



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



Reglamento para las eliminatorias del Mundial I.B.A

Grecia 2006

Categoría FlairBartending

- El evento se realizara el día 4 de junio y el mismo dará lugar en el Hotel Claridge.
- **El torneo comenzara a las 18:00hs debiendo los competidores asistir a las 17:00hs para poder ingresar en la concentración.**
- Al momento de presentarse al torneo el participante debe registrarse, acto en el cual entregara la receta de su cocktail (la misma deberá ser expresada en centilitros) a la organización, adjunta de fotocopia para el presentador.
- Cada competidor contara con 7 (siete) minutos para realizar su rutina y elaborar un cocktail el cual será presentado en 3(tres) vasos. También contara con 3(tres) minutos para preparar su mise en place una vez en el escenario.
- El cocktail a realizarse debe contener al menos **1cl. de Campari**, ya que esta es la bebida designada de esta edición y otra bebida alcohólica de comercialización nacional. El cocktail no podrá contener mas de 5 (cinco) ingredientes, contando como ingredientes, cualquier tipo de bebida alcohólica tanto como analcoholica , productos frescos, jarabes, dashes, bitters, y en el caso de que el garnish se encuentre dentro del cocktail, por ejemplo una cereza, también será contabilizado como un ingrediente.
- Cualquier tipo de condimento como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela, etc. puede ser utilizado, los cuales también contara como ingredientes
- No se podrá usar ningún tipo de pre mezcla de ingredientes con el objeto de ser contabilizado como uno.
- La cristalería de la competencia será del tipo long drink, por lo tanto debe ser como requisito indispensable de mas de 10 (diez) oz. de capacidad.
- No se podrá utilizar ningún producto artificial, tales como colorantes para la elaboración del cocktail, ni tampoco, ningún producto artificial para la confección del garnish.
- El contenido mínimo permitido de las botellas deberá ser de 3/4oz.
- El participante podrá utilizar como contenedor de jugos cualquier tipo de botella en tanto las etiquetas sean removidas. Las botellas podrán ser rellenas con la capacidad que el competidor crea conveniente.
- Los competidores deben de proveerse de todos los elementos necesarios para su mise en place y para su show. La organización solo proveerá simple syrup o jarabe de goma y bitter Angostura .
- La música del competidor debe estar en un CD y correctamente rotulada con el nombre del competidor y el numero de track a utilizar.
- El uso de fuego esta terminantemente prohibido y será motivo de descalificación.
- La organización se reserva el derecho de inspeccionar la mise en place de los



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

competidores con el fin de cerciorarse que los mismos respeten todas las reglas de preparación antes de su rutina.

- El puntaje del torneo estará basado en un total de 295pts. Los cuales serán divididos en diferentes categorías de flair y técnicas de coctelería clásica , (Ej. Tomar el garnish con la mano, tomar el vaso del borde, no retirar el agua que se forma en el vaso por causa del deshielo etc.)

CRITERIOS A EVALUAR

Dificultad : 0 – 50 pts

El competidor será evaluado en el grado de dificultad de su rutina completa. Solo movimientos que sean ejecutados con éxito serán contabilizados en esta categoría. La dificultad puede presentarse de diversas formas, como por ejemplo, la dificultad de un movimiento individual, el cómo esta construida una secuencia de movimientos y hasta se medirá la dificultad en tanto el participante ejecute los movimientos a tiempo con su música.

Originalidad: 0 – 50 pts.

En esta categoría el competidor será evaluado en la originalidad del contenido de su rutina. El jurado no desea ver secuencias de movimientos que hayan sido vistas con anterioridad, se busca ver nuevos movimientos y técnicas de flair que definan su estilo. Los barmen que conseguirán un alto puntaje serán aquellos que con rutinas totalmente nuevas y creativas.

Variedad de Movimientos, Estilos y Herramientas: 0 – 35pts.

Será evaluada la variedad de movimientos, estilos y herramientas que el competidor utilice. Por ej. Si un competidor ejecuta su rutina solo usando dos botellas, por mas que no repita movimientos recibirá un puntaje menor a otro que utilice, botella y coctelera, dos botellas y coctelera, tres botellas, etc. También se alienta a no solo utilizar items clásicos como botellas y cocteleras, sino garnishes, hielo, pala o pinza para hielo, sorbetes, vaso de composición, cucharillas, etc. Quien haga uso de estos elementos ayudara su rutina a tener un mayor puntaje en esta categoría.

Smoothness o fluidez de la rutina: 0 – 35pts.

Aquí se busca que la rutina del competidor sea fluida en todo sentido. Desde la manera en la que ejecuta sus movimientos, pasando por la transición entre los mismo hasta el hecho de detener su rutina para cualquier tipo de ajuste. El barman debe mantener la fluidez a través de toda su rutina y entre secuencias. En caso de tener muchas caídas, esta categoría se vera afectada en una forma negativa.

Balance y Overall de la rutina: 0 – 40pts

El participante será evaluado en como su rutina sea analizada secuencia por secuencia y movimiento por movimiento. Por ejemplo, si de los 5 min. de tiempo el barman utiliza 4 en un particular estilo, como puede ser dos cocteleras y bot y utiliza el minuto restante para utilizar todos los otros objetos restantes, eso significa que no hay un buen balance. También si el competidor debe apurarse para terminar sus cocktails faltando segundos el balance se vera afectado. El overall, es la sensación final que deja el evaluado tanto en los jueces como en la audiencia. Una vez terminada la rutina, el barman dejo a sus comensales satisfechos, o los dejo esperando por mas?

Av. Juan de Garay 1927 (CP 1256) Ciudad de Buenos Aires - Tel. +54 (011) 4305-5679

info@ambadeargentina.com.ar / ambadeargentina@hotmail.com

www.ambadeargentina.com.ar



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

Presencia: 0 – 20 pts.

La organización de esta competencia busca que los barmen luzcan como verdaderos profesionales, no esta en duda que lo sean, pero además deben parecerlo. Zapatos negros, pantalones de vestir, camisa, bien peinados y afeitados, la mujeres con el cabello recogido son algunos de los puntos básicos de la etiqueta gastronomica. Chaleco y moño o corbata no son requeridos, pero si ayudaran a destacarse en la categoría.

Técnicas de coctelería: 0 – 32pts.

Aparte de las técnicas de flair, también se evaluarán las técnicas que el barman emplee en la confección del cocktail. Se buscare que el participante respete los procedimientos homologados por la I.B.A. También si el competidor cometiera algún error de procedimiento como recoger el hielo con la mano, o tomar el garnish sin pinzas su puntaje será menor en relación a quien respete todas las normas.

Apreciación del cocktail: 0 – 33pts.

En la apreciación del cocktail serán evaluados aspectos tales como:

- Apariencia: 0 a 8 pts.
- Aroma: 0 a 6 pts.
- Sabor: 0 a 15.
- Impresión final del cocktail: 0 a 4 pts, esta sera un promedio de los 3 aspectos anteriores.

Deducciones

Serán deducidos 3 (tres) pts cada vez que:

- El competidor tenga una *caída*, nos referimos a caída cada vez que algún objeto que el barman utilice para su rutina golpee el piso o la estación de trabajo de una manera fuera de su control.
- El competidor tenga un *derrame*, se contara como derrame cada vez que el participante incurra en este de manera significativa. Derrames pueden ser cada vez que el liquido sea despedido por la botella, error al realizar un servicio, derramar al realizar un corte, llenar la cristalería por encima de su capacidad, etc. Solo serán contabilizados aquellos que puedan ser claramente vistos.

Serán deducidos 5 (cinco) pts cada vez que:

- El barman se exceda por 15 (quince) segundos de su tiempo limite y esta deducción será proporcional por ej, si el participante se excede 30(treinta) segundos de su tiempo limite 10(diez) pts. serán deducidos de su puntaje.

Serán deducidos 15 (quince) pts. cada vez que:

- El participante cometa la rotura de algún objeto que estaba directamente en control del mismo. Roturas incidentales tales como, apoyar la botella sobre la mise en place y hacer que la cristalería se caiga del bar y se rompa no será deducido, pero si afectare su puntaje en técnica.

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



El participante será descalificado por:

- El uso de fuego en cualquiera de sus formas
- **El no utilizar Campari** en la elaboración del cocktail creación, también será objeto de descalificación. Cepas Argentinas proveerá Campari para los participantes de las dos categorías, más no botellas vacías para las rutinas.

Otro tipo de deducciones como:

- Error técnico
- Ingrediente faltante
- Over o under pour
- Procedimiento insanitario

No serán deducciones que recibirán una puntuación , pero si afectaran a la categoría de técnica en una manera significativamente negativa

BONUS FLAIR

DIFICULTAD 0 - 50 PTS. →			
ORIGINALIDAD 0 - 50 PTS. →			
VARIEDAD DE MOVIMIENTOS, ESTILOS Y HERRAMIENTAS 0 - 35 PTS. →			
SMOOTHNESS O FLUIDEZ DE LA RUTINA 0 - 35 PTS. →			
BALANCE Y OVERALL DE LA RUTINA 0 - 40 PTS. →			
PRESENCIA 0 - 20 PTS. →			
TOTAL BONUS FLAIR			



DEDUCCIONES

CAIDAS (X3) →			
DERRAMES (X3) →			
EXCESO DE TIEMPO C/15 SEC (X5) →			
ROTURAS (X15) →			
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX
TOTAL DEDUCCIONES			
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX
PUNTAJE FINAL →			

NOMBRE DEL COMPETIDOR:.....

NOMBRE DEL JURADO:.....



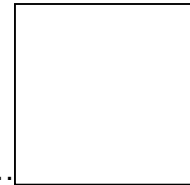
ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

Eliminatorias Argentinas de Coctelería 2006
Clasificatorias World Cocktail Competition. Grecia 2006

FICHA DE INSCRIPCIÓN
CATEGORÍA FLAIRBARTENDING



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..