

DEGUSTACIÓN CLÁSICO 1 de 3
CERTAMEN 9 DE JULIO DE 2025 HOTEL INTERCONTINENTAL
DEGUSTACIÓN CLÁSICO

DEGUSTACIÓN CLÁSICO			JUEZ 1							
			<u>APARIENCIA</u>			<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>	<u>DECORACIÓN</u>	<u>IMPRESIÓN GENERAL</u>	<u>PUNTUACIÓN TOTAL</u>
PUESTO	PARTICIPANTE N°	APELLIDO Y NOMBRE	<i>PULCRITUD</i>	<i>ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD</i>	<i>LIMPIEZA</i>	<i>BALANCE/FRAGANCIA</i>	<i>GUASTO FINAL</i>	<i>PULCRITUD / ORIGINALIDAD</i>	<i>PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL</i>	<i>SUBTOTAL</i>
1	13	MONZON, MARCOS	150	120	120	30	90	50	40	600
2	9	PEREYRA, SABRINA	30	40	30	40	35	30	40	245
3	7	ZEBALLOS, NICOLAS	60	60	60	40	70	40	50	380
4	14	SALVIA, SILVINA	50	50	50	80	90	60	70	450
5	3	GIL MANUEL	50	60	60	40	100	60	45	415
6	1	VARGAS, CARLA	25	20	20	30	90	30	30	245
7	6	ÁLVAREZ, MARCOS	40	30	40	70	120	40	60	400
8	8	RODRIGUEZ, VANINA	120	70	120	80	90	10	50	540
9	5	BERRIOS, BRIAN	50	40	50	50	50	50	30	320
10	2	ACEVEDO, DANIEL	90	120	110	50	120	100	80	670
11	12	AGÜERA, JUAN CARLOS	20	20	20	10	30	10	10	120
12	10	GONZALEZ, ELIAS	60	50	50	40	100	50	50	400
13	15	CARDOZO, HUGO	15	20	10	45	65	20	60	235
14	4	PÍCCOLLI, GIOVANNI	20	20	10	20	20	15	15	120
15	11	SANCHEZ, VALERIA	70	70	70	50	100	50	50	460

JUEZ 2					
<u>APARIENCIA</u>			<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>	<u>DECORACIÓN</u>
<i>PULCRITUD</i>	<i>ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD</i>	<i>LIMPIEZA</i>	<i>BALANCE/FRAGANCIA</i>	<i>GUASTO FINAL</i>	<i>PULCRITUD / ORIGINALIDAD</i>
100	100	80	80	150	80
40	70	40	70	150	60
80	70	30	70	200	70
80	70	80	60	90	60
80	60	70	70	130	80
70	70	110	40	100	50
40	30	40	45	60	50
80	70	70	50	100	50
45	40	45	45	120	50
40	30	20	20	15	15
40	30	40	30	180	40
80	90	120	30	50	50
70	60	70	50	150	50
60	40	70	40	120	40
70	10	120	60	10	30

		JUEZ 3								JUEZ 4							
<u>IMPRESIÓN GENERAL</u>	<u>PUNTUACIÓN TOTAL</u>	<u>APARIENCIA</u>			<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>	<u>DECORACIÓN</u>	<u>IMPRESIÓN GENERAL</u>	<u>PUNTUACIÓN TOTAL</u>	<u>APARIENCIA</u>			<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>	<u>DECORACIÓN</u>	<u>IMPRESIÓN GENERAL</u>	
<i>PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL</i>	<i>SUBTOTAL</i>	<i>PULCRITU D</i>	<i>ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD</i>	<i>LIMPIEZA</i>	<i>BALANCE/FRA GANCIA</i>	<i>GUASTO FINAL</i>	<i>PULCRITUD / ORIGINALIDAD</i>	<i>PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL</i>	<i>SUBTOTAL</i>	<i>PULCRITU D</i>	<i>ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD</i>	<i>LIMPIEZA</i>	<i>BALANCE/FRA GANCIA</i>	<i>GUASTO FINAL</i>	<i>PULCRITUD / ORIGINALIDAD</i>	<i>PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL</i>	
80	670	50	50	70	40	120	50	55	435	40	40	40	40	80	30	30	
60	490	70	110	150	40	90	40	50	550	70	50	40	50	170	60	80	
80	600	80	80	70	80	190	70	80	650	70	110	70	40	240	60	80	
60	500	30	70	30	50	10	20	20	230	120	120	50	80	150	100	80	
70	560	40	40	150	70	10	70	40	420	50	45	40	30	30	30	50	
50	490	60	60	70	60	180	90	80	600	70	10	110	30	10	10	20	
30	295	70	30	110	30	100	10	40	390	70	50	70	60	180	50	70	
60	480	45	45	45	45	90	40	40	350	80	30	110	80	90	40	40	
45	390	70	50	70	70	90	50	50	450	110	30	150	30	50	80	30	
15	155	120	70	150	30	10	10	20	410	80	70	70	40	100	60	50	
60	420	70	70	70	50	100	50	50	460	80	120	120	30	20	50	20	
30	450	70	70	110	80	30	10	30	400	20	20	20	30	80	20	10	
50	500	40	40	50	50	100	45	50	375	100	90	80	45	100	40	40	
50	420	70	70	70	50	120	50	50	480	40	10	120	10	10	10	10	
20	320	30	70	40	40	80	80	50	390	10	10	10	15	70	15	15	

	BONUS				CONCENTRACIÓN						
PUNTUACIÓN TOTAL											
SUBTOTAL	CRISTALERÍA RCR	PETERS	HEREDERO	SUBTOTAL	TIEMPO EXPRIMIR	GARNISH	SUBTOTAL DEGUST	SUBTOTAL BONUS	DEDUCCIÓN CONCENTRACION	SUBTOTAL TÉCNICA	TOTAL GENERAL
300	100	50	50	200	0	0	501,25	200	0	185	886,25
520	100	50	50	200	0	0	451,25	200	0	230	881,25
670	100	50	50	200	0	0	575	200	0	85	860
700	100	50	50	200	0	0	470	200	0	190	860
275	100	50	50	200	0	0	417,5	200	0	185	802,5
260	100	50	50	200	0	0	398,75	200	0	185	783,75
550	100	50	50	200	-5	0	408,75	200	-5	170	773,75
470	100	50		150	0	0	460	150	0	160	770
480	100		50	150	0	0	410	150	0	200	760
470	100	50	50	200	0	0	426,25	200	0	115	741,25
440	100		50	150	0	0	360	150	0	220	730
200	100	50	50	200	0	-5	362,5	200	-5	150	707,5
495	100	50	50	200	0	0	401,25	200	0	90	691,25
210	100	50	50	200	0	0	307,5	200	0	170	677,5
145	100	50	50	200	0	0	328,75	200	0	120	648,75

TECNICA CLÁSICO 1 DE 3

CERTAMEN 9 DE JULIO DE 2025 HOTEL INTERCONTINENTAL

TÉCNICA CLÁSICO		PRESENTACIÓN DE BOTELLAS			MANEJO DE HIELO Y ÚTILES DEL BAR		USO DE HIELO Y ELIMINAR EL AGUA		DERRAMAMIENTO DE LÍQUIDO		FALTA O EXCESO DE INGREDIENTES		
PARTICIPANTE N°	APELLIDO Y NOMBRE	LAS BOTELLAS DEBEN SER PRESENTADAS AL PÚBLICO Y AL JURADO	NO PRESENTAR LAS ETIQUETAS HACIA EL PÚBLICO	NO COLOCAR LOS INGREDIENTES EN BARRA EN EL ORDEN DE RECETA	CAÍDA DE UN HIEL - 15 CAÍDA DE DOS O MÁS HIELOS - 30	CAÍDA DE UN UTENSILLO DE TRABAJO	NO ELIMINAR EL AGUA DE LA CRISTALERÍA, COCTELERA O VASO MEZCLADOR	OLVIDAR ENFRIAR CRISTALERÍA O VASO MEZCLADOR	GOTEO	DERRAM E	FALTA O EXCESO DE CUALQUIER INGREDIENTE	LAS COPAS QUEDAN IGUALADAS PERO CORTAS O LARGAS	LAS COPAS NO QUEDAN IGUALADAS
1	VARGAS, CARLA								-10	-20	-10	-10	-10
2	ACEVEDO								-10	-20	-10	-10	-10
3	GIL			-5			-10		-10	-20	-10		
4	PÍCCOLLI			-5							-10	-10	-10
5	BERRIOS							-10	-10		-10	-10	
6	ÁLVAREZ			-5					-10		-10	-10	
7	ZEBALLOS			-5			-10	-10	-10	-10	-10	-10	-10
8	RODRIGUEZ								-10	-20	-10		
9	PEREYRA		-5						-10				
10	GONZALEZ										-10	-10	
11	SANCHEZ								-10		-10		
12	AGUERA									-20	-10		
13	MONZON								-10	-20			-10
14	SALVIA								-10				
15	CARDOZO			-5	-15				-10	-20	-10	-10	-10

JURADO 1

[illegible]

EFICIENCIA GENERAL DEL CUNCURSANTE			TIEMPO LÍMITE 6 MINUTOS					
ES DESORGANIZADO, DUDA Y RECTIFICA AL TRABAJAR	LOS PASOS NO SON REALIZADOS DE FORMA CORRECTA	TIENE POBRE PRECENCIA, UNIFORMIDAD Y ASPECTO	6.01 A 6.15	6.16 A 6.30	6.31 A 7		DEDUCCIONES	SUB TOTAL TENICA
							-65	185
					-65		-135	115
							-65	185
				-35			-80	170
							-50	200
			-30				-80	170
-10	-5				-65		-165	85
			-30				-90	160
							-20	230
-10					-65		-100	150
-10			-30				-130	120
							-30	220
		-5					-65	185
							-60	190
-10	-5				-65		-160	90

CERTAMEN 9 DE JULIO DE 2025 HOTEL INTERCONTINENTAL

DEGUSTACION FLAIR			JUEZ 1								JUEZ 2				
			<u>APARIENCIA</u>			<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>	<u>DECORACIÓN</u>	<u>IMPRESIÓN GENERAL</u>	<u>PUNTUACIÓN TOTAL</u>	<u>APARIENCIA</u>			<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>
<i>PUESTO</i>	PARTICIPANTE N°	APELLIDO Y NOMBRE	<i>PULCRITUD</i>	<i>ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD</i>	<i>LIMPIEZA</i>	<i>BALANCE/FRAGANCIA</i>	<i>GUASTO FINAL</i>	<i>PULCRITUD / ORIGINALIDAD</i>	<i>PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL</i>	<i>SUBTOTAL</i>	<i>PULCRITUD</i>	<i>ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD</i>	<i>LIMPIEZA</i>	<i>BALANCE/FRAGANCIA</i>	<i>GUASTO FINAL</i>
1	1	ALDERTE SEBASTIAN	10	10	20	10	20	9	10	89	50	10	50	10	5
2	3	JUAREZ DIEGO	35	30	30	25	55	20	20	215	30	30	30	25	65
3	2	MORALES IVAN	15	15	15	10	20	15	15	105	10	9	10	10	20
4	4	KNACA JHON	5	5	5	5	10	5	5	40	15	15	20	20	50

			JUEZ 3							JUEZ 4						
DECORACIÓN	IMPRESIÓN GENERAL	PUNTUACIÓN TOTAL	APARIENCIA			AROMA	GUSTO	DECORACIÓN	IMPRESIÓN GENERAL	PUNTUACIÓN TOTAL	APARIENCIA			AROMA	GUSTO	DECORACIÓN
PULCRITUD / ORIGINALIDAD	PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL	SUBTOTAL	PULCRITUD	ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD	LIMPIEZA	BALANCE/FRAGANCIA	GUASTO FINAL	PULCRITUD / ORIGINALIDAD	PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL	SUBTOTAL	PULCRITUD	ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD	LIMPIEZA	BALANCE/FRAGANCIA	GUASTO FINAL	PULCRITUD / ORIGINALIDAD
10	5	140	9	5	5	9	9	15	9	61	18	10	15	35	20	20
20	20	220	25	15	25	30	80	10	25	210	20	19	20	20	20	20
10	11	80	50	5	50	10	20	5	9	149	9	9	9	2	5	5
20	20	160	40	20	40	10	20	19	9	158	20	32	39	19	50	24

		BONUS			SUB TOTAL BONUS	SUB TOTAL DEGUSTACION	SUBO TOTAL ROUTINA	TOTAL GENERAL
IMPRESIÓN GENERAL	PUNTUACIÓ N TOTAL	CRISTALERÍA	PETERS	HEREDERO				
PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL	SUBTOTAL							
20	138	100	50	50	200	107	515	822
15	134	100	0	50	150	194,75	228	572,75
5	44	100	0	50	150	94,5	295	539,5
26	210	100	0	50	150	142	193	485

RUTINA DE FLAIR 1 DE 2

CERTAMEN 9 DE JULIO DE 2025 HOTEL INTERCONTINENTAL

JURADO 1														
TÉCNICA FLAIR		PUNTUACIONES POSITIVAS					TOTAL		PUNTUACIOES NEGATIVAS					
PARTICIPANTE N°	APELLIDO Y NOMBRE	SHOWMANSHIP	ORIGINALIDAD /CREATIVIDAD	DIFICULTAD DE MOVIMIENTOS	EJECUCIÓN	WORKING FLAIR			GOTEOS	DERRAMES	PÉRDIDAS/C AÍDAS	ROTURAS	LIMPIEZA ESTACIÓN DE TRABAJO	BOTELLAS SPONSOR EN TAPA DE BARRA
1	ALDERTE SEBASTIAN	100	130	115	100	80	525		-2	-2	-6			
2	MORALES IVAN	70	80	75	70	50	345		-4	-8	-18			
3	JUAREZ DIEGO	55	50	50	65	50	270		-2	-8	-22			
4	KNACA JHON	40	50	45	55	55	245		-8	-14	-30			

				DEDUCCIONES	SUB TOTAL RUTINA
NEGATIVAS					
COCKTAIL EN PROPORCIONES IGUALES NO DESIGUALES	PENALIDAD TIEMPO GARNISH	INGREDIENTES AUSENTES	TIEMPO -10 CADA 10 SEGUNDOS		
				-10	515
			-20	-50	295
-10				-42	228
				-52	193