

**SELECCIÓN NACIONAL DE COCTELERIA - SNC 2026**  
**ELIMINATORIAS NACIONALES COPA**  
***“Ariel Lombán”***

**Rumbo al 73º IBA WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP – MACAU 2026**

**Reglas y regulaciones**

1. La competición está abierta a los miembros de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina (A.M.B.A.) que cuenten con sus cuotas al día, asociados con deuda consultar plan de pago bonificado para el Certamen.

2. Los ya socios de AMBA al 01/07/2026 para participar sólo deberán tener el año 2026 abonado más inscripción de \$70000.-

Los asociados con cuota social abonada de forma ininterrumpida desde hace 7 años, deberán abonar un bono de \$10000 y serán acreedores de un sorteo el día del certamen.

2.1 Los no socios, se podrán inscribir abonando \$70000.- de inscripción más el costo de su afiliación anual de AMBA, la misma se realizará mediante nuestro sitio Web **[www.ambadeargentina.com.ar](http://www.ambadeargentina.com.ar)** opción **“Asociarme”**.

2.2 Todo pago deberá efectuarse únicamente mediante la cuenta de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina, CUIT N° 30-52689260-3 BANCO CREDICOOP SUCURSAL N°39 SAN CRISTOBAL (CABA) CUENTA N° 40031/2, opción CBU N° 19100391 55003904003128, ALIAS: RELOJ.SANTA.LIMA y enviando vía e-mail foto/imagen comprobante depósito a [ambadeargentina@hotmail.com](mailto:ambadeargentina@hotmail.com) con copia a [certamenes@ambadeargentina.com.ar](mailto:certamenes@ambadeargentina.com.ar) asunto: **“Comprobante de pago e inscripción al SNC 2026”**

2.3 Los participantes tendrán tiempo para enviar la receta de su creación mediante el formulario oficial de inscripción adjunto, a partir del 05/06/2026 hasta el 05/07/2026 a las 22 hs, a [ambadeargentina@hotmail.com](mailto:ambadeargentina@hotmail.com) con copia a [certamenes@ambadeargentina.com.ar](mailto:certamenes@ambadeargentina.com.ar) asunto: **“Receta SNC 2026”**

2.4 Las recetas serán recibidas por la Comisión Organizadora de AMBA más no exime al competidor deba presentarse con 2 (dos) copias tipeadas en PC e impresas al subir a escena. Caso contrario se descontarán puntos.

2.5 Los ganadores se darán a conocer al cierre del evento, las ubicaciones del total de los competidores serán publicadas en [www.ambadeargentina.com.ar](http://www.ambadeargentina.com.ar) con posterioridad.

3. El comité de AMBA se reserva el derecho de rechazar cualquier competidor, receta o nombre de receta considerado inaceptable.



---

**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**

4. 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.
5. Antes de la competición, el Comité revisará todas las recetas para su verificación y posterior aprobación.
6. La competición abrirá sus puertas al público el día 09/07/2026 a partir de las 15 hs. en auditorio UTHGRA - Av. de Mayo 930 – CABA .
7. Las recetas pasarán a ser propiedad de AMBA, la cual se reserva el derecho a utilizarla como la imagen del competidor para los fines que la institución crea conveniente.
8. La categoría de la competencia será BARTENDER CHOICE debiéndose luego modificarse las recetas ganadoras de acuerdo a las reglas y patrocinadores participantes del evento en MACAU – CHINA.
9. En esta competición los primeros puestos de cada categoría (Clásico/Flair) tendrán la posibilidad de representar a nuestro país en el 73° WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP MACAU - CHINA del 19 al 24/10 del 2026 con un paquete de 5 noches de alojamiento en Hotel 5 estrellas con todos los almuerzos y cenas (incluidas cena de gala y bienvenida), Master classes, city tours, hospitality suites y visitas. (No incluye aéreos/ sí traslado aeropuerto-hotel ida y vuelta).
10. El pre-briefing será el día 05/07/2026 vía on-line y su horario se dará a conocer el mismo día mediante el grupo WhatsApp AMBA difusión; y el briefing principal/presencial se realizará el mismo día 09/07/2025 a las 13:30 hs. (para realizar sorteo de pasadas al stage) en el lugar de la competencia y antes de la misma, debiendo los participantes presentarse a las 13 hs. en el área de concentración, las demoras tendrán penalizaciones aplicadas en la puntuación.  
Los ganadores de ambas categorías deberán tener su documentación al día y reserva de aéreo cancelada al 09/08/2026, caso contrario será el 2° lugar quien lo suplante y así sucesivamente en caso el 2° lugar tampoco llegue a cumplir con lo solicitado.
11. POR EL HECHO DE PARTICIPAR EN EL CERTAMEN, SE ACEPTAN DE CONFORMIDAD TODAS LAS CLÁUSULAS EN EL PRESENTE REGLAMENTO. El jurado estará conformado por un selecto panel de jueces tanto de Degustación como de Técnica, su decisión es única e inobjetable siendo los mismos un órgano independiente sobre el cual AMBA no tiene injerencia ni responsabilidad sobre sus decisiones.

## **RECETA**

1. El contenido de bebidas alcohólicas total del cóctel no excederá los 90 (noventa) mililitros a los cuales podrán sumarse 2 golpes/dashes de bitter/s.

**Av. Juan de Garay 1927 Buenos Aires – Argentina**

E-mail: [certamenes@ambadeargentina.com.ar](mailto:certamenes@ambadeargentina.com.ar)

[www.ambadeargentina.com.ar](http://www.ambadeargentina.com.ar)



---

**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**

2. El contenido total de líquido del cóctel no superará los 250 ml. Pudiendo ser los restantes, hielo u otros sólidos (limón, hierbas, u otros)
3. Las fórmulas no deben contener más de 6 (seis) ingredientes, alcohólicos y no alcohólicos.
4. La receta será expresada en mililitros (ml.). Las cantidades de frutas, hierbas, vegetales o similares, que sean usados como ingredientes dentro del cóctel deben cuantificarse en gramos dentro de la hoja de fórmulas con la medida exacta.
5. Las herramientas, cristalería, bebidas e insumos necesarios para el desarrollo de sus cócteles serán proporcionadas por los propios competidores.
6. Las bebidas serán servidas de mayor a menor según su contenido alcohólico y por último las sin alcohol.
7. Las bebidas podrán ser medidas con jiggers u otros elementos para medición de líquidos, picos dosificadores, o ser vertidos libremente (free pouring).
8. Los cócteles podrán ser preparados utilizando los siguientes métodos: directo, construido, swizzle, escanciado, batido, refrescado o licuado.
9. Los productos a utilizarse serán de libre elección más tendrán un bonus extra aquellos que utilicen los productos Sponsor que se vayan sumando hasta el 15 de Junio para la presentación de recetas.
10. Se realizarán 3 cócteles de autor de una misma receta y en 5 minutos para los competidores CATEGORIA FLAIR y, 5 cócteles en 6 minutos para CATEGORIA CLÁSICO.
11. La receta deberá presentar los ingredientes, con cantidades, ya que la exactitud del cóctel será calificada como Working Flair en DICHA CATEGORIA AL IGUAL QUE LO SERÁ EN CLÁSICO.

### **Ingredientes:**

1. Los competidores podrán utilizar cualquier bebida envasada, rotulada que se venda comercialmente y será proporcionado por ellos mismos.
2. No se permitirá el uso de productos caseros sin RNPA.
3. En adición al punto anterior, sólo se permitirá la utilización de **Té** (Camelia Sinensis), frío o caliente, de la marca que se desee, siendo 30 ml. lo mínimo que deberá contener en la receta. En el caso utilizar este ingrediente, presentar al juez de concentración una

**Av. Juan de Garay 1927 Buenos Aires – Argentina**

E-mail: [certamenes@ambadeargentina.com.ar](mailto:certamenes@ambadeargentina.com.ar)

[www.ambadeargentina.com.ar](http://www.ambadeargentina.com.ar)



---

**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**

muestra adicional de 90 ml. para el chequeo del insumo y en caso de que hubiera agregado de otro ingrediente sería penalizado. Ésta muestra deberá estar etiquetado con nombre y apellido del competidor.

4. Los jugos deberán ser preparados durante la concentración y bajo la supervisión del juez de la misma. El té (en caso de ser utilizado) podrá llevarse listo como "Home made" correctamente etiquetado.
5. Los productos lácteos autorizados serán comerciales: todos estos productos deberán estar en sus empaques originales y cerrados.
6. No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar.
7. Los concursantes son responsable de suministrarse sus propios insumos alcohólicos y no alcohólicos que fueran a utilizar.
8. Cualquier sustitución o ingrediente cuestionable en la receta de un competidor deberá contar con la aprobación del Comité de AMBA vía e-mail Y EN ULTIMA INSTANCIA durante el briefing (no recomendable).
9. La sustitución y/o exclusión de un producto ante un problema, será reemplazado por uno similar de la misma categoría o eliminado, en este caso solo aplicable para un solo ingrediente. Sólo en caso excepcional.

#### **Decoraciones:**

1. En el momento previo del abandono de la concentración para competir, el participante (ambas categorías) contará con 15 (quince) minutos para preparar las decoraciones de sus cócteles, bajo la supervisión del juez de concentración.
2. Todas las decoraciones y guarniciones deben ser comestibles. El uso de flores comestibles, frutas, hierbas, hojas, especias y verduras, incluyendo cortezas, cáscaras de frutas, cáscaras, semillas de frutas, ramitas y tallos, etc. están permitidos. Flores utilizadas en la bebida como decoración están también autorizadas y deben ser de una variedad comestible, se pueden utilizar escarbadiantes, palillos brochette, y no será permitido el uso de cotillón, caramelos o golosinas.
3. Las decoraciones, los ingredientes previos y procesos previos (texturizar, colorear, deshidratar, etc.) que las conformen solo serán válidas si dichos procesos se llevan a cabo en los 15 (quince) minutos que se otorgan para ello.



---

**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**

4. Las decoraciones pueden montarse sobre selecciones de copas, tenedores, pinchos, palillos, paja u otros accesorios comunes para después montarlas en los cocteles.
5. Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir la piel de los cítricos, el uso de un vaporizador (vapor ó aerosol), también será considerado como ingrediente. El jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea dentro de la cristalería.
6. Las decoraciones que sean consideradas como un modificador (cereza de cocktail, cáscara de frutas, olivas, etc.), o todo aquello que formando parte de la decoración toque el líquido, contará como un ingrediente más.
7. Los productos artificiales no serán permitidos. Excepción: Ej.: Esencia de vainilla, agua de azahar, humo líquido o consultar a [ambadeargentina@hotmail.com](mailto:ambadeargentina@hotmail.com) con copia a [certámenes@ambadeargentina.com.ar](mailto:certámenes@ambadeargentina.com.ar)
8. Las decoraciones no podrán exhibir marcas comerciales, salvo de los patrocinadores.
9. 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 cóctel será penalizada.
10. No se puede introducir hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
11. Condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada y otros internacionalmente utilizados serán permitidos y contarán como ingredientes ya que están destinados a ser parte del sabor de la bebida, a pesar de que están en el borde, por lo que se considerarán como ingredientes.
12. No está permitido colocar la decoración en la cristalería antes de preparar el cóctel.
13. Cualquier adorno cuestionable deberá contar con la aprobación del comité de AMBA.
14. Jugos frescos: se permitirá a los competidores producir jugo fresco (frutas, hortalizas, etc.) en 5 (cinco) minutos, inmediatamente terminada la preparación de decoraciones.

### **Formato**

1. Al ingreso a la locación, los COMPETIDORES, ingresarán a la concentración, donde solamente se ausentarán para desarrollar su rutina (o bajo la autorización del juez de concentración) y una vez que haya participado se retirará de la concentración. El no cumplimiento de esta norma es motivo de descalificación.

**Av. Juan de Garay 1927 Buenos Aires – Argentina**

E-mail: [certámenes@ambadeargentina.com.ar](mailto:certámenes@ambadeargentina.com.ar)

[www.ambadeargentina.com.ar](http://www.ambadeargentina.com.ar)



---

**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**

2. La excelente presencia personal asociada al perfil profesional que nos represente será tenida en cuenta.
3. Teléfonos celulares dentro de la concentración que no sean utilizados para escuchar la música de su rutina (competidores FLAIR), serán removidos del área de concentración y el propietario penalizado, si algún competidor de cualquier de las categorías desea una foto deberá solicitar al Juez de la Concentración que se la tome, competidor al que se le encuentre comunicándose con el exterior por texto y/o llamada será penalizado.
4. La forma y el estilo de hielo que utilice el participante se basarán en función a su disponibilidad.
5. Las botellas estarán cerradas y rotuladas, caso contrario el jurado de concentración testeará botellas empezadas sin que esto desacredite o reste puntos a menos que el producto original se encuentre adulterado, causal de descalificación.
6. Todos los competidores se medirán en esta única etapa. El orden de salida para elaborar el cóctel como cualquier tipo de dudas será dado en el Briefing sin derecho a reclamo alguno a posteriori del mismo. El competidor que obtenga los más altos promedios de puntaje entre técnica y degustación será ganador. En caso de empate prevalece quien tenga mejor puntaje en sabor.
7. Los competidores tendrán 2 (dos) minutos para el armado de su mise en place. Cuando el competidor termine su rutina, el camarero tomará sus cócteles y los entregará al jurado de degustación.
8. Los competidores permanecerán en la etapa hasta que se les anuncie su retiro, luego las estaciones serán limpiadas por ellos mismos y los asistentes para el próximo grupo de competidores. Este procedimiento continuará a través de toda la etapa.
9. Si el competidor excede el límite de tiempo será penado por el jurado técnico.
10. Todas las decisiones del Comité de AMBA y sus colaboradores serán finales e inapelables.

**La puntuación será tabulada de la siguiente manera:**

Impresión general del cóctel

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.

Jurado de Técnica y Eficiencia

**Av. Juan de Garay 1927 Buenos Aires – Argentina**

E-mail: [certamenes@ambadeargentina.com.ar](mailto:certamenes@ambadeargentina.com.ar)

[www.ambadeargentina.com.ar](http://www.ambadeargentina.com.ar)



---

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

2. El Jurado de Técnica y Eficiencia deberá ser una entidad independiente y no deberá tener influencia sobre el Jurado de Degustación.  
El Comité de AMBA deberá asegurarse de que los jueces no juzgarán a competidores con quienes estén asociados o mantengan relación alguna
3. CATEGORÍA CLÁSICO: la planilla de puntaje técnico será de un máximo de 250 (dos cientos cincuenta) puntos. Los puntos descriptos o representados en cada criterio pueden ser puntualizados en una escala de 0 (cero) a un máximo de 65 (sesenta y cinco) puntos.
4. Los jueces deberán asegurarse de que el número de cóctel en la cristalería corresponde con el número de su planilla de puntuación.
5. Los jueces deberán firmar la planilla de puntuación en el dorso de la misma y abajo aclarar con letra legible su nombre y apellido, el competidor puede solicitar al mismo le muestre que esto se haya cumplido. Los jueces no deben totalizar sus puntajes, deben marcar claro y limpio sus puntuaciones sin enmiendas ni tachaduras y entregar la planilla al comité de puntaje.
6. Solo el promedio final de puntaje y posición en el torneo será entregado al competidor, dentro de los tiempos posibles y no antes.
7. La cantidad de jueces dependerá de la cantidad de competidores por ronda y esta a su vez a la cantidad total de inscriptos.

### **CATEGORÍA FLAIR**

1. Los competidores de flair deben llevar sus botellas para la competencia, y éstas se inspeccionarán después del sorteo numérico y el control de la música.
2. Los competidores deben proporcionar su propio pendrive y respaldo "Drive", debe estar etiquetado con el nombre del competidor y el título de la canción.
3. Todos los equipos y botellas deben almacenarse en cajas y prolijamente en la parte trasera de la concentración.
4. Rellenado de botellas: Cantidades  
WORKING FLAIR: un mínimo de 60%  
EXHIBITION FLAIR: un mínimo de ½ onza (1.5 cl.)  
El encintado sólo se permitirá a efectos de asegurar los picos en las botellas y sólo una vuelta en el cuerpo de la botella.
5. Las bebidas alcohólicas deberán ir en sus botellas originales sin excepción.

**Av. Juan de Garay 1927 Buenos Aires – Argentina**

E-mail: [certamenes@ambadeargentina.com.ar](mailto:certamenes@ambadeargentina.com.ar)

[www.ambadeargentina.com.ar](http://www.ambadeargentina.com.ar)



---

**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**

6. Los jugos se podrán colocar en tanques o botellas limpias y sin etiqueta (sólo podrán colocarse 2 vueltas de cintas en el cuerpo) para ambos estilos de flair, siempre y cuando estén totalmente peladas, sean transparentes y sin grandes logotipos tallados en las mismas.
7. Tendrán la libertad de tener en su set de botellas, todas las botellas de reposición que crean necesarias.
8. Las botellas para la rutina deben ir sin etiquetas si no llevasen la misma bebida correspondiente a ese producto.
9. Utilizar picos tapados o achatados será motivo de descalificación.
10. EXCESO DE TIEMPO: Serán deducidos 10 (diez) puntos cada vez que: el bartender se exceda por 10 (diez) segundos de su tiempo límite y ésta deducción será proporcional.
11. Referente a utilización de productos sponsors se aplica mismo criterio que el utilizado en la categoría cóctel clásico.
12. Será considerado el grado de dificultad, estilos de Flair, originalidad, multi-elementos, showmanship, etc., a la hora de la puntuación técnica.

***Los bonus por los productos sponsors que se van a aplicar, se darán a conocer el 15 de Junio.***