

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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



**“Certamen Metropolitano de Coctelería 2006”**  
Capital Federal – Buenos Aires – Costa Atlántica

**Categoría Flair Bartending**

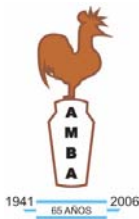
**Reglas y regulaciones**

1. La competición está abierta a los miembros de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina (AMBA) que cuenten con sus cuotas al día y quienes deseen asociarse a la misma.
2. Inscripción al torneo:
  - a. **SOCIOS:** el pago de \$30 en concepto de gastos de inscripción
  - b. **NO SOCIOS:** el pago de \$84 que cubrirán la afiliación del participante - cuotas sociales por 6 meses tanto en AMBA como en IBA.
3. **IMPORTANTE:** para quienes deban cuotas atrasadas tendrán la posibilidad de actualizarlas o de volver a afiliarse, pero teniendo en cuenta que se perderá la antigüedad necesaria para participar en listas ,internas o votar en elecciones
4. La competición será formalizada y preparada de acuerdo a las reglas y a 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.
5. La competición será conducida y supervisada por el Comité de Competición de AMBA.
6. 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.
7. Antes de la competición, el Comité revisará todas las recetas para su verificación y posterior aprobación.
8. La competición será celebrada el día **lunes 07 de Agosto de 2006**, en la sede de **UTHGRA** ubicada en **Salta 1301,debiéndose presentar los competidores a las 17hs.para la concentración con planilla(adjunta en reglamento clásico).**
9. Las recetas pasarán a ser propiedad de AMBA.
10. Las recetas serán entregadas personalmente al momento de la inscripción.
11. La categoría de la competencia será trago largo (long drink); tal cual será en el Panamericano Cuzco 2006.

**Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.**

E- Mail: [info@ambadeargentina.com.ar](mailto:info@ambadeargentina.com.ar)

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



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



12. 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 presentador.
13. 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.
14. El Cocktail no podrá contener mas de 5 (cinco) ingredientes, contando como ingredientes cualquier tipo de bebida alcohólica o sin alcohol, 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.
15. Cualquier tipo de condimento como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela, etc. puede ser utilizado, los cuales también contara como ingredientes
16. No se podrá usar ningún tipo de PRE mezcla de ingredientes con el objeto de ser contabilizado como uno.
17. 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.
18. 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.
19. El contenido mínimo permitido de las botellas deberá ser de 3/4oz (2.20cl.)
20. 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.
21. 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 .
22. La música del competidor debe estar en un CD y correctamente rotulada con el nombre del competidor y el numero de track a utilizar.
23. El uso de fuego esta terminantemente prohibido y será motivo de descalificación.
24. La organización se reserva el derecho de inspeccionar la mise en place de los competidores con el fin de cerciorarse que los mismos respeten todas las reglas de preparación antes de su rutina.

**Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.**

E- Mail: [info@ambadeargentina.com.ar](mailto:info@ambadeargentina.com.ar)

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



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



25. 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.)

### Receta

1. El contenido de alcohol de un cóctel no excederá los 7cl.(2¼ onzas.)
2. Las recetas serán expresadas en centilitros 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 tres vasos de entre 10 y 14 onzas.

### Criterios a evaluar

#### **1) 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.

#### **2) 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.

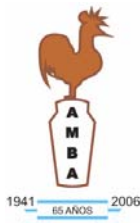
#### **3) Variedad de Movimientos, Estilos y Herramientas: 0 – 35pts.**

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 más 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 ítem clásicos como botellas y cocteleras, sino garnishes, hielo, pala o pinza para hielo, sorbetes, vaso

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



de composición, cucharillas, etc. Quien haga uso de estos elementos ayudara su rutina a tener un mayor puntaje en esta categoría.

#### **4) 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.

#### **5) 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 + botella y usa 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 más?

#### **6) 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 gastronómica. Chaleco y moño o corbata no son requeridos, pero si ayudaran a destacarse en la categoría.

#### **7) 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 buscara 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.

#### **8) 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 será un promedio de los 3 aspectos anteriores.



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



## **Deducciones**

### **A. 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.

### **B. 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.

### **C. 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.

### **D. El participante será descalificado por:**

- El uso de fuego en cualquiera de sus formas
- La ingesta de bebidas alcohólicas dentro de la concentración

### **Otro tipo de deducciones como:**

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

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

LOS 5 MEJORES PUNTAJES VIAJARÁN A TUCUMÁN (con gastos pagos) A LA FINAL DONDE SALDRÁ EL GANADOR QUE REPRESENTARA A NUESTRO PAÍS EN EL PANAMERICANO DE CUSCO(ver reglas categoría clásica)

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



## Planilla Jurado Técnico Flair Bartending

Competidor N°:

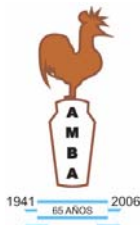
<b><u>BONUS FLAIR</u></b>		
Dificultad 0 - 50 Pts.		
Originalidad 0 - 50 Pts.		
Variedad de Movimientos, Estilos y Herramientas 0 - 35 Pts.		
Smoothness o fluidez de la rutina 0 - 35 Pts.		
Balance y Overall de la rutina 0 - 40 Pts.		
Presencia 0 - 20 Pts.		
<b>Total Bonus Flair</b>		
<b><u>DEDUCCIONES</u></b>		
Caídas (x3)		
Derrames (x3)		
Exceso de tiempo c/15 sec (x5)		
Roturas (x15)		
<b>Total Deducciones</b>		
<b>PUNTAJE FINAL</b>		

Firma y Aclaración del Jurado:

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

---

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

