



XXIII ————— &  
**CONGRESO &  
CAMPEONATO**  
Panamericano de Coctelería  
————— Panamá 2019 —————





## **Indice**

### **Sección 1**

- I. Descripción, presentaciones de recetas, informes y reglas generales**
- II. Presentaciones de recetas**
- III. Briefings**
- IV. Reglas generales para las Competencias Flair y Clásica**
- V. Decoraciones y guarniciones**
- VI. Cristalería**
- VII. Competencia Flairtending, general**
- VIII. Reglas de Flairtending: ronda de clasificación y ronda final**
- IX. Tiempo y penalizaciones por flairtending**
- X. Competencia clásica: general**
- XI. Competencia clásica: secuencia de competición**
- XII. Competencia clásica: evaluación técnica**
- XIII. Competencia Clásica: tiempo y penalizaciones**
- XIV. Reglas generales para la competencia Bartender Challenger Derecho a Competir**

### **Sección 2**

- XV. El Comité Panamericano**

### **Sección 3**

- XVI. Requisitos de Entrada a Panamá**



## Sección 1

### I. Descripción, presentaciones de recetas, informes y reglas generales

1. Federación Panameña de Bartenders y Baristas, es miembro del Panamericano de Coctelería desde el año 2018 y como Comisión organizadora del XXIII Congreso & Campeonato & Congreso Panamericano de Coctelería Panamá 2019; informa las normas y reglas que tendrán vigencia durante este evento.
2. Los Campeonatos Panamericanos de Coctelería Internacional son formalizados y organizados por el 'País de acogida' de conformidad con las Reglas y Reglamentos establecidos.
3. Es un evento anual y comprende seis Concursos de cócteles.
4. A las seis competencias se les asigna una característica de coctel diferente.
5. En cada competencia se elegirá por sorteo el orden de participación.
6. Cada asociación miembro Panamericano, debe presentar dos recetas, una para la Competencia Flair y otra para la Clásica, en el caso de las competencias Panamericanas y Copa de Amistad.
7. El Comité Organizador asumirá el íntegro del paquete de ACREDITACIÓN (menos pasajes), en el caso de los **Países Miembros del Panamericano del Coctelería**, los cuales son: Presidente de la Asociación, Competidor de la Copa Panamericana Estilo Clásico y Competidor de la Copa Panamericana Flair. Importante que sólo asumirá el paquete de Acreditación de los 3 competidores oficiales confirmados por delegación, hasta la fecha límite establecida de envío de relación; pasada esta fecha, dicho gasto será asumido por la Asociación correspondiente o el propio competidor.
8. La **fecha de registro límite** de sus delegaciones, será el 15 de julio, a través de la planilla de control de delegaciones, el cual esta adjunto a este documento.

### II. Presentaciones de recetas

1. La fecha máxima de registro de recetas de los competidores será: **Hasta el 27 de julio del 2019.**
2. Es potestad del comité organizador aceptar, cualquier registro posterior a las fechas indicadas, pero estas serán castigadas con 3 puntos menos, que se descontarán del puntaje final obtenido en la ficha de calificación.
3. Las recetas deben presentarse en los formularios oficiales de inscripción que se adjuntan para los competidores.
4. El formulario de inscripción enviado debe incluir la receta, el método, algunas palabras sobre la inspiración del cóctel (que el orador puede usar en el escenario durante la competencia), lugar de trabajo, correo electrónico y una foto del competidor como un archivo separado: a todo color, alta resolución (al menos 1MB). y una foto del competidor como un archivo separado: a todo color, alta resolución



**XXIII**  
**CONGRESO &  
CAMPEONATO**  
Panamericano de Coctelería  
Panamá 2019



(al menos 1MB). Esta foto se imprimirá en un Suplemento Especial que elaborará la Revista Excelencias, para la Panamericana.

5. Todas las recetas deben ser revisadas y enviadas por el presidente de la asociación nacional del competidor. No se pueden hacer cambios a los cócteles después de haber presentado el formulario de inscripción. Es responsabilidad del competidor y su presidente de la asociación, garantizar que la receta cumpla con estas reglas.

6. Todas las recetas se enviarán al siguiente correo electrónico: [federacionbartenderpanama@gmail.com](mailto:federacionbartenderpanama@gmail.com)

7. Las recetas ingresadas deben ser creación original de los competidores.

8. **Será sancionado aquel que no cumpla con las características de los cocteles establecidas, para cada competencia.**

9. Las características de los cocteles a elaborar en las 6 modalidades diferentes del XXIII Congreso & Campeonato Panamericano de Coctelería Panamá 2019 serán:

**a) Competencia Copa de Presidentes**

Se competirá con cocteles **DIGESTIVOS** (after dinner) y se realizará el día 26/8 desde las 14:00 horas en el salón del Evento.

**b) Competencia Clásica Panamericana:**

Se competirá con cocteles **APERITIVOS** (before dinner) y se realizará el día 27/8 desde las 14:00 horas en el salón del Evento.

**c) Competencia Flair Panamericana**

Se competirá con cocteles **FANTASIA** (fancy drinks) y se realizará el día 28/8 desde las 09:00 horas en el salón del Evento.

**d) Competencia Bartender Challenger**

Se realizarán 6 cocteles IBA ya seleccionados, con un servicio de cerveza y un encendido de habano, que se realizará el día 28/8 a las 14:00 horas en el salón del Evento.

**e) Competencia Clásica Copa Amistad**

Se competirá con cocteles **ESPUMOSOS** (sparkling) y se realizará el día 29/8 desde las 09:00 horas en el salón del Evento.

**f) Competencia Flair Copa Amistad**

Se competirá con cocteles **LARGOS** (long drinks) y se realizará el día 29/8 desde las 14.00 horas en el salón del Evento.

10. Para la Copa Panamericana, se aceptará solo 1 competidor por país miembro Panamericano, en cada categoría, el cual no podrá participar en ninguna otra categoría de este evento Panamericano. (Dependerá de la cantidad de competidores en amistad).



XXIII  
**CONGRESO &  
CAMPEONATO**  
Panamericano de Coctelería  
Panamá 2019



11. En Copa de la Amistad, un máximo de 3 competidores por país y para la sumatoria de puntos por equipo, solo se contarán los puntos de los 6 competidores de cada delegación o sea (1 Presidente, 2 Clásicos, 2 Flair y 1 Bartender Challenger) país que no lleve completa su delegación estará en desventaja.

12. Para la Copa Presidentes solo podrá participar el presidente de cada Asociación o delegado debidamente designado por presidente de la asociación que no pudiera venir por causas de fuerza mayor, visados, enfermedad, etc. (El país que no compita su presidente tendrá una penalización de -10).

13. Para la competencia Bartender Challenger, se admitirán solo dos competidores por país participante. **Es obligatorio que uno de los competidores que se presenten a la Copa Amistad clásica o Copa Amistad Flair, compita en la competencia Bartender Challenger.**

14. Todas las recetas enviadas seguirán siendo propiedad de los Miembros del Panamericano de Coctelería.

### III. Briefings

2) Los briefings se llevarán a cabo en el Salón designado por el Comité Organizador.

3) Los competidores deben traer consigo una copia de las recetas presentadas en los formularios de inscripción a las sesiones informativas.

4) Las reuniones informativas no son un foro para el debate. Los jueces están allí para explicar las reglas. En otras palabras, el propósito de las instrucciones es para aclarar las reglas para el competidor. Solo los competidores pueden hacer preguntas; se harán excepciones para aquellos que requiere un intérprete.

5) Se efectuará un sorteo para determinar la secuencia de los competidores. El sorteo tendrá lugar en las sesiones informativas.

6) Los competidores flair deben llevar sus botellas para la competencia a la reunión informativa ya que estas botellas se inspeccionarán después del sorteo numérico y el control de música. **NO SE PUEDEN LLEVAR BOTELLAS DE MONIN VACIAS.**

### IV. Reglas generales para las Competencias Flair y Clásica

1) La lista de productos oficiales del evento estará disponible, para seleccionar de ella cualquier ingrediente para la receta, MENOS LAS BEBIDAS BASE, que son obligatorias y no pueden variarse.

2) Bebidas base a utilizar en cada una de las Competencias:

#### a) Competencia Clásica Panamericana:

Sponsor Oficial Grupo Campari & Casa Lumbres

Se competirá con cocteles APERITIVOS (before dinner)

Se utilizará como bebida base:



- ✓ Vodka Skyy.
- ✓ Montelobos Mezcal.

**b) Competencia Flair Panamericana:**

Sponsor Oficial American Beverage Marketers.

Se competirá con cocteles FANTASIA.

Se utilizará como bebida base:

- ✓ Cualquiera de los productos de Real, que aparecen en el listado oficial de productos del evento.

**c) Competencia Copa de Presidentes:**

Sponsor Oficial Grupo Campari.

Se competirá con cocteles DIGESTIVOS (after dinner)

Se utilizará como bebida base por:

- ✓ Appleton Estate Signature Blend.
- ✓ Appleton Estate Reserve Blend.

**d) Competencia Clásica Copa Amistad**

Sponsor Oficial Grupo Campari.

Se competirá con cocteles ESPUMOSO.

Se utilizará como bebida base:

- ✓ Riccadonna Prosecco.
- ✓ Riccadonna Ruby.

**e) Competencia Flair Copa Amistad**

Sponsor Oficial American Beverage Marketers.

Se competirá con cocteles LARGOS (long drinks)

Se utilizará como bebida base:

- ✓ Cualquiera de los productos de Finest Call, que aparecen en el listado oficial de productos del evento.

**f) Competencia Bartender Challenger** Sponsor Oficial Grupo Campari, se realizarán 6 cocteles Internacional a elaborar, un servicio de cerveza y un encendido de habano. Se utilizará como bebida base:

- ✓ Cerveza – Rana Dorada.
- ✓ Vodka: Skyy Vodka.
- ✓ Gin: Bulldog.
- ✓ Whisky: Wild Turkey.
- ✓ Tequila: Espolón.
- ✓ Ron: Appleton.
- ✓ Cremas: Carolans.
- ✓ Gaseosas: Canada Dry.
- ✓ Mixer: Finest Call & Real.
- ✓ Agua Tónica: Fentimas.



XXIII  
**CONGRESO &  
CAMPEONATO**  
Panamericano de Coctelería  
Panamá 2019



- 3) El Comité Organizador informa que solo los productos a utilizar son los de las listas de sponsor durante la competencia (no está permitido otro producto.)
- 4) El país anfitrión proporcionará una lista básica de todas las frutas, hierbas y verduras disponibles en la ciudad sede y las pondrá a disposición, a todos los competidores.
- 5) El país anfitrión suministrará hielo. La forma y el estilo del hielo se basan en la disponibilidad.
- 6) Las recetas no pueden contener más de 7 cl a 9 cl de alcohol en ningún cóctel.
- 7) Las recetas deben contener: al menos 1,5 cl del producto base, excepto en la Competencia con Aperitivo. En esta competencia, un producto dulce no puede exceder 1 cl. Si un país ha designado dos productos, los competidores tienen derecho a restringir los dos productos sorteados utilizados para 1 cl.
- 8) Las recetas se expresarán en centilitros y se escribirán en números enteros o medios (0,5 cl, 1 cl, 1,5 cl, 2 cl, 2,5 cl, etc.), barra cucharas, guiones o gotas. Los cócteles no deben contener más de seis ingredientes.
- 9) Si se usan más de seis, será penalizado descalificado, automáticamente.
- 10) Las recetas deben contener al menos una bebida alcohólica como alcohol base. Los demás ingredientes deben ser modificadores (es decir, bitters, jarabes de cóctel, licores, etc.). También se puede usar un segundo licor (brandy, ron, whisky, etc.), pero debe ser menor que el producto base. Siempre y cuando este en la lista de sponsor.
- 11) Nombres de cócteles que incluyen palabras groseras, impactantes, sexuales y racistas, palabras con una asociación de narcóticos y palabras aludiendo a las enfermedades físicas o discapacidades, están prohibidos.
- 12) No se pueden utilizar ingredientes caseros o prefabricados
- 13) No se pueden utilizar ingredientes calentados.
- 14) No se pueden utilizar ingredientes no patrocinados.
- 15) No se pueden utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
- 16) No se puede utilizar llama abierta o flamear.
- 17) Se pueden utilizar aguas carbonatadas y no carbonatadas si están incluidas en la lista de productos oficiales.
- 18) Zumos frescos: si un zumo de fruta específico de la lista de productos oficiales no está disponible, se permitirá a los competidores para producir ese jugo entre bastidores el día de la competencia, inmediatamente antes de preparar la decoración.
- 19) Los competidores son responsables de suministrar su propia fruta para ser usados, de no estar provistos en el país anfitrión.
- 20) Los únicos productos lácteos permitidos son leche y/o crema.
- 21) Bebidas o alimentos congelados, solos o en hielo, no serán permitidos.



22) No se suministrarán cubos grandes de hielo o personalizado, pero los competidores pueden traerlos y estos serán degustados por los técnicos a juzgar para verificar que no se hayan agregado ingredientes.

## **V. Decoraciones**

- 1) Las decoraciones no deben tocar el líquido del coctel, de hacerlo estará entre los seis ingredientes permitidos del coctel.
- 2) Las decoraciones se pueden usar en cualquier parte del vidrio y no se consideran ingredientes. Si el competidor deja el coctel terminado en el escenario y al llevarlo al jurado de cata, la decoración se cae del recipiente, los puntos se deducirán por los jueces.
- 3) Decoraciones deben ser 60% comestible, 40% decoración.
- 4) Decoraciones pueden ser compatibles con accesorios comunes. Soportes de guarniciones artificiales como madera / metal, palos, alfileres de madera, etc. deben usarse con el propósito de combinar las decoraciones en un lugar apropiado y profesionalmente.
- 5) Decoraciones deben prepararse (cortar) en la mesa seleccionada por el comité Organizador dentro de un tiempo de preparación (quince minutos), cuando se le indique. No se permitirán decoraciones pre-arregladas o preparadas. Los jugos frescos pueden ser elaborados (exprimidos o licuados) inmediatamente antes de la preparación de las decoraciones.
- 6) No está permitido colocar la decoración en la cristalería antes de preparar el cóctel.
- 7) El uso de una guarnición (acompañamiento al lado de la copa/vaso) no están permitidos.

## **VI. Cristalería**

- 1) El Comité Organizador, no proporcionará la cristalería. Los competidores deberán traer su propio material de vidrio, según su categoría.

## **VII. Competencia Flairtending, general:**

- 1) Los competidores deben estar bien vestidos, sin camiseta rasgada o jeans rotos.
- 2) Los jueces tomarán en cuenta la apariencia y presentación de los competidores (pulcritud / vestimenta / vestimenta).
- 3) Actos, nombres y / o gestos obscenos no están permitidos.
- 4) En la Copa Panamericana se competirá con Fantasía y en la Copa Amistad, con Long drink.
- 5) La bebida se puntuará en apariencia, aroma y sabor.



- 6) El método de preparación será: batir, licuado, macerado, swizzle stick, remover o mezclar, construir o cualquier combinación de estos.
- 7) El cronómetro se detiene cuando los competidores levantan su cóctel y se lo presentan a los jueces, cuando los competidores retroceden desde el bar, o cuando levantan la mano para indicar que están listos.

### **VIII. Reglas de Flairtending, general:**

- 1) Los competidores deben producir cuatro cócteles idénticos durante su rutina de 06 minutos, tres bebidas para los jueces de degustación y uno para exhibición.
- 2) Cada botella para la rutina debe contener al menos 3 cl de alcohol, jarabe o jugo como se usa en la receta.
- 3) Una vez que se ha vertido un producto de una botella, esta botella no se puede volver a usar.
- 4) Barbbacks debe ser utilizado durante la rutina (el país anfitrión proporcionará retrocesos).
- 5) Todos los equipos y botellas deben almacenarse en cajas y mantenerse prolijamente en la barra trasera.
- 6) Los competidores deben traer sus propias botellas vacías. Las botellas deben llenarse durante el briefing y lo darán a guardar al Comité Organizador.
- 7) El país anfitrión no proporcionará botellas vacías.
- 8) Los competidores deben verter la cantidad requerida de alcohol en las botellas frente a los jueces o usar las botellas tal como se suministran.
- 9) Se deducirán puntos del vertido directo de una jarra previamente medida (debe dejarse algo de líquido en la jarra).
- 10) Las botellas de los patrocinadores presentadas en el escenario deben ser nuevas, estar limpias y tener una etiqueta actual. Las botellas con una etiqueta vieja o etiqueta sucia pueden no ser usado
- 11) Los competidores pueden usar: botellas limpias y sin etiquetas (No esta permitido utilizar botellas de Monin).
- 12) Los competidores proporcionarán sus propios dosificadores de metal o plástico denominados FREE POUR.
- 13) La botella limpia y solo se permitirá dos vueltas en el cuello con una cinta.
- 14) Las botellas de vidrio transparente deben utilizarse únicamente para zumos recién exprimidos, leche, té, etc. Todos los productos de la lista de productos deben usarse en la botella original.
- 15) Los competidores deben proporcionar su propio pendrive y respaldo use 'Dropbox') debe estar etiquetado con el nombre del competidor y el título de la canción.



## **IX. Tiempo y penalizaciones por flair**

- 1) Los competidores deben estar en el área de reportes entre bastidores de concentración (Back Stage) treinta minutos antes de competir o serán penalizados por los jueces. Todas las decisiones de los jueces son finales e inapelables.
- 2) Los competidores tendrán dos minutos para el montaje de sus botellas en el escenario.
- 3) Los competidores tendrán seis minutos para desarrollar su rutina.
- 4) Los competidores deben despejar la estación dentro de dos minutos posteriores a su rutina. El cronometrador notificará al competidor cuando el temporizador se acerca a cuatro minutos, luego a tres minutos, dos minutos y un minuto.
- 5) Los competidores serán penalizados con -5 por cada diez segundos que pasen en el tiempo durante la puesta a punto.
- 6) Los competidores serán penalizados con -5 por cada diez segundos que pasen en el tiempo durante la competencia.
- 7) Los competidores que usen (Flair Bottle) botellas vacías para flagelar serán penalizados.

## **X. Competencia clásica: general**

- 1) Los competidores deben presentarse en el uniforme de su asociación. Si no cumplen con las reglas, podrían ser penalizados.
- 2) Se permiten ambas medidas (jiggers) y vertido libre.
- 3) El método de preparación será: batir, licuado, macerado, swizzle stick, remover o mezclar, construir o cualquier combinación de estos.

## **XI. Competencia clásica: secuencia de competición**

- 1) Todos los competidores recibirán sus botellas de ingredientes y / o barras de respaldo en la etapa de competencia.
- 2) Los competidores tendrán dos minutos para prepararse para la competencia. El juicio técnico comenzará durante el tiempo de configuración. Los competidores pueden usar este tiempo para pulir cristalería, revisar hielo, botes de basura, botellas, etc.
- 3) Los competidores no pueden usar los dos minutos de tiempo de preparación para llenar vasos, vasos mezcladores o agitadores con hielo. Ellos no pueden trabajar en decoraciones / guarniciones y no puede verter ningún ingrediente de las botellas.
- 4) Los competidores colocarán y mostrarán los ingredientes y botellas de la manera más eficiente, luego esperarán la señal para comenzar.
- 5) Después de configurar la barra y antes de que comience la competencia: los competidores darán un breve discurso (no más de un minuto). Este discurso es para compartir la inspiración / historia sobre el cóctel antes de que comience la



XXIII  
**CONGRESO &  
CAMPEONATO**  
Panamericano de Coctelería  
Panamá 2019



competencia y mostrar qué tan bien los competidores interactúan con la audiencia. Los competidores serán juzgados por su claridad y confianza, más bien que sus habilidades. No se permite ningún traductor ya que el español es el idioma oficial del país sede. Los competidores deberán ser juzgados por los jueces de presentación personal. Sin embargo, si los competidores no hablan español, pueden leer un discurso preparado.

- 6) Los competidores deben presentar botellas al público y a los jueces durante su rutina.
- 7) Los competidores pueden verter los ingredientes en el orden que deseen.
- 8) Al verter el cóctel terminado en vasos, los competidores solo deben llenar parcialmente el vaso y luego pasar al siguiente.
- 9) Los competidores deben preparar cinco cócteles en 7 minutos. Se enviarán cuatro cócteles a los jueces de degustación, el quinto cóctel se utilizará para la presentación.
- 10) A vez que los competidores completen sus cócteles, levantarán y presentarán el último cóctel a la audiencia para detener el reloj.
- 11) Los cócteles serán recogidos y entregados a los jueces de degustación por el personal provisto por el país anfitrión.
- 12) Si ocurre algún accidente inesperado durante la preparación, o cuando lleva los cócteles a los jueces de degustación (si no es culpa del competidor), el Comité Organizador resolverá esto en consulta conjunta con los jueces. El competidor no deberá ser penalizado.
- 13) Los competidores permanecerán en el escenario hasta que se les dé permiso para irse.

## **XII. Competencia clásica: evaluación técnica**

- 1) Los competidores serán juzgados en cuanto a higiene, eficiencia y profesionalismo cuando preparen el cóctel.
- 2) La hoja técnica de puntaje comienza con un máximo de doscientos cincuenta puntos. Los puntos se deducen en función de observación del juez. Los puntos restantes serán el puntaje final para el desempeño técnico.
- 3) Si los competidores no preparan cócteles como se indica en la receta (ingrediente incorrecto / faltante), los jueces técnicos informarán al Comité Organizador. Los puntos de penalidad serán deducidos por los jueces de degustación. Las decisiones de los jueces son finales.



### **XIII. Competencia Clásica: tiempo y penalizaciones**

- 1) La preparación del adorno y la decoración se limitará a quince minutos. A los quince minutos, los competidores deben detenerse y usar lo que han preparado hasta ese punto en el tiempo. Se agregaran 10 minutos extras para exprimir jugos.
- 2) Si los competidores cambian la receta o adornan de cualquier manera, o no siguen la receta / presentación original, los puntos de penalización se deducirá de los puntos de degustación.
- 3) Si los competidores no hacen los cinco cócteles, solo recibirán los puntajes de los jueces, del número de cócteles que presenten. Los competidores serán penalizados por no preparar todos los cócteles requeridos.
- 4) Los competidores tendrán siete minutos para mezclar sus cócteles. Los competidores que excedan el límite de tiempo serán penalizados por los Jueces técnicos: quince puntos por 1 a 15 segundos más que el tiempo permitido y 30 puntos adicionales por cada 15 segundos después de eso.
- 5) El discurso de presentación de un minuto no se considerará como parte de los siete minutos permitidos para mezclar el cóctel.
- 6) A los competidores se les dará una señal de cuándo comenzar a mezclar: en otras palabras, cuando comienzan sus siete minutos.

### **XIV. Reglas generales para la competencia Bartender Challenger Derecho a Competir**

- 1) Para el Bartender Challenger podrán participar todos los países asistentes (con dos participantes por país). Los Bartenders de los países miembros del Panamericano deben ser certificados por el Presidente de las diferentes asociaciones, los no miembros deben recibir invitación del país anfitrión o de los Vicepresidentes.

#### **Objetivo**

- 1) Que el competidor pueda entender la necesidad de ejecutar los cocteles con rapidez y eficiencia en el servicio en general, sin perder el sentido de calidad y procedimientos de un coctel. Se busca que los competidores utilicen sentido común, organización, limpieza, retención de recetas, agilidad con dos manos.

#### **Reglas**

- 1) Se realizarán los siguientes 6 cocteles internacionales:
  - Cuba Libre
  - Margarita (Frozen)
  - Dirty Martini
  - Old fashion
  - Bellini
  - John Collins



XXIII  
**CONGRESO &  
CAMPEONATO**  
Panamericano de Coctelería  
Panamá 2019



- 2) Los competidores realizarán los 6 cocteles internacionales indicados, los que deben preparar de una vez, abrir y servir una cerveza y realizar un servicio de Habano o puro.
- 3) Es obligatorio usar los productos seleccionados por el sponsor de la competencia, de acuerdo al contenido de cada coctel.
- 4) Cada participante tendrá 3 minutos para acomodar el bar a su gusto.
- 5) Ningún insumo ni herramienta del bar puede ser movido, ni cambiado por otro, solo acomodado.
- 6) Los cocteles, NO podrán ser cambiados por ningún motivo por otro.
- 7) El tiempo empieza una vez se diga TIEMPO.
- 8) El cantinero tiene el derecho de mover solo las herramientas del bar y las decoraciones.
- 9) No se puede mover ninguna botella de licor, jugo, puré o soda.
- 10) Para parar el tiempo el cantinero tiene que levantar la mano y mencionar TIEMPO para que el reloj se detenga.
- 11) Todas las botellas deben de estar llenas a capacidad para todo competidor o por la mitad.
- 12) Se le debe de entregar una lista de los ingredientes y enseñar el mise en place del área del bar.
- 13) Todas las botellas tendrán una boquilla de metal, la cual sería la 285-50 (free pour).
- 14) El bartender tiene 3 minutos para familiarizarse con el bar.
- 15) Los 6 cócteles, más una cerveza, deben ser colocados en posavasos individuales.
- 16) El hielo solo debe de cogerse con pinzas o pala.
- 17) No puede haber nada en sus manos cuando se inicia.
- 18) Se deberá volver a colocar todo en su lugar original.
- 19) Se verificará la exactitud del vertido, en centilitros como medida oficial del Panamericano.
- 20) Se tomará como punto de partida el tiempo realizado para la elaboración de todos los cocteles asignados y se le añadirá segundos a su tiempo final de acuerdo a sus errores o penalidades.

### **Penalidades**

- 1) Cada penalidad tiene un valor distinto:
- 2) El ganador de la Ronda de Velocidad será el competidor con el promedio de tiempo más bajo. Durante la ronda de velocidad los mismos recibirán deducciones por lo siguiente:



- 3) Derrames: Si el competidor se derrama en cualquier cosa, será penalizado 5 segundos por cada derrame.
- 4) Rotura: Si el competidor rompe cualquier cosa durante la ronda de velocidad será penalizado con 25 segundos por cada artículo roto.
- 5) Porción: Si el competidor se queda corto o vierte de más (incluye hielo) cualquiera de las bebidas, será penalizado con 5 segundos. La cristalería debe contener el hielo adecuado.
- 6) Ingredientes erróneos o no colocados: Si al competidor le falta o usa un ingrediente incorrecto para cualquiera de las bebidas, será penalizado 5 segundos por cada ingrediente faltante o incorrecto.
- 7) Procedimientos incorrectos: Si el competidor no confecciona el coctel de acuerdo con el procedimiento correcto, será penalizado 20 segundos por cada procedimiento incorrecto.
- 8) Decoración incorrecta: Si el competidor no coloca o utiliza una decoración incorrecta para cualquier de las bebidas, él será penalizado con 5 segundos por cada decoración ausente o incorrecta.
- 9) Cóctel Faltante: Si deja de preparar algún coctel de la tarjeta se penalizará con 30 segundos adicionales.

### **Premios**

- 1) El competidor con el puntaje más alto en cada una de las competiciones será proclamado 1er lugar de cada una de ellas.
- 2) Serán galardonados con la medalla de oro (1°), la medalla de plata (2°) y bronce (3°).
- 3) Los PREMIOS Presentados durante el evento de gala.
- 4) Premio Mejor Cata Flair: el competidor con el mejor cóctel de puntuación de los jueces de degustación (sin resultados incluidos)
- 5) Premio Técnica Clásico: este premio se otorga al competidor con el puntaje técnico más alto. Si hay un empate, la impresión general determinará el ganador.



## Sección 2

### **XV. El Comité Panamericano**

1. El Comité Panamericano se reserva el derecho de rechazar cualquier competidor, receta o nombre de receta considerado inaceptable. (ver la regla 4.12).
2. El Secretario de la FPBB distribuirá los puntajes finales a los presidentes de todas las asociaciones miembros del Panamericano, después de que haya terminado
3. El Comité Organizador revisará todas las recetas antes de la competencia e informará a los presidentes y / o competidores si la receta presentada no cumple con las reglas.
4. Todas las recetas recibirán un correo electrónico de aceptación oficial del Comité Organizador en el que se apruebe o no su receta. Esto podría demorar hasta diez días después de la presentación.
5. La Lista Oficial de Productos del evento, que contiene todos los productos de los sponsors oficiales, para ser utilizados por los competidores será provisto con antelación. Estos productos son los únicos que se pueden usar en las competencias.
7. La impresión general del cóctel se usará solo si hay un empate.
8. Si queda un empate, el competidor con el puntaje más alto en la categoría de sabor será considerado el ganador.
9. Si aún queda un empate, el competidor con el puntaje más alto en eficiencia y técnica será considerado el ganador.
10. Los resultados emitidos por la organización son inapelables y definitivos.



## Apéndice A: Jurados degustadores clásicos y flairtending

Nombre coctel				
APARIENCIA	Excelente 12-15	Muy bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
Pulcritud				
Originalidad/Creatividad				
Limpieza				
AROMA	9-10	6-8	4-5	1-3
Balance/Fragancia				
GUSTO	24-30	18-23	10-17	1-9
Sabor (acido, seco, dulce).				
Balance (dulce, agrio).				
Gusto final (agradable, desagradable, apetece más, plano o corto).				
DECORACION	9-10	6-8	4-5	1-3
Pulcritud y originalidad				
TIPO DE COCTEL				10
¿El coctel cumple con las especificaciones de la competición asignada?				
PUNTUACION TOTAL	Excelente	Muy buena	Buena	Regular
SUBTOTALES				
Puntuación total degustación:				
IMPRESION GENERAL	9-10	6-8	4-5	1-3
Puntuación del coctel				

1. La impresión general del coctel, sólo será utilizada en caso de empate.
2. En caso de empate en impresión general, el ganador será el que tenga mayor puntuación en degustación.
3. Si después de esto persistiera el empate, la mayor puntuación técnica decide el lugar.

**Nombre del Juez degustador:** \_\_\_\_\_



## Apéndice B: Jurado Técnico clásico.

Numero coctel		
Presentación del coctel, inspiración e historia.	<b>Juez Independiente 50 puntos</b>	
<b>Presentación de las botellas</b>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos deducidos</b>
Las botellas deben ser presentadas al público y al jurado.	-5	
No presentar las etiquetas de las botellas hacia el público.	-5	
No colocar los ingredientes en barra en el orden de la receta.	-5	
No presentar las botellas al público o al jurado.	-15	
<b>Manejo del hielo y útiles del bar</b>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos deducidos</b>
Caída de un hielo (-15) Caída de dos o más hielos (-30).	-15, -30	
Caída de un utensilio de trabajo.	-10	
<b>Uso del hielo y eliminar el agua</b> (Considera el uso inadecuado del hielo, eliminación del exceso de agua).	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos deducidos</b>
No eliminar el agua de la cristalería, coctelera o vaso mezclador.	-10	
Olvidar enfriar cristalería, coctelera o vaso mezclador.	-10	
<b>Derramamiento de líquido</b> (cualquier goteo o derrame).	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos deducidos</b>
Cualquier goteo o derrame sobre la barra durante el trabajo.	-10	
<b>Falta o exceso de ingredientes</b>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos deducidos</b>
Falta o exceso de cualquier ingrediente según la receta.	-10	
Las copas quedan igualadas, pero cortas o largas.	-10	
Las copas BB no quedan igualadas.	-10	
<b>Destreza en la decoración y receta</b> (Considerar la pulcritud).	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos deducidos</b>
Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla.	-10	
El bartender falla al colocar alguna decoración a la primera.	-10	
La decoración es diferente a la descrita en la receta.	-10	
Usa cualquier tipo de ingrediente no permitido.	<b>Descalificado</b>	



**XXIII**  
**CONGRESO &  
 CAMPEONATO**  
 Panamericano de Coctelería  
 Panamá 2019



La receta contiene más de 6 ingredientes permitidos.	<b>Descalificado</b>	
<b>Técnica del concursante</b> (Considerar los conocimientos, limpieza, confianza y profesionalidad en este aspecto).	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos deducidos</b>
Uso inadecuado de los utensilios de trabajo.	-5	
Falta de elegancia.	-5	
Ingredientes servidos en orden erróneo.	-5	
Algún paso de la rutina realizado fuera de orden.	-5	
<b>Manejo de la cristalería</b>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos deducidos</b>
No sujetar los vasos o las copas por debajo.	-5	
Golpear la cristalería entre sí o con algún utensilio del bar.	-5	
La cristalería no está limpia, controlada y organizada.	-10	
<b>Eficiencia general del concursante</b> (considerar el conocimiento, destreza, confianza y profesionalidad).	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos deducidos</b>
Es desorganizado, duda y rectifica al trabajar.	-10	
Los pasos no son realizados de forma correcta.	-5	
Tiene pobre presencia, uniformidad y aspecto.	-5	
<b>Total puntos de penalización</b>		
Nombre del juez técnico:	<b>Se comienza con 250 puntos</b> Puntos penalización:	
Firma del juez técnico:	Total puntuación:	
<b>Tiempo límite. (7 minutos).</b>	<b>Deducciones</b>	<b>Puntos deducidos</b>
De 7.01 a 7.15	-15	
De 7.16 a 7.30	-35	
De 7.31 a 8.00	-65	
A partir de 8.01	-75	
Total minutos _____ Total Segundos _____	Total deducidos:	

**Nombre del juez técnico:** \_\_\_\_\_



### Apéndice C: Jurado Técnico flairtending.

Numero competidor	Concursante 1	Concursante 2	Concursante 3	Concursante 4	Concursante 5
<b>Apariencia e interacción 0 - 75 puntos</b>					
Pulcritud, apariencia a la audiencia, traje, disfraz o complemento. 20					
Interacción con público. 20					
Originalidad. 20					
Limpieza: cómo queda el estado de la barra después de la actuación. 15					
<b>Dificultad y presentación 0 – 100 puntos</b>					
Variedad movimientos 20					
Dificultad movimientos 20					
Sentido con la música 20					
Originalidad/creatividad 20					
Objetos utilizados/cantidad de botellas flair 20					
Variedad movimientos 20					
<b>Ejecución 0 – 75 puntos</b>					
Suavidad, fluidez 15					
Control 15					



XXIII ————— &  
**CONGRESO &  
 CAMPEONATO**  
 Panamericano de Coctelería  
 ————— Panamá 2019 —————



Pours 15					
Confianza 15					
Espectáculo 15					
<b>Puntuación positiva totales</b>					
<b>Puntuaciones negativas - Deducciones</b>					
Drops: 2 puntos x c/uno					
Fumble: -0.5 puntos x c/uno					
Spills: -0.5 puntos x c/uno					
<b>Tall: 1 puntos x c/uno</b>					
Tiempo: 10 puntos cada 5 segundos de exceso de tiempo					
<b>Puntuación negativa totales</b>					
<b>Puntuación Final</b>					

**Nombre del juez técnico:** \_\_\_\_\_



**XXIII**  
**CONGRESO &  
 CAMPEONATO**  
 Panamericano de Coctelería  
 Panamá 2019



**Apéndice D: Presentación oral ante los jueces**

Nombre competidor:		Nombre Coctel:	
<b>Descripción</b>	<b>Excelente 25</b>	<b>Muy Bueno 20</b>	<b>Bueno 15</b>
Inspiración Coctel (IBA, espíritu, país, familia ...)			
<b>Descripción</b>	<b>Excelente 15</b>	<b>Muy Bueno 12</b>	<b>Bueno 10</b>
Claridad de visión (Historia, pensamientos ...)			
<b>Descripción</b>	<b>Excelente 10</b>	<b>Muy Bueno 8</b>	<b>Bueno 5</b>
Confianza (Apariencia, actitud, comportamiento ...)			
<b>Puntaje total</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Excelente 9 - 10</b>	<b>Muy Bueno 6 - 8</b>	<b>Bueno 4 - 5</b>
<b>Impresión general del cóctel.</b>			



## Apéndice D: Competencia Bartender Challenger

Nombre del juez:		Numero de competidor:
Aspecto a evaluar	Tiempo a penalizar	Tiempo penalizado
<b>Derrames</b>	5 segundos por cada derrame.	
<b>Rotura</b>	25 segundos por cada artículo roto.	
<b>Porción</b>	5 segundos por exceso o déficit uso del hielo adecuado.	
<b>Ingredientes</b>	5 segundos por cada ingrediente faltante o incorrecto.	
<b>Procedimiento incorrecto</b>	20 segundos por cada procedimiento incorrecto.	
<b>Decoración incorrecta</b>	5 segundos por cada decoración ausente o incorrecta.	
<b>Coctel faltante</b>	30 segundos adicionales por cada coctel que no elabore.	
<b>Prueba de vertido libre</b>	Se adicionará 10 segundos por la ejecución correcta.	
<b>Total de tiempo penalizado</b>		
<b>Total de tiempo ejecutado</b>		
<b>Tiempo final</b>		
<p>Todos los competidores tienen 2 minutos para prepararse antes de comenzar su ejecución.</p> <p>El tiempo de ejecución es de 7 minutos para elaborar los cocteles y los servicios que piden, de este tiempo se penaliza cada uno de los aspectos señalados. Exceptuando la prueba del vertido libre que permite sumar 10 segundos al tiempo del competidor.</p>		



## Sección 3

### XVI. Requisitos de Entrada a Panamá

#### Visas e Inmigración / Documentos Requeridos

- **Pasaporte válido.** Todos los turistas deberán portar su pasaporte válido, con al menos 3 meses previo a su fecha de expiración.
- **Boleto de regreso y documentos para ingresar a otro país de destino**
- **Solvencia** económica.
- **Visa.**
- **Visa de turista:** Se puede obtener de consulados panameños en el exterior.
- **CONVENCIONES / REUNIONES OFICIALES O DE ORGANISMOS INTERNACIONALES**
  1. La Institución Pública o el Organismo Internacional que organiza el evento deberá enviar nota dirigida al Canciller de la República solicitando su colaboración y la de los Consulados para el trámite de visas de los participantes. La misma debe especificar la colaboración que se requiera exactamente. Esta nota debe ir acompañada de una copia del Acuerdo entre el gobierno de Panamá y el Organismo Internacional o la Institución correspondiente al respecto de la reunión o evento. Una vez obtenido el visto bueno del Señor Canciller, el Departamento Consular notificará a los Consulados panameños, mediante nota, de la actividad y el procedimiento a seguir, y mantendrá reuniones con la Dirección del Servicio Nacional de Migración y el Consejo de Seguridad Nacional al respecto. Es importante señalar que uno de los requerimientos del Consejo de Seguridad es tener el listado de los participantes para poder agilizar las solicitudes. Por lo que sería oportuno, de ser posible, tener dicho listado desde el primer momento.
  2. La Organización o Institución Pública recibirá la Guía Consular panameña y este documento que explica los procedimientos para la solicitud de visas de los participantes e invitados.
  3. Los requisitos para la obtención de visa en estos casos son:  
Pasaporte vigente por 90 días.  
Fotocopia del Pasaporte en su página de datos generales y foto.  
Llenar formulario especial de solicitud de visa.  
Nota de la Institución que representará en la actividad a realizarse en Panamá certificando su participación.



4. El procedimiento a seguir en caso de que no exista Consulado panameño en el lugar de residencia del invitado o participante, es el siguiente:

La institución organizadora del evento solicitará a los invitados que estén en estas circunstancias, les remitan, vía correo electrónico (escaneados) los documentos necesarios para la solicitud de visa. Estos documentos se harán llegar a la Cancillería panameña (Departamento Consular) con nota oficial de la organización para su correspondiente trámite.

De ser pasaportes ordinarios, la Cancillería remitirá los documentos a la Dirección del Servicio Nacional de Migración para su aprobación. La Dirección del Servicio Nacional de Migración emitirá una nota dirigida a la Organización del evento con la autorización de la visa.

Si los pasaportes son Diplomáticos, Consulares, Oficiales, Especiales o de Servicio, la Cancillería tramitará la autorización de la solicitud y remitirá nota dirigida a la Organización del evento con la autorización de la visa informando que la misma será estampada en el pasaporte del interesado a su llegada a Panamá.

La Institución organizadora deberá remitir una nota oficial al invitado/interesado en el idioma que corresponda, informándole de esta comunicación y adjuntándole la nota de autorización de visa emitida por Migración o Cancillería dependiendo del caso.

El invitado/interesado deberá presentar las notas de la Institución organizadora y de Migración o Cancillería en el Aeropuerto de salida (counter de la línea aérea) para que le permitan abordar el avión. A su llegada a Panamá deberá presentar las mismas notas ante Migración Aeropuerto.

Dentro del Organismo o Institución debe existir un contacto, del que se requieren sus datos (nombre, correo electrónico, teléfonos) y que deberá tener las siguientes funciones:

Será la persona que enviará al Departamento Consular de la Cancillería panameña las solicitudes de visa de los invitados o participantes que residan en países donde no haya Consulado Panameño.

A esta persona se le remitirá desde la Dirección de Migración y desde la Cancillería las aprobaciones de visas de estos invitados o participantes.

El contacto será la persona que actúe en representación de la organización para cualquier comunicación entre el Departamento Consular de Cancillería o la Dirección de Migración y el Organismo o Institución.

***Si los invitados o participantes tramitan las visas en los Consulados panameños, éstos tramitarán de acuerdo a lo instruido por el Departamento Consular de Cancillería. Es importante señalar que los invitados o participantes al evento podrán comunicarse con los***



**Consulados panameños o en su defecto con la persona contacto del Organismo responsable del evento para que la coordinación se realice de la forma más ordenada y eficiente.**

- Clasificación Migratoria para Visas**

Visas Autorizadas	Visas Estampada	Visa Estampada o Tarjeta de Turismo
<b>América:</b>	<b>América:</b>	<b>América:</b>
Cuba, Haití, Surinam	Ecuador, Perú, Rep. Dominicana.	Canadá, Estados Unidos, México,
		Belice, Antigua y Barbuda, Bahamas,
<b>Europa:</b>	<b>Europa:</b>	Barbados, Dominica, Granada,
Albania, Bosnia-Herzegovina,	Bielorrusia, Bulgaria, Croacia, Georgia,	Jamaica, San Cristóbal y Nevis, Santa
Macedonia, Serbia y Montenegro.	Moldavia, Rumania, Ucrania.	Lucia, Trinidad y Tobago, Guyana,
		Venezuela.
<b>Asia:</b>	<b>Asia:</b>	
Afganistán, Arabia Saudita, América,	Vietnam, Maldivas, Mongolia.	<b>Asia:</b>
Azerbaiyán, Bahrein, Bangladesh, Bhután,		Japón, Rep. De China, (Taiwán),
Brunei, Camboya, Rep. Popular China,	<b>Oceanía:</b>	Tailandia.
Emiratos Árabes Unidos, India, Indonesia,	Fiji: Islas Marshall, Islas Salomón Kiribati,	
Irán Irak, Jordania, Kasajistán, Kuwait, Laos,	Micronesia, Nauru, Palau, Papúa, Nueva Guinea,	<b>Oceanía:</b>
Líbano, Malasia, Myanmar, Nepal, Omán,	Samoa Occidental, Tonga, Tuvalu, Vanuatu.	Australia, Nueva Zelanda.
Pakistán, Qatar, Rep. Popular Democrática		
De Corea, Siria, Sri Lanka, Tayikistán,	<b>África:</b>	



**XXIII**  
**CONGRESO &**  
**CAMPEONATO**  
 Panamericano de Coctelería  
 Panamá 2019



Turkmenistán, Uzbekistán, Yemen, Las	Angola, Bostwana, Cabo Verde, Camerún, Gabón,	
Filipinas; Turquía.	Ghana, Islas Comores, Madagascar, Malawi,	
	Mauricio, República Centroafricana, República del	
<b>África:</b>	Congo, Santo Tomé y Príncipe, Seychelles,	
Argelia, Benin, Burkina, Faso, Burundi, Chad,	Suazilandia, Tongo, Zimbawe.	
Costa de Marfil, Djibuti, Eritrea, Egipto, Etiopia,		
Gambia, Guinea, Guinea- Bissau, Guinea		
Ecuatorial, Kenia, Lesotho, Liberia, Libia,		
Malí, Marruecos, Mauritania, Mozambique,		
Namibia, Níger, Nigeria, Rep. Democrática		
del Congo, Ruanda, Rep. Saharai, Senegal,		
Sierra Leona, Somalia, Sudán, Sudáfrica,		
Tanzania, Túnez, Uganda, Zambia.		

**Países que no necesitan Visa para Ingresar al Territorio Nacional**

<b>Acuerdo de Supresión de Visas:</b>	<b>Exención de Visa:</b>
<b>América:</b>	<b>América:</b>
Chile, Argentina, Bolivia, Uruguay, Costa Rica,	Colombia.



**XXIII**  
**CONGRESO &  
 CAMPEONATO**  
 Panamericano de Coctelería  
 Panamá 2019



El Salvador, Honduras, Paraguay, Brasil, Nicaragua,	
Guatemala.	<b>Europa:</b>
	Andorra, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, Estonia,
<b>Europa:</b>	Irlanda, Islandia, Liechtenstein, Mónaco, Noruega,
Alemania, Hungría, Austria, Italia, Polonia, España,	República Checa, Suecia, Malta, San Marino, Vaticano.
Portugal, Reino Unido, Países Bajos, Grecia, Finlandia,	
Luxemburgo, Bélgica, Francia, Suiza, Lituania, Letonia,	<b>Asia:</b>
Chipre, Rusia.	Rep. De Corea (Corea del Sur)
<b>Asia:</b>	
Singapur, Israel.	

## Llegada a Panamá

- Al llegar al Aeropuerto Internacional de Tocumen es bueno saber las características particulares del mismo. Los pasajeros que llegan tienen acceso a una magnífica zona libre de impuestos, algunas tiendas están abiertas las 24 horas del día. Se encuentra en el nivel superior, muy accesible para realizar compras antes de seguir a inmigración y aduanas en el nivel inferior. La ATP (Autoridad de Turismo de Panamá) mantiene una oficina de información en el área de aduanas, abierta de 8 a.m. a 12 p.m.
- Existe un puesto de taxis en el área de salida del Aeropuerto una vez que usted pasa por la Aduana. El viaje de 30 minutos en taxi desde el Aeropuerto de Tocumen hacia la ciudad de Panamá puede costarle alrededor de \$20. La Tarifa oficial es de \$10.00 por persona si comparte el taxi con cuatro pasajeros, \$14.00 por persona si lo comparte con dos pasajeros y \$25.00 por taxi privado.
- Hay autobuses, pero no pasan cerca del terminal y la parada de autobuses se encuentra a considerable distancia a pie. No es recomendable tomar un bus.



## Tasa aeroportuaria

- Para vuelos comerciales internacionales, saliendo de Panamá hay que pagar \$40.00 de impuesto de salida del aeropuerto.

## Extendiendo su Visa de Turismo

- Diríjase a las oficinas de Migración: En Panamá éstas se encuentran en la Avenida Cuba y Calle 29, también hay oficinas en David (Provincia de Chiriquí), Chitré (Provincia de Herrera), Changuinola (Provincia de Bocas del Toro) y Santiago (Provincia de Veraguas). Tiene que llevar su pasaporte, \$10, una fotocopia de la página en su pasaporte con sus datos particulares y una de la página donde se registró su entrada más reciente a Panamá, una carta en español solicitando una prórroga de turista y su boleto de retorno por avión. En Panamá, cuando llega a Migración, pida una "prórroga de turista", que es un formulario que tendrá que llenar. Todo el proceso toma generalmente dos horas.

**COMUNICADO IMPORTANTE**  
**EL MINISTERIO DE SALUD (MINSA), REQUIERE DE LA TARJETA**  
**DE VACUNACION INTERNACIONAL CONTRA LA FIEBRE**  
**AMARILLA, PARA PODER INGRESAR A PANAMA.**