

22nd MATTONI GRANDDRINK RULES

Prague, Czech Republic June 07 - 09, 2019

PREÁMBULO

El 22º Mattoni Grand Drink 2019 (MGD 2019) se convierte ya en el 9º Campeonato del Mundo en mezclar cócteles sin alcohol bajo los auspicios de la International Bartenders Association (IBA).

El concurso también forma parte de la celebración del Día mundial del cóctel sin alcohol.

El concurso es multinacional y está abierto solo a los miembros de la IBA. Cada asociación de Bartenders dentro de la IBA tiene el privilegio de nominar a un participante y enviar la receta para su registro. El comité Mattoni Grand Drink hará una selección cuidadosa y experta de recetas e invitará a 20 finalistas al Campeonato Mundial a mezclar cócteles sin alcohol.

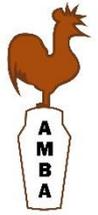
TAREA DE COMPETENCIA

Crear un nuevo cóctel sin alcohol que respete los siguientes requisitos:

1. El cóctel debe ser innovador.
2. Debe ser fácil de preparar
3. El cóctel se debe crear con una cantidad limitada de calorías, por debajo de 65 kcal / 100 ml
La preparación del cóctel se debe describir de una manera fácil, especificando también cuál es la parte innovadora del cóctel en particular. Esperamos una descripción en unas pocas oraciones (mínimo 15 palabras escritas).

LAS REGLAS DE COMPETENCIA 2019 respetarán las reglas de la IBA WCC 2019 con las siguientes excepciones:

1. El concursante debe usar al menos 10 cl del agua mineral original de Mattoni con o sin gas en su receta. El uso de cualquier otra agua o cualquier líquido que contenga CO2 no está permitido.
2. Se prepararan 3 cocteles. 2 para jueces y 1 para el fotógrafo.
3. El valor calórico del cóctel final no debe exceder el límite de 65 kcal / 100 ml. El competidor debe mostrar / demostrar el cálculo de los valores calóricos con las indicaciones de la fuente de donde se extrajo la información.
4. Se permite usar un máximo de 2 cl de cualquier jarabe (almíbar) en un cóctel.
5. Se permite usar un máximo de 0,5 cl de ingredientes alcohólicos como estabilizador (por ejemplo, amargos (Bitter) o mezclas de hierbas especiales).
6. Todos los ingredientes o productos utilizados en la preparación de la bebida deben estar disponibles en las tiendas de la UE (Unión Europea).
7. El competidor suministra su propia cristalería.
8. Los competidores tendrán 7 minutos para mezclar su cóctel. Cualquier tiempo extra será penalizado por 5 puntos.
9. Las recetas ingresadas en el concurso deben ser originales, no deben haber sido publicadas en forma impresa ni en línea y deben cumplir con el carácter de una bebida no alcohólica.



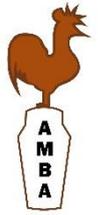
10. El número más alto de puntos totales de la evaluación de los cuatro jueces completará la colocación. En caso de empate, el mayor número de puntos de innovación decide el ganador. Si esto todavía no determina el ganador, el siguiente criterio sería los puntos para el mejor diseño, el mejor trabajo técnico y, finalmente, la decisión se tomará tirando la moneda.

NUEVA REGLA AGREGADA 2019 - por favor lea cuidadosamente

1. Después de la actuación en el escenario principal, cada competidor continuará mezclando su cóctel para el público debajo del escenario en una "calle de bares".
2. Este espectáculo durará unos 45 minutos. Cada barra en la "calle de bares" estará decorada con la bandera del país y el nombre de los competidores para representar a cada gremio y promover al competidor.
El competidor puede agregar cualquier decoración que desee que esté allí como signos de gremios, etc. La decoración de la bandera será administrada por los organizadores de Mattoni. Se informará al público quién está mezclando y qué tipo de cóctel se puede degustar.
3. Se espera que prepare al menos aproximadamente 50 cocteles de degustación de su receta para dar a los visitantes la oportunidad de probar el cóctel que se presentó en el escenario principal unos minutos antes. El cóctel se ofrecerá en pequeños vasos de plástico y decoración sencilla.
4. Todos los productos e ingredientes necesarios para el cóctel preparado en una "calle de bares" serán gestionados y entregados por Mattoni.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

1. Si la asociación nacional organizará una ronda de clasificación local de tal competencia en el país respectivo, el ganador será preferido para la selección a la ronda final en Praga. Si el ganador de la ronda nacional es seleccionado para participar en Praga, el presidente nacional de este gremio también recibirá una invitación para el evento Mattoni Grand Drink en Praga.
2. El costo en este caso será cubierto de la siguiente manera:
 - a. El competidor y el presidente obtendrán alojamiento en el hotel *****, toda la comida y el programa gratis.
 - b. Los boletos de viaje para el competidor serán organizados y decididos por el propio competidor. Después de su llegada a Praga, el competidor será reembolsado por una suma global, de la siguiente manera:
 - El competidor europeo recibirá € 500, -.
 - Los competidores no europeos (vuelos de larga distancia y en el extranjero) obtendrán € 1.000.
 - c. El costo del viaje del presidente o de cualquier otra persona acompañada debe ser cubierto por el propio presidente. El costo del alojamiento, la comida y el programa será gratuito para los presidentes.
3. Si la competencia preliminar no se organizará localmente, el participante aún puede enviar su receta a Praga, pero tiene que esperar la aprobación final para aceptar la receta y participación.
El comité organizador reflejará y seguirá el número total de participantes (que es limitado) y la composición de la receta. Si se confirma tal competidor, él / ella será el único invitado del gremio.



REGISTRO

La inscripción debe realizarse cumplimentando el formulario adjunto y enviándolo junto con la imagen y el video a la dirección de correo electrónico: mattonigranddrink@cbnet.cz a más tardar el 31 de marzo de 2019.

La solicitud irá acompañada de:

1. Video corto (aprox. 1 min). El contenido del video no está específicamente definido. El propósito del video es mostrar un poco de la personalidad del Bartender, por ejemplo, puede ser sobre el barman, contar una historia sobre su cóctel, datos interesantes de su vida, trabajo o bar donde trabaja... El video debe hacerse en inglés. El video se puede compartir en las redes sociales incluso antes de que comience la competencia.
2. Imagen del cóctel que muestra toda la copa con el cóctel, incluida una vista completa de la decoración. El fondo tiene que ser blanco. Los participantes deben familiarizarse con las reglas y condiciones de la competencia para preparar la bebida (ver a continuación) y cumplir con lo siguiente:

ORGANIZACIÓN

La receta debe cumplir con las condiciones de la competición. La inscripción para el concurso será confirmada por correo electrónico al competidor por el Comité de Organización dentro de los 14 días posteriores a la recepción del Formulario de Inscripción. La certificación de aceptación de la receta se enviará al participante a su dirección de correo electrónico junto con los detalles de la organización del concurso en sí.

El comité de organización tiene el derecho de no aceptar alguna receta debido a la falta de creatividad y originalidad de la receta.

JUICIO

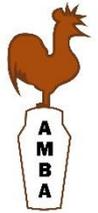
La evaluación se proporcionará "cara a cara" directamente en el escenario con contacto con el competidor para evaluar la técnica, la comunicación y el gusto también. Ver el formulario de evaluación principal adjunto.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

1. El ganador del Mattoni Grand Drink 2019 recibirá un certificado y 10,000 USD.
2. El segundo mejor competidor obtendrá 3.000 USD.
3. El 3er lugar será otorgado por 2,000 USD.

Los siguientes premios adicionales serán anunciados y premiados:

1. La mejor técnica - para el mejor rendimiento técnico
2. La mejor innovación - para un estilo innovador increíble y creatividad
3. Mejor diseño - la mejor bebida decorada y con aspecto



Todos los participantes recibirán un certificado MGD.

MISCELLANEOUS

The Main Partner of the Contest reserves the rights to publish the recipes and photographs of the drinks and the participants, listing the name of the author of the publicized drink for an unlimited time.

The organizer of the MGD 2018 competition reserves the right to amend unilaterally any terms and conditions without prior notice.

Any question to the rules or other question related to the competition will be answered and clarified by **MGD Director Mr. Miroslav Cernik, +420777858303, mattonigranddrink@cbanet.cz**

Do not hesitate to ask, please.

Ales Svojanovsky
President

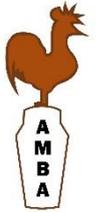
Miroslav Cernik
MGD Director

CZECH BARTENDERS ASSOCIATION
Simackova 704/135, 628 00 Brno, Czech Republic
www.cbanet.cz, www.iba-world.com

MATTONI
GRAND
DRINK
2019

WORLD CHAMPIONSHIP

MATTONI
GRAND
DRINK
2019



Appendix no.1



MGD 2019 – Hoja de Evaluacion

Nombre del competidor:		
Técnica - Comunicación - Profesionalismo - Eficiencia.		
Técnicas de habilidades profesionales y certeza, comportamiento de camareros, enfoque profesional, impresión profesional en general. (Errores, por ejemplo: vidrios rotos, goteo, pulverización, caída de hielo, violación de recetas, conducta no profesional, violación de regulaciones y estándares sanitarios, etc.)	1 - 30 points	
La comunicación con el invitado (juez), performance del Bartender, coordina el trabajo durante las comunicaciones. Presentación verbal, inspiracion, historia del cocktail.	1 - 20 points	
Calidad del cóctel - Sabor, Apariencia, Innovación		
Innovacion del coctel, originalidad y creatividad.	1 - 40 points	
Parte práctica del cóctel y uso en la operación diaria, etc. ¿Es fácil replicar este cóctel?	1 - 40 points	
Gusto: bien equilibrado, sabor, acabado (plano, corto, agradable, negativo, con ganas de otro)	1 - 30 points	
Equilibrio aromático - fragante - agradable.	1 - 20 points	
Apariencia, impresión, pulcritud y limpieza.	1 - 20 points	
Tiempo excedido (límite de 7 minutos) - menos 5 puntos de penalización	minus	
Puntaje Total		