7. Todos los competidores se medirán en la primera etapa. Se sorteara el orden de salida para elaborar el cóctel.
8. Los 3 (tres) competidores que obtengan el más alto promedio de puntaje entre técnica y degustación serán sorteados nuevamente para medirse en la final, solo que esta vez pasarán de a uno, serán evaluados por 5 (cinco) jurados de técnica.
9. Todas las decisiones del Comité de AMBA serán finales e inapelables.

Competidores

1. Los competidores se medirán en rondas según números de participantes.
2. Cada competidor contará con sus propias decoraciones y herramientas de trabajo a utilizar. Las botellas y productos a mezclarse serán suministrados por el participante y deberán estar cerrados y rotulados; los mismos serán abiertos en la mise in place.
3. Cuando los competidores hayan completado su estación de trabajo, para la cual se otorgaran 3 (tres) minutos, aguardarán la señal del jurado para que comiencen a confeccionar el cóctel. Cuando el competidor termine su rutina, el camarero tomará esas bebidas y las entregará al jurado de degustación.
4. Los competidores permanecerán en la etapa hasta que se les anuncie su retiro.
5. Las estaciones serán limpiadas por los asistentes para el próximo grupo de competidores.
6. Este procedimiento continuará a través de toda la etapa.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

7. En la primera etapa, todos los competidores prepararán 5 (cinco) unidades de la misma receta. De éstas, 3 (tres) serán utilizadas para el jurado degustador. Una será para subastar entre el público y la quinta será puesta en exhibición.
8. En la segunda etapa, los finalistas prepararán 5 (cinco) unidades. Todas estarán a disposición del jurado de degustación. No se requiere ningún cóctel para exhibición o remate.

Sentencia

1. La organización proporcionará dos cuartos que se aislen para los jueces degustadores y los cómputos finales.
2. En la primera etapa actuarán 3 (tres) jueces de degustación.
3. Cada juez evaluará una unidad cada uno.
4. En la segunda etapa (final), 5 (cinco) jueces juzgarán las cinco unidades cada uno.
5. Cada juez marcará en su planilla uno de estos criterios: excelente, muy bueno o bueno. Los jueces también marcarán la impresión general de la bebida con: Excelente, muy bueno, bueno o justo.
6. El Comité Administrador de Jueces se asegurará que cada cóctel corresponda con el número de planilla, que será firmada por los jueces después de que se juzgue cada trago.
7. Toda planilla será recogida y entregada al Comité de Cómputos.
8. El Comité Administrador deberá informar a los jueces que cada cóctel debe ser juzgado en su propio mérito y no contra otras recetas. Los jueces se abstendrán de hablar entre ellos durante la sentencia de los tragos.

Puntuación

La puntuación debe ser tabulada de la siguiente manera:

APARIENCIA	AROMA	SABOR
EXCELENTE – 8 Puntos	EXCELENTE – 6 Puntos	EXCELENTE – 15 Puntos
MUY BUENO – 5 Puntos	MUY BUENO – 4 Puntos	MUY BUENO – 10 Puntos



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

BUENO – 3 Puntos	BUENO – 2 Puntos	BUENO – 7 Puntos
---------------------	---------------------	---------------------

Impresión general del cóctel

EXCELENTE – 4 Puntos	MUY BUENO – 3 Puntos	BUENO – 2 Puntos	JUSTO – 1 Puntos
-------------------------	-------------------------	---------------------	---------------------

1. La impresión general del trago será usada solamente en caso de empate, no será tenida en consideración sino hasta el momento que llegue el empate.
2. En caso de haber más de 3 (tres) competidores empatados con la más alta puntuación durante la primera ronda, los mismos deberán ser agregados a la final.
3. De existir un empate en la final (incluida la impresión general), los competidores deberán realizar una eliminatoria por los primeros puestos. La organización decidirá en el momento su desempate.

Jurado de Técnica y Eficiencia

1. El Jurado de Técnica y Eficiencia de AMBA deberá ser una entidad independiente y no deberá tener influencia sobre el Jurado de Degustación.
2. Cada competidor será juzgado en su eficiencia por la preparación del trago tanto en la primera ronda como en la final.
3. El Jurado Técnico consta de 4 (cuatro) jueces que serán designados por el Comité de AMBA. Cada juez juzgará a un competidor por vez. El Comité de AMBA deberá asegurarse de que los jueces no juzgarán a competidores con quienes estén asociados.
4. La planilla de puntaje oficial será de un máximo de 32 (treinta y dos) puntos. Los puntos descriptos o representados en cada criterio pueden ser puntualizados en una escala de 0 (cero) a un máximo de 2 (dos) o 3 (tres) puntos. Por ejemplo, si el competidor falla en la presentación de la botella, en la cual la etiqueta debe mirar hacia adelante, puede recibir 0 (cero) puntos.
5. Los jueces deberán asegurarse de que el número de cóctel en la cristalería corresponde con el número de su planilla de puntuación.
6. Los jueces deberán firmar la planilla de puntuación para ser entregadas al Comité



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



de Puntaje. Los jueces no deberán totalizar los puntajes.

7. Solo el promedio final de puntaje y posición en el torneo será entregado al competidor.

Premios

Serán premiados los tres (tres) primeros puestos. El participante que obtenga el primer puesto será representante argentino en la WCC GRECIA 2006.

Todos los diplomas y o documentos pertinentes a la competencia deberán ser firmados por representantes de AMBA.

Las reglas y regulaciones de la competencia de AMBA están confeccionadas de acuerdo a las reglas de la IBA.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



Jurado de Técnica / Eficiencia

Cóctel Nro: _____

- Cada competidor comienza con 32 puntos.
- Las marcas están deducidas en errores de realización y eficiencia en la ejecución de ciertas tareas.

	Rango de deducción	Marcas deducidas
1 Presentación de las botellas. Considerar que las botellas miran a la audiencia.	1-2	
2 Manejo de hielo y herramientas de barra. Considerar manejo de hielo y herramientas.	1-3	
3 Vaciado de exceso de agua. Considerar el vaciado del exceso de agua de cristalería o vaso mezclador.	3	
4 Derramamiento o vertido. Considerar derramamiento o vertido de ingredientes.	3	
5 Sobra o falta de ingredientes. Considerar la sobra o falta de ingredientes para completar la cristalería.	1-3	
6 Confección y presentación del adorno. Considerar pulcritud y cuidado en la colocación del adorno.	1-3	
7 Totalidad de la preparación. Considerar la totalidad de la preparación del trago.	1-3	
8 Manejo de cristalería. Considerar el manejo de cristalería.	3	
9 Eficacia en su totalidad. Considerar la auto confianza, destreza y habilidad.	1-4	
10 Tiempo limite. Considerar el tiempo limite de 7 minutos para realizar los tragos.	5	

Total de puntos deducidos

Firma de jurado

Puntaje total

Eliminatorias Argentinas de Coctelería 2006

Av. Juan de Garay 1927 (CP 1256) Ciudad de Buenos Aires - Tel. +54 (011) 4305-5679
info@ambdeargentina.com.ar / ambdeargentina@hotmail.com
www.ambdeargentina.com.ar



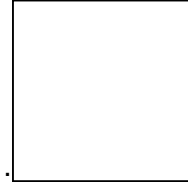
ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



Clasificatorias World Cocktail Competition. Grecia 2006

FICHA DE INSCRIPCIÓN CATEGORÍA CLÁSICO



Nombre y Apellido

Dirección:

Email Particular :Teléfono:

Lugar de trabajo:

Email del trabajo:Teléfono:

Nombre del Trago.....

CANTIDAD CL	BEBIDA	MARCA	EMPRESA
	BITTER	CAMPARI	CEPAS ARGENTINAS

Forma de preparación:

BATIDO REFRESCADO DIRECTO LICUADO FROZEN

FIRMA DEL PARTICIPANTE.....

El no uso de CAMPARI será causal de descalificación, CEPAS ARGENTINAS proveerá el mismo para todos los concursantes.

La receta será propiedad de AMBA .

La receta ganadora, que podrá estar sujeta a modificaciones, será la representante Argentina en la WCC Grecia 2006..