

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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



**“Clasificatorio Metropolitano rumbo al 11º Certamen
Panamericano de Coctelería”**
Urubamba- Ciudad Imperial de Cusco – Perú

Incluye BUENOS AIRES - CAPITAL FEDERAL – COSTA ATLÁNTICA

CATEGORIA CLÁSICA

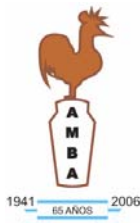
Reglas y regulaciones

1. La competición está abierta a los miembros de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina (AMBA) que cuenten con sus cuotas al día y residan en la pcia. de Buenos Aires en todos sus partidos , municipios, capital federal y costa atlántica.
2. Inscripción al torneo:
SOCIOS: el pago de \$30 en concepto de gastos de inscripción y organización.
NO SOCIOS: el pago de \$84 que cubrirán la afiliación del participante y las cuotas sociales por 6 meses tanto en AMBA como en IBA.
IMPORTANTE: para quienes deban cuotas atrasadas tendrán la posibilidad de actualizarlas o de volver a reasociarse, pero teniendo en cuenta que se perderá la antigüedad necesaria para participar de listas, internas y elecciones siendo partícipes de la institución.
3. 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.
4. La competición 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 será celebrada el día lunes 07 de Agosto de 2006, en la sede central de UTHGRA - Salta 1301 Cáp. Fed. presentándose los competidores categoría clásica a las 12hs. para su concentración e inscripción ,la competencia comienza 14hs.
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 será en el

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



Panamericano Cusco 2006.

Receta

1. El contenido de alcohol de un cóctel no excederá los 7 centilitros.
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, adjuntando fotocopia de la misma en mesa de inscripción.
3. Cada receta contendrá por lo menos 2 (dos) ingredientes alcohólicos. El número máximo de ingredientes alcohólicos y analcohólicos 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 10 y 14 onzas.
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 bebidas pertenecientes a **sponsors de AMBA:**

**CEPAS ARGENTINAS - PERNOD RICARD - PETERS HNOS. -DELLEPIANE -
FRATELLI BRANCA - MEREDITH - BODEGAS TRES BLASONES - CREPUSCULO -
CHANDON - ALIMENTOS PATAGONICOS**

y colaboradores:

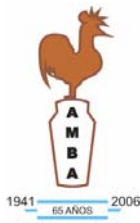
**PREMIER - PORTA - FLIA. ZUCCARDI - BODEGAS ROBINO - IFI S.A. - SABIA -
FABBRI**

2. Se permitirá la utilización de jugos de fruta frescos, 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 terminado no serán permitidas.

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

(ej.: crema chantilly, jarabe de goma casero, licores artesanales, infusiones en vodka u otro aguardiente).

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 serán 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.

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 como la ingesta de alcohol en la concentración son motivos de descalificación.

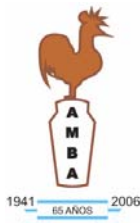
2. El competidor podrá presentarse con smoking, traje o camisa, chaleco y moño. Deberá lucir presencia impecable, afeitado, cabello y barba arreglados.

3. Limitarán a cada competidor a 7 (siete) minutos para la preparación de su cóctel.

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



4. La eficacia será evaluada por el jurado técnico (un jurado por competidor mas un fiscal de grupo que unificara criterios de los jurados).
5. Si el competidor excede el límite de tiempo será penado por el jurado técnico.
6. Todos los competidores se medirán en una etapa. Se sorteara el orden de salida para elaborar el cóctel.
7. Los 10(diez) competidores que obtengan el más alto promedio de puntaje entre técnica y degustación viajarán el 13 de agosto a Tucumán con gastos de traslado y 1(una)noche de alojamiento pagos por a competir la final (14 de agosto) entre todas las provincias que participen ,los 2 ganadores(1 clásico y 1 Flair) representarán a ARGENTINA en Cusco .
8. 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 propios insumos para 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 el escenario, botellas abiertas deberán ser fiscalizadas y restarán puntos.
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.
7. 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 publico y la quinta será puesta en exhibición

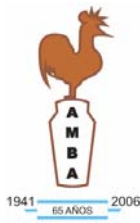
Sentencia

1. La organización proporcionará dos cuartos que se aislen para los jueces degustadores y los cómputos finales.
- 2 . Serán tres los jurados degustadores. Cada juez evaluará una unidad cada uno.

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

3. 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.

4. 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.

5. Toda planilla será recogida y entregada al Comité de Cómputos.

6. 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
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. De existir un empate entre el décimo y decimoprimer competidor aún luego de la suma de impresión general prevalecerá el de mejor puntuación técnica.

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.

3. El Jurado Técnico consta de 1 (uno) juez por competidor que será designado por el Comité de AMBA quién deberá asegurarse de que los jueces no juzgarán a competidores con quienes estén asociados o mantengan vínculos de ningún tipo.

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

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 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

En una sola ronda se elegirán los 10 mejores puntajes quienes el domingo 13 de agosto viajarán a TUCUMÁN por 3 días con gastos cubiertos a la final donde se elegirán un competidor por categoría (clásico – Flair) quienes representarán a la ARGENTINA en el 11º Panamericano Cusco - Perú 28 al 31 de agosto de 2006.

De no tener la disponibilidad de tiempos o motivos personales que fueren para no viajar a TUCUMÁN de alguno de los finalistas, lo reemplazará inmediatamente quien le siga en la posición y así sucesivamente, lo mismo se aplica a quienes ganen la final y viajen a Cusco.

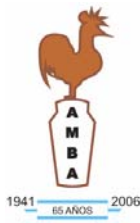
BÁSICAMENTE ESTE REGLAMENTO SE UTILIZARÁ TAMBIÉN EN LA FINAL DEL 14 DE AGOSTO EN TUCUMÁN, PARA LA CUAL ESTÁ PAUTADA COMO FECHA DE PARTIDA DESDE ESTA CAPITAL EL DOMINGO 13 CON LLEGADA A SAN MIGUEL DE TUCUMÁN EL DÍA DEL CARTAMEN , LUNES 14 Y RETORNO EL MARTES 15 DE AGOSTO DE 2006.

TODOS AQUÉL QUE PARTICIPE TANTO EN LA FINAL COMO EN LAS ELIMINATORIAS PROVINCIALES DE SU REGIÓN OBTIENE EL DERECHO A PARTICIPAR DE LA COPA AMISTAD QUE SE REALIZARÁ DENTRO DEL MARCO DEL PANAMERICANO EN CUSCO COSTEÁNDOSE SUS PROPIOS GASTOS (www.apb-peru.com)

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

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



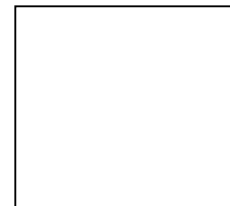
ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



“Clasificatorio Argentino al 10º Certamen Panamericano de Coctelería”

**FICHA DE INSCRIPCIÓN
CATEGORÍA CLÁSICO**



Nombre y Apellido

Dirección:

E-mail Particular: Teléfono:

Lugar de trabajo:

E-mail del trabajo: Teléfono:

Nombre del Trago.....

Cantidad Onzas	Bebida	Marca	Empresa

Forma de preparación:
(Redondear lo que corresponda)

BATIDO REFRESCADO DIRECTO LICUADO FROZEN

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

FIRMA DEL PARTICIPANTE.....

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.
E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar
www.ambadeargentina.com.ar