

SELECCIÓN NACIONAL DE COCTELERIA - SNC 2025
ELIMINATORIAS NACIONALES COPA
"Ariel Lombán"&"Raúl González"

Rumbo al 72º IBA WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP – COLOMBIA 2025
XVIIIº PAN-AMERICAN COCKTAIL CHAMPIONSHIP – CHILE 2025

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 06/06/2025 para participar sólo deberán tener el año 2025 abonado más inscripción de \$40000.-

2.1 Los no socios, se podrán inscribir abonando \$40000.- de inscripción más el costo de su afiliación anual de AMBA, la misma se realizará mediante nuestro sitio Web **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 con copia a certamenes@ambadeargentina.com.ar asunto: "Comprobante de pago e inscripción al SNC 2025"

2.3 Los participantes tendrán tiempo para enviar la receta de su creación mediante el formulario oficial de inscripción adjunto, a partir del 20/06/2025 hasta el 30/06/2025 a las 22 hs, a ambadeargentina@hotmail.com con copia a certamenes@ambadeargentina.com.ar asunto: "Receta Certamen 2025"

2.4 Las recetas serán recibidas por la Comisión Organizadora de AMBA más no exime al competidor deba presentarse con dos copias tipeadas en PC e impresas al subir a escena.

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 con posterioridad.

3. La competición será preparada principalmente de acuerdo a las regulaciones de la International Bartender Association (IBA).

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

Av. Juan de Garay 1927 Buenos Aires – Argentina

E-mail: certamenes@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar

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 abrirá sus puertas al público el día 09/07/2025 a partir de las 15 hs. en el **Hotel Intercontinental** Buenos Aires, ubicado en la calle Moreno 809 - CABA – Argentina.
8. 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.
9. La categoría de la competencia será BARTENDER CHOICE debiéndose luego modificarse las recetas ganadoras de acuerdo a las reglas y patrocinadores participantes de los eventos en Colombia o Chile.
10. En esta competición los primeros puestos de cada categoría (Clásico/Flair) tendrán la posibilidad de representar a la Argentina en el 72° WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP CARTAGENA, COLOMBIA del 23 al 27/11 del 2025 con un paquete de 4 noches en el Hotel HILTON CARTAGENA, más los segundos puestos de ambas categorías tendrán la oportunidad de representar a nuestro país en el XXVIIIº PANAMERICANO de COCTELERÍA, CHILE del 8 al 13/9 del 2025 con un paquete de 5 noches en 2 SEDES (LA SERENA Y SANTIAGO DE CHILE). Los 4 Competidores contarán con un paquete all inclusive (no cubre traslados) que incluyen Hospitality Suites, visita a la región pisquera, Master Class, visita a las destilerías y mucho más. Los ganadores de ambas categorías tendrán la opción de elegir entre Colombia ó Chile para competir, pero la decisión será instantánea. Del tercer puesto en adelante podrán optar por participar de acuerdo a la posibilidad de cada uno, en la copa amistad Panamericana cubriendo el total de sus gastos, AMBA incluirá a los mismos como miembros de la delegación y dará aprobación ante ACEBACH su inclusión en la delegación (excluyente)
11. El briefing para competidores se realizará el mismo día 09/07/2025 a las 14 hs. en el lugar de la competencia y antes de la misma, debiendo los participantes presentarse a las 13:30 hs. en el área de concentración, las demoras tendrán penalizaciones aplicadas en la puntuación, TODOS LOS COMPETIDORES DEBERÁN TENER SU DOCUMENTACIÓN ACTUALIZADA PARA PODER VIAJAR AL EXTRANJERO.
12. 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 9 (nueve) centilitros a los cuales podrán sumarse 2 golpes/dashes de bitter/s.
2. El contenido total de líquido del cóctel no superará los 20 cl. Pudiendo ser los restante, 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 centilitros (cl) 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). Los sólidos deben expresarse en gramos.
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
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 20 de Junio, día de apertura y 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. Los jugos deberán ser preparados durante la concentración y bajo la supervisión del juez de la misma.
4. Los productos lácteos autorizados serán comerciales: todos estos productos deberán estar en sus empaques originales y cerrados.
5. No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar.
6. 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.
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 escarbadientes, palillos brochette, y no será permitido el uso de cotillón, caramelos o golosinas.
3. Las decoraciones, los ingredientes previos y procesos previos (texturizar, 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.
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 con copia a certámenes@ambadeargentina.com.ar
8. Las decoraciones no podrán exhibir marcas comerciales.
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. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán considerados ingredientes.
12. 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.
13. No está permitido colocar la decoración en la cristalería antes de preparar el cóctel.
14. Cualquier adorno cuestionable deberá contar con la aprobación del comité de AMBA.
15. 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. Una vez inscriptos, 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.

2. La excelente presencia personal asociada al perfil profesional que nos represente será tomada 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 eficacia será evaluada por el jurado técnico.
5. La competencia se presentará en una ronda clásico / una salida flair y así sucesivamente
6. La forma y el estilo de hielo que utilice el participante se basarán en función a su disponibilidad.
7. No es obligatorio ni se penalizará por el uso de medidores ó jiggers. Está permitido dosificar los ingredientes libremente (free pouring).
8. Los concursantes deben utilizar sus propios utensilios, su perfecta utilización se verá reflejado en los resultados en la puntuación de técnica. No serán permitidos vasos o herramientas brandeadas excepto sean de algún Sponsor participe del certamen.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Si el competidor excede el límite de tiempo será penado por el jurado técnico.

14. 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

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 para ser entregadas al Comité de Puntaje. Los jueces no deberán totalizar los puntajes.

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.

Av. Juan de Garay 1927 Buenos Aires – Argentina

E-mail: certamenes@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar

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.
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.

FICHA DE INSCRIPCIÓN

CATEGORÍA: CLÁSICO – FLAIR (tachar lo que NO corresponda)

Nombre y Apellido:

Dirección:

Ciudad:

Provincia:

Email:

N° teléfono/Celular:

Lugar de trabajo:

E-mail laboral:

Teléfono:

Escuela/institución donde hubiese cursado estudios de coctelería:

Nombre del cóctel:

Cristalería:

Método de elaboración: (Tachar lo que NO corresponda)

BATIDO

REFRESCADO

ESCANCIADO

DIRECTO

CONSTRUÍDO

SWIZZLE

LICUADO

Receta:

EMPRESA	MARCA	BEBIDA	CANTIDAD Cl/Grs.

Descripción de la decoración:

ACEPTO DE CONFORMIDAD TODAS LAS CLÁUSULAS EN EL PRESENTE REGLAMENTO. La receta ganadora, será modificada parcial o totalmente y consistirá en la representante de la Argentina en el IBA WCC-WFC COLOMBIA 2025 / PANAMERICANO CHILE 2025.

Todas las decisiones del Comité de AMBA y sus colaboradores serán finales e inapelables.

FIRMA DEL PARTICIPANTE

D.N.I.:



FIRMA DEL PARTICIPANTE

D.N.I.: