



Soy cubano.....100% original



**CONVOCATORIA  
COMPETENCIAS  
XXII Mitin Panamericano  
de Coctelería IBA 2018  
La Habana, CUBA**





**Soy cubano.....100% original**

## **Contenido...**

### **Sección 1 - Reglas de Competidores**

- I. Descripción del Mitin Panamericano, presentación de recetas, informes y reglas generales
- II. Presentación de recetas
- III. Información para los competidores (Briffing)
- IV. Reglas generales para las competencias Flair y Competencias Clásica
- V. Decoración y guarniciones
- VI. Definición de una decoración de cóctel
- VII. Definición de una guarnición de cóctel
- VIII. Cristalería
- IX. Competencias Flair
- X. Reglas para la competencia Flair
- XI. Tiempo y penalidades para la competencia de Flair
- XII. Competencias Clásicas
- XIII. Competiciones de Clásica: general
- XIV. Competiciones de Clásica: secuencia de competición
- XV. Competiciones de Clásica: evaluación técnica
- XVI. Competiciones de Clásica: tiempo y penalizaciones
- XVII. Reglas generales para la competencia Bartender Challenger
- XVIII. Premios

### **Sección 2 - Información general sobre el Panamericano de coctelería**

- XIX. La IBA y el Panamericano
- XX. Comités, jueces e información de puntuación
- XXI. Descripción general para los jueces Flairtending: jueces técnicos
- XXII. Competencia Clásica: Jueces técnicos
- XXIII. Competencia Clásica: Jueces de Cata
- XXIV. Comité de delegados de jueces
- XXV. Comité de delegados de puntuación

### **Sección 3 – Apéndices**

- Apéndice A: Evaluación Cata de competencia clásica y competencia de Flair
- Apéndice B: Evaluación jueces técnicos de competencia Clásica
- Apéndice C: Evaluación jueces técnicos de la competencia de Flair
- Apéndice D: Evaluación jueces de la presentación oral
- Apéndice E: Evaluación jueces competencia Bartender Challenger
- Planilla de control de participantes al Panamericano



Soy cubano.....100% original

## Sección 1





**Soy cubano.....100% original**

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

1. La Asociación de Cantineros de Cuba, creada como una asociación civil sin fines de lucro en 1998, es miembro del organismo mundial reconocido como IBA (International Bartenders Association) desde el año 2001 y como Comisión organizadora del XXII Mitin Panamericano de Coctelería IBA 2018 en La Habana, Cuba; informa las normas y reglas que tendrán vigencia durante este evento.
2. Los Campeonatos Panamericanos de Cóctel de la International Bartenders Association (IBA) 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 IBA, debe presentar dos recetas, una para la Competencia Flairtending y otra para la Clásica, en el caso de las competencias Panamericanas y Copa de Amistad. La IBA
7. Exhorta a sus países miembros, a tener en cuenta la orientación dada para los mundiales de que un competidor no puede presentarse más de tres veces en un período de cinco años, alentando con esto a los nuevos talentos, a adquirir experiencias y conocimientos, al participar al menos dos veces en cualquier período de cinco años.
8. (Nueva regla) Penalidad discrecional: los Presidentes de Jurado para las competencias Clásica y Flairtending pueden imponer una penalización discrecional para cualquier competidor cuyo presidente nacional del gremio o su (s) delegado (s) cause molestia a los jueces, comité de puntuación o competidores durante la competencia. Los presidentes de gremios no deben ingresar al área de competencia sin la invitación del Presidente de Sala.
9. El Comité Organizador asumirá el íntegro del paquete de ACREDITACIÓN (menos pasajes), en el caso de los **países miembros I.B.A.**, de: Presidente de la Asociación, Competidor de la Copa Panamericana Estilo Clásico y Competidor de la Copa Panamericana Estilo Libre. 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.
10. Todos los países participantes, deberán abonar sólo la suma de \$200.00 USD como contribución al Panamericano, como fue acordado en la reunión de presidentes en Mendoza, Argentina, si traen la delegación completa. De no ser así pagaran \$100.00 USD adicionales por cada competidor que no asista de su delegación.
11. En el caso de que sus competidores de Copa Amistad, de Copa Challenge y sus delegados, se hospeden en diferentes hoteles, al hotel sede, deberán pagar por la acreditación, la cena de bienvenida y la cena de gala: Costo Acreditación: 90 CUC, Cena de Bienvenida: 100 CUC y Cena de Gala: 100 CUC. Más el costo íntegro del paquete



**Soy cubano.....100% original**

turístico de Acreditados con un costo de 787.00 USD o 698.00 CUC por habitación doble y 993.00 CUC por habitación sencilla por persona para seis días y cinco noches en el Hotel Tryp Habana Libre. Incluyendo los beneficios incluidos en su descripción.

12. Los **países no afiliados a la IBA o invitados**, deberán abonar la suma de 200.00 CUC de contribución al Panamericano, 90.00 CUC por acreditación y 200.00 CUC por derecho a cenas de bienvenida y gala. Más el costo íntegro del paquete turístico de Acreditados con un costo de 787.00 USD o 698.00 CUC por habitación doble y 993.00 CUC por habitación sencilla por persona para seis días y cinco noches en el Hotel Tryp Habana Libre. Incluyendo los beneficios incluidos en su descripción.
13. La **fecha de registro límite** de sus delegaciones, será el **25 de Junio**, a través de la planilla de control de delegaciones que agregamos al final de este documento.

## **II. Presentaciones de recetas**

1. La fecha máxima de registro de recetas de los competidores será: **Hasta el 27 de julio del 2018.**
2. Es potestad del comité organizador aceptar, cualquier registro posterior a las fechas indicadas, pero estas serán castigadas con 3 puntos menos, que se descontaran del puntaje final obtenido en la ficha de calificación.
3. Las recetas deben presentarse en los formularios oficiales de inscripción que se adjuntan, emitido por la IBA a 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). 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. Las recetas se enviarán al correo electrónico: [cantinerosdecubadnacc@gmail.com](mailto:cantinerosdecubadnacc@gmail.com)
7. Las recetas ingresadas deben ser creación original de los competidores.
8. **Será descalificado 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 XXII Mitin Panamericano de Coctelería IBA 2018 serán:
  - a) **Competencia Copa de Presidentes**  
Se competirá con cocteles **APERITIVOS** O **PREDINNER** y se realizará el día 27/8 desde a las 14:00 hrs en el salón de Los Embajadores.



**Soy cubano.....100% original**

- b) **Competencia Clásica Panamericana:**  
Se competirá con cocteles **DIGESTIVOS** O AFTERDINNER y se realizará el día 28/8 desde las 14.00 hrs en el salón de Los Embajadores.
  - c) **Competencia Flair Panamericana**  
Se competirá con cocteles **FANTASIA** O FANSY y se realizará el día 29/8 desde las 09.15 hrs en el salón de Los Embajadores.
  - d) **Competencia Bartender Challenger**  
Se realizará un bombo al azar, en la que estarán 16 cocteles IBA y se seleccionarán 5 a elaborar, con un servicio de cerveza y un encendido de habano y se realizará el día 29/8 a las 14:00 en el salón de Los Embajadores.
  - e) **Competencia Clásica Copa Amistad**  
Se competirá con cocteles **ESPUMOSOS** O SPARKLING y se realizará el día 30/8 desde las 09.30 hrs en el salón de Los Embajadores.
  - f) **Competencia Flair Copa Amistad**  
Se competirá con cocteles **LARGOS** O LONG DRINK y se realizará el día 30/8 desde las 14.00 hrs en el salón de Los Embajadores.
- 10. Para la Copa Panamericana, se aceptará solo 1 competidor por país miembro IBA, en cada categoría, el cual no podrá participar en ninguna otra categoría de este evento Panamericano.
  - 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 5 competidores de cada delegación o sea (1 Presidente, 2 clásicos y 2 Flair) país que no lleve completa su delegación estará en desventaja.
  - 12. Para la Copa Presidentes solo podrá participar el presidente de cada Asociación.
  - 13. Para la competencia Bartender Challenger, se admitirán hasta 5 competidores por país participante. **Es obligatorio que los competidores que se presenten a la Copa Amistad clásica, compitan en la competencia Bartender Challenger.**
  - 14. Todas las recetas enviadas seguirán siendo propiedad de la IBA y los Miembros Asociados de IBA.

### **III. Briefings**

- 1) Los briefing se realizarán los días y en los horarios que aparecen en el programa oficial del evento.
  - a) Día 27 de agosto de las 17:00 – 18:00 horas briefing para los participantes de las Competencias: Clásica Panamericana y Clásica Amistad.
  - b) Día 27 de agosto de las 18:00 – 19:00 horas briefing para los participantes de las Competencias: Flair Panamericana y Flair Amistad.
  - c) Día 28 de agosto de las 21:15 - 22:00 horas briefing para los participantes en la Competencia Challenger.
- 2) Los briefing se llevarán a cabo en el Salón designado por el Comité Organizador.



**Soy cubano.....100% original**

- 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 sortearán boletas 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.

#### **IV. Reglas generales para las Competencias Flair y Clasica**

- 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 **Havana Club Internacional**  
Se competirá con cocteles DIGESTIVOS.  
Se utilizará como bebida base:
    - ✓ Havana Club 7 años
    - ✓ Havana Club Selección de Maestros.
  - b) **Competencia Flair Panamericana**  
Sponsor oficial **Havana Club Internacional**  
Se competirá con cocteles FANTASIA.  
Se utilizará como bebida base:
    - ✓ Havana Club 3 años.
  - c) **Competencia Copa de Presidentes**  
Sponsor Oficial **CUBARON S.A y CAMPARI**  
Se competirá con cocteles APERITIVOS.  
Se utilizará como bebida base por Cubaron:
    - ✓ Ron Cubay añejo
    - ✓ Ron Santiago añejo.  
Se utilizará como bebida base uno de los productos del listado a elección del competidor, enviado por Campari:
    - ✓ Campari, Aperol, Cinzano Vermouth o Grand Marnier

#### **d) Competencia Clásica Copa Amistad**



**Soy cubano.....100% original**

Sponsor Oficial **FREIXENET**

Se competirá con cocteles ESPUMOSO.

Se utilizará como bebida base:

- ✓ Freixenet Carta Nevada Semi Seco
- ✓ Freixenet Cordon Negro Brut
- ✓ Freixenet Ice

**e) Competencia Flair Copa Amistad**

Sponsor Oficial **SAINT REMY**

Se competirá con cocteles LARGOS.

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 **MG CUBA DELEGACION S.L**

Se realizará con la selección de 5 boletas en la que estarán 16 cocteles IBA a elaborar, un servicio de cerveza y un encendido de habano.

Se utilizará como bebida base:

- |                                        |                                             |
|----------------------------------------|---------------------------------------------|
| ✓ Whisky: Johnnie Walker y Bon Bulleit | ✓ Cava: Giró Ribot                          |
| ✓ Vodka: Ciroç                         | ✓ Licor de Cassis                           |
| ✓ Gin: Tanqueray                       | ✓ Agua Tónica MG                            |
| ✓ Cremas: Baileys                      | ✓ Ginger Ale MG                             |
| ✓ Vermut: Yzaguirre y Amaretto         | ✓ Red Bull                                  |
| ✓ Don Julio                            | ✓ Licores de menta y café: Sorel y Molinari |

- 3) El Comité Organizador no será responsable de ningún equipo de bebidas espirituosas, jarabes, guarniciones que no estén disponible durante la competencia.
- 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) Si el competidor elige ingredientes distintos a los puestos a disposición por el país anfitrión, el competidor debe encontrar y comprar estos ingredientes a su propio costo. Los elementos que faltan en la receta no pueden ser sustituidos en la competencia, a menos que sea aprobado por adelantado por el Comité Organizador.
- 6) El país anfitrión suministrará hielo. La forma y el estilo del hielo se basan en la disponibilidad.
- 7) Todas las cantidades de fruta, hierbas y verduras utilizadas en una receta deben estipularse en el documento de presentación de la receta; exactas las medidas y siempre deben ser declaradas.
- 8) Las recetas no pueden contener más de 7 cl de alcohol en ningún cóctel (a excepción de dos guiones de bitters patrocinados, que pueden ser usado además de los 7 cl).



**Soy cubano.....100% original**

- 9) Las recetas deben contener: al menos 1,5 cl del producto base, excepto en la Competencia con Aperitivo. En esta competencia, un producto dulce (elaborado) 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.
- 10) 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.
- 11) Si se usan más de seis, será penalizado en la forma de una deducción por los jueces en el puntaje final. Todas las decisiones tomadas por los jueces son finales.
- 12) 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.
- 13) El nombre del cóctel debe estar relacionado con el cóctel para recibir el puntaje máximo de la Copa DNA. 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 prohibidas.
- 14) No se pueden utilizar ingredientes caseros o prefabricados.
- 15) No se pueden utilizar ingredientes calentados.
- 16) No se pueden utilizar ingredientes no patrocinados.
- 17) No se pueden utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
- 18) No se puede utilizar llama abierta (solo pequeña antorcha para caramelizar con la aprobación previa del Comité Organizador).
- 19) Se pueden utilizar aguas carbonatadas y no carbonatadas si están incluidas en la Lista de productos oficiales. Los jugos obligatorios a utilizar son de la marca La Estancia, de no estar algún sabor disponible, estos pueden traerse.
- 20) 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 guarnición. El jugo fresco puede ser exprimido inmediatamente antes de la preparación de la guarnición.
- 21) Los competidores son responsables de suministrar su propia fruta para ser usados, de no estar provistos en el país anfitrión.
- 22) Los productos lácteos están permitidos. No se permite la utilización de helados.
- 23) Se permiten aires, espumas y especificaciones en todas las competencias. Todos los ingredientes utilizados para hacer aires / espumas deben prepararse en etapa y siga la regla máxima de seis ingredientes. Todos los ingredientes y técnicas deben ser explicados en detalle en la receta documento de presentación.
- 24) Bebidas o alimentos congelados, solos o en hielo, no serán permitidos.



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

## **V. Decoraciones y guarniciones**

- 1) Las decoraciones y aderezos son adicionales a los seis ingredientes líquidos permitidos. Ni la decoración ni la guarnición se contará como un ingrediente.
- 2) Las decoraciones se pueden usar en cualquier parte del vidrio y no se consideran ingredientes. Si el competidor deja el cóctel 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 y guarniciones deben ser comestibles.
- 4) Decoraciones y guarniciones pueden ser compatibles con accesorios comunes. Soportes de guarniciones artificiales como madera / metal, palos, alfileres de madera / metal, etc. deben usarse con el propósito de combinar las guarniciones y decoraciones en un lugar apropiado y profesionalmente.
- 5) Decoraciones y guarniciones 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 guarniciones pre-arregladas o preparadas.
- 6) No está permitido colocar la guarnición / decoración en la cristalería antes de preparar el cóctel.
- 7) El uso de una guarnición lateral y los cócteles servidos en bandejas pequeñas o bandejas al lado de la copa de cóctel, no están permitidos.
- 8) Todas las guarniciones y los ingredientes de la decoración se deben enumerar en el formulario de la receta y enviarse antes de la fecha de cierre.

## **VI. Definición de una decoración de cóctel**

- 1) Una decoración de cóctel es un producto alimenticio comestible (cáscara de fruta, fruta, verdura, raíz, hierba) que se utiliza para complementar y mejorar el aspecto visual, la presentación de la bebida y no alterar el sabor.
- 2) Se coloca una decoración sobre o alrededor del vidrio (ver la regla 5.8). Si un competidor elige usarla, estas decoraciones son para ser preparadas en la mesa de decoración dentro del límite de tiempo especificado (Ver reglas 5.6).
- 3) Nota: si la decoración entra en contacto con el líquido del cóctel, esto no implica una penalización, para mayor claridad de comprensión.

## **VII. Definición de una guarnición de cóctel**

- 1) Una guarnición de cóctel se compone de un producto alimenticio comestible (cáscara de fruta, fruta, verdura, hierba, raíz... pero no un líquido) utilizado para complementar una bebida mixta. Puede hacerlo visualmente, aromáticamente o influyendo en el sabor del



cóctel. Una guarnición no debería ser la dominante sabor de la bebida mixta, sino que ofrece un sabor contrastante o complementario a la receta. Una guarnición de cóctel (si la usa el competidor) se colocará dentro del vaso / bebida y / o se usará como un aroma y / o una llanta sobre el vidrio (borde de sal, etc.). Si un competidor elige usar una guarnición, entonces estas decoraciones deben prepararse en la mesa de decoración dentro del límite de tiempo especificado (ver reglas 5.6 y 5.7).

#### **VIII. Cristalería**

- 1) El Comité Organizador, proporcionará cristalería. Los competidores no pueden usar su propio material de vidrio.
- 2) Se enviará un archivo con una selección completa de cristalería disponible.
- 3) Los competidores deben usar el material de vidrio indicado en el documento de presentación de la receta. No se permiten cambios

#### **IX. 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 Fanny y en la Copa Amistad, con Longdrinks
- 5) La bebida se puntuará en apariencia, aroma y sabor.
- 6) El método de preparación será: agitar, remover o mezclar, 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.

#### **X. Reglas de Flairtending: ronda de clasificación y ronda final**

- 1) Los competidores deben producir cuatro cócteles idénticos durante su rutina, tanto en la ronda clasificatoria como en la ronda final, 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) Bar-backs 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.



**Soy cubano.....100% original**

- 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 usadas.
- 11) Los competidores pueden usar: botellas sin marca, botellas transparentes (transparentes) (no pueden ser reconocidas como no patrocinadas) botellas) sin etiquetas o recipientes de jugo originales para leche o jugos. Las botellas de Flairtending siempre deben ser sin marca y preferiblemente etiquetado con pegatinas que contengan el logotipo de IBA.
- 12) No se permiten botellas de medio tamaño (375 ml) o botellas en miniatura a menos que este sea el tamaño proporcionado por el patrocinador.
- 13) Los competidores proporcionarán sus propios vertedores de velocidad.
- 14) Pourers de velocidad: la longitud de la cinta utilizada para asegurar el vertedor de velocidad en el frasco no puede ser más larga que un dedo de longitud cinta (no más de 10 mm).
- 15) 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.
- 16) Los competidores deben proporcionar su propio CD o pendrive / USB / memory stick (traiga una copia / archivo de respaldo o use 'Drop Box') debe estar etiquetado con el nombre del competidor y el título de la canción.

## **XI. Tiempo y penalizaciones por flairtending**

- 1) Los competidores deben estar en el área de reportes entre bastidores treinta minutos antes de competir o serán penalizados por los jueces. Todas las decisiones de los jueces son finales.
- 2) Los competidores tendrán cinco minutos para prepararse para la competencia.
- 3) Los competidores tendrán siete minutos para su rutina.
- 4) Los competidores deben despejar la estación dentro de los cuatro 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 por cada diez segundos que pasen en el tiempo durante la puesta a punto.
- 6) Los competidores serán penalizados por cada diez segundos que pasen en el tiempo durante la competencia.
- 7) Los competidores que usen botellas vacías para flagelar serán penalizados.



**Soy cubano.....100% original**

## **XII. Competencias clásicas**

1) Los competidores en estas, competirán en una sola ronda:

### **a) Con aperitivo:**

- ✓ Es una bebida diseñada para estimular el apetito. Un aperitivo es seco en lugar de dulce. Los jueces preferirán cócteles secos y / o amargos en lugar de cócteles dulces cuando anoten en gusto.
- ✓ El cóctel no debe contener más de 1 cl de productos edulcorados.
- ✓ Los siguientes productos están clasificados como productos dulces: cordiales / licores, vinos dulces fortificados, Pedro Ximénez / crema de jerez, puerto (marsala seco, jerez seco y vermouth están permitidos), vinos espumosos dulces, vinos de postre y zumos de frutas dulces.

### **b) Con digestivo:**

- ✓ Un coctel Digestivo puede ser considerado como tal, cuando en la mezcla hay prevalencia de sabor ligeramente dulce y predominio de un espirituoso.
- ✓ Un digestivo es una bebida tomada después de una comida para ayudar a la digestión, complementar un postre o ser un complemento de la sobremesa.

### **c) Con espumoso:**

- ✓ El vino espumoso utilizado en estos cócteles debe ser un vino espumoso suministrado por los sponsors.
- ✓ Los cócteles espumosos deben contener un mínimo de 7 cl de vino espumoso.
- ✓ El alcohol agregado al vino espumoso no debe ser más de 4 cl.

### **d) Con Largo:**

- ✓ La bebida larga se sirve en un vaso alto: puede ser refrescante, dulce, agrio o tropical, y se sirve en un vaso que tiene un gran volumen según lo provisto por el Comité Organizador.

### **e) Fantasía:**

- ✓ Son cocteles con bajo nivel alcohólico
- ✓ Son cocteles vistosos, atractivos a la vista.

## **XIII. Competencia clásica: general**

- 1) Los competidores deben presentarse en el uniforme de su asociación o en el uniforme de la compañía que representan. El uniforme no debe llevar ninguna marca de los fabricantes de bebidas que no sean la de los sponsors oficiales. Si no cumplen con las reglas, podrían ser penalizados.
- 2) Se permiten ambas medidas (jiggers) y vertido libre.
- 3) Los métodos para preparar cócteles son: construir (directamente en vidrio), remover (mezclar vidrio), mezclar, batir o mezclar o cualquier otro combinación de estos.



**Soy cubano.....100% original**

- 4) Los competidores deben usar sus propios utensilios de barra. Ninguna herramienta de barra será suministrada por el país anfitrión. El país anfitrión suministrará garrafas básicas para el vertido de jugos.
- 5) Es obligatorio que todos los competidores que se presenten a la Copa Amistad Clásica, compitan en la competencia Bartender Challenger.

#### **XIV. 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 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. 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.



#### **XV. 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.

#### **XVI. 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.
- 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 15 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.

#### **XVII. Reglas generales para la competencia Bartender Challenger**

##### **Derecho a Competir**

- 1) Para el Bartender Challenger podrán participar todos los países asistentes (con hasta 5 participantes por país). Los Bartenders de los países miembros de la I.B.A. deben ser certificados por el Presidente de las diferentes asociaciones, los no miembros deben recibir invitación del país anfitrión o de los Vicepresidentes IBA.
- 2) **TODO PARTICIPANTE DE ESTA CATEGORIA DEBE PAGAR SU ESTADIA A LOS ORGANIZADORES.**



**Soy cubano.....100% original**

- 3) Todos los competidores con excepción del país sede deberán estar hospedados en el hotel del evento y registrados vía el equipo organizador del evento.
- 4) Las personas que se hospeden en un hotel diferente o hayan hecho su reserva de forma directa y no vía la organización deberán pagar el equivalente de 300.00 USD para competir y cubrir su propio transporte para llegar al hotel. Sin contar el pago para asistir a las cenas de bienvenida y clausura (100.00 CUC x c/u).

### **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 realizará un bombo contenido de 16 cocteles de la carpeta IBA:

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| ✓ Manhattan     | ✓ God mother   |
| ✓ Margarita     | ✓ Rusty nail   |
| ✓ Martini       | ✓ White Russia |
| ✓ Vodka Martini | ✓ Bellini      |
| ✓ Old fashion   | ✓ Bloody Mary  |
| ✓ Rob Roy       | ✓ Tom Collins  |
| ✓ Black Russian | ✓ Mimosa       |
| ✓ God father    |                |
- 2) Los competidores escogerán de ese bombo 5 cocteles los que deben preparar de una vez, abrir y servir una cerveza y realizar un encendido de Habano.
- 3) Es obligatorio usar los productos seleccionados por el sponsor de la competencia, de acuerdo al contenido de cada coctel.
- 4) Cada participante tendrá 2 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) Una vez elegidos los cocteles, NO podrán ser cambiados por ningún motivo por otro.
- 7) Antes de iniciar se le dictará las combinaciones de las recetas que le tocaron por sorteo. El Bartender no sabrá qué lista de cocteles le tocará hasta que el presentador lea en voz alta los cocteles que debe preparar.
- 8) El tiempo empieza una vez se dicte las recetas y se diga TIEMPO.
- 9) Las boletas permanecerán en la tapa del bar como guía para el participante hasta que su ronda finalice.
- 10) El cantinero tiene el derecho de mover solo las herramientas del bar y las decoraciones.
- 11) No se puede mover ninguna botella de licor, jugo, puré o soda.
- 12) Para parar el tiempo el cantinero tiene que levantar las mano y mencionar TIEMPO para que el reloj se detenga.



- 13) Todas las botellas deben de estar llenas a capacidad para todo competidor o por la mitad.
- 14) Se le debe de entregar una lista de los ingredientes y enseñar el mice en place del área del bar.
- 15) Todas las botellas tienen que tener una boquilla de metal.
- 16) El bartender tiene 2 minutos para familiarizarse con el bar.
- 17) Los 5 cócteles, más una cerveza, deben ser colocados en posavasos individuales.
- 18) El hielo solo debe de cogerse con pinzas o pala.
- 19) No puede haber nada en sus manos cuando se inicia.
- 20) Se deberá volver a colocar todo en su lugar original.
- 21) Habrá un bono de diez segundos para una prueba perfecta de vertido libre (free pouring test) previo a la competencia. Cada participante deberá servir las 2 medidas detalladas a continuación en un tiempo máximo de 1 minuto.  
Con la mano derecha: 1 cl y 4.5 cl  
Con la mano izquierda 1 cl y 4.5 cl
- 22) Se verificará la exactitud del vertido, en centilitros como medida oficial de la I.B.A.
- 23) Se tomará como punto de partida el tiempo realizado para la elaboración de todos los cocteles asignados en la tarjeta y se le añadirá segundos a su tiempo final de acuerdo a sus errores o penalidades.

### **Penalizaciones**

- 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 mas (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) Guarnición incorrecta: Si el competidor no coloca o utiliza una decoración incorrecta para cualquier de las bebidas, él será penalizado con 5 segundos por cada guarnición 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 competencias 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 Trofeo Art Deco: este trofeo se presenta al competidor con la mejor decoración de cóctel de acuerdo con un jurado especial designado por el Comité Organizador.
- 5) Premio Mejor Cata: el competidor con el mejor cóctel de puntuación de los jueces de degustación (sin resultados incluidos)
- 6) Premio DNA: esta copa se presenta al competidor con el mejor nombre para un cóctel según lo determine el jurado especial.
- 7) Premio Junior: este premio se presenta al competidor que sea menor de 28 años, con el puntaje más alto después de combinar los de la técnica y la degustación.
- 8) Premio Prestige: este premio se otorga al competidor con el puntaje técnico más alto. Si hay un empate, la impresión general determinará el ganador.
- 9) Premio al mejor equipo: este premio se presenta a la Asociación cuyos dos competidores obtienen los puntos más altos.



Soy cubano.....100% original

## Sección 2





### **XVIII. La IBA y 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 ACC distribuirá los puntajes finales a los presidentes de todas las asociaciones miembros IBA, 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.
6. Si algún Presidente desea objetar o protestar contra cualquier asunto relacionado con el evento él / ella debe hacerlo por escrito, dirigiendo dicha objeción o protesta al Comité Organizador, dentro de las 72 horas del cierre del Panamericano, dando razones detalladas para la protesta junto con sus recomendaciones para el futuro, para la consideración de la Junta IBA. Todas las decisiones de los jueces son finales.
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.

### **XIX. Comités, jueces e información de puntuación**

1. El Comité Organizador se reserva el derecho de reemplazar o designar nuevos jueces antes o durante la competencia.
2. El panel de jueces estará compuesto por un árbitro, jueces técnicos, jueces de degustación, jueces de presentación personal, un Cronometrador y Comité de Calificación.
3. Todos los jueces deben ser imparciales y declarar cualquier interés adquirido que tengan, de sus competidores o cualquier preferencia de sabor
4. La colaboración entre los jueces antes, durante y después del procedimiento de puntuación no está permitida. Los jueces tienen prohibido regresar a la ubicación de la competencia mientras la competencia está en progreso, a menos que hayan terminado sus actividades de evaluación y / o contribuciones.
5. Solo el Comité de evaluación tiene derecho a entrar o salir de la sala de degustación y solo pueden hacerlo para informar a los competidores de asuntos, como el tiempo y los ingredientes.
6. Los jueces no pueden usar un teléfono móvil mientras la competencia está en progreso.



**Soy cubano.....100% original**

7. Todas las decisiones tomadas por son definitivas.
8. Todos los jueces serán informados sobre lo que se espera de ellos.
9. Los puntajes técnicos y de degustación en las Competencias se mantendrán separados.

**XX. Descripción general para los jueces Flairtending: jueces técnicos**

1. El panel de jueces comprenderá: un presidente (que también actúa como árbitro), un jurado jefe, un supervisor de etapa, uno para tails, otro para derrames y otro para Drops & Breakages, tres jueces de degustación, cuatro jueces técnicos y un cronometrador. Los jueces técnicos trabajan juntos para completar cuatro tarjetas técnicas de puntaje.
2. El presidente de la Competencia aplica las reglas de la competencia y cualquier infracción será sancionada apropiadamente.
3. Cualquier infracción de las reglas de la competencia dará lugar a una penalización de cien puntos por cada infracción.
4. El árbitro hará lo siguiente:
  - a) Verificar la preparación, los ingredientes, las cantidades y el equipo antes de la rutina.
  - b) Deducirá cualquier punto del puntaje final dependiendo de las infracciones cometidas.
  - c) Arbitraje en caso de cualquier disputa.
5. Los jueces técnicos evaluarán la apariencia y la interacción; (pulcritud, interacción con la multitud, movimientos originales, limpieza), dificultad y presentación (variedad de movimientos en combinación con la música, originalidad, creatividad, objetos flameados (cantidad de botellas), ejecución (suavidad, control, derramamiento, confianza y espectacularidad).
6. Timekeeper: multiplica la competencia durante la rutina y deduce puntos si el competidor excede el límite de tiempo.
7. Jueces de Derrame: Deducir puntos por roturas, caídas, fallas y derrames.
8. Jueces de degustación: juzgan la apariencia, el aroma y el equilibrio del sabor del cóctel.
9. Puntuación técnica: cada Juez Técnico en Competencia de puede otorgar hasta un máximo de 450 puntos. Se promediará el total de las cuatro tarjetas de puntaje técnico para obtener un puntaje que sea proporcional a la puntuación del cóctel (aproximada relación 2: 1). El puntaje técnico promedio (450 máximo) luego se agrega al total de puntos de los jueces de degustación (225 puntos como máximo).
10. Puntuación del gusto: los puntos otorgados por cada juez de degustación se sumarán (puntos totales posibles para tres jueces de degustación: 22).

**XXI. Competencia clásica: jueces técnicos**

1. Los Jueces Técnicos deben ser de cuatro a seis y serán nombrados por el Comité Organizador.
2. Cada juez juzgará a un competidor a la vez.



3. El Comité se asegurará de que los jueces técnicos no juzguen a los competidores a los que están afiliados.
4. Los jueces deben asegurarse de que el número de cóctel en el vaso se corresponda con el número en su hoja de puntaje y no con el orden numérico en el que compiten.

## **XXII. Competencia Clásica: Jueces de Cata**

1. Jueces de degustación: se designarán cinco paneles de jueces, que incluirán cuatro jueces, cada uno compuesto por los jueces de degustación. Rotar para cada una de las competiciones.
2. Comité de Barras: de tres a cuatro coordinadores de barras para monitorear a los competidores mientras compiten.
3. Comité de Backroom:
4. De dos a cuatro coordinadores para asegurarse de que se preparen los ingredientes, decoraciones y aderezos adecuados de acuerdo con las recetas presentadas. Un cronometrador, que notificará a los competidores cuando se aproxime el tiempo de preparación. Los competidores tendrán puntos deducidos si exceden el límite de tiempo de quince minutos.
5. Jueces técnicos: de cuatro a seis personas: un presidente, cuatro jueces (y finalmente un coordinador para recopilar y entregar el puntaje) hojas para el Comité de Calificación.
6. Jueces de presentación personal: dos jueces para evaluar la presentación verbal durante la competencia clásica.
7. Jueces del Trofeo Art Deco: un comité especial designado por el Comité del Panamericano para juzgar y premiar con la mejor guarnición para un cóctel.
8. Jueces de DNA Cup: un comité especial designado por el Comité Panamericano juzga al competidor con el mejor nombre para un cóctel.
9. Timekeeper: mantendrá tiempo para los competidores durante su rutina.

## **XXIII. Comité de delegados de jueces:**

1. Dos personas para informar y monitorear a los jueces de degustación. Los delegados de los jueces explican los criterios de evaluación a todos los jueces de degustación antes de la competencia.
2. Los Stewards de los jueces se aseguran de que el número de cóctel (en el cristal) se corresponda con el número en la hoja de puntuación y que las hojas de puntaje están marcadas correctamente y firmadas después de cada cóctel. Nota: los números de los competidores no corresponden con los cócteles.
3. Todas las hojas de puntuación se recogerán y entregarán al Comité de puntuación e incluirán los nombres completos (claramente legibles) y firmas de los jueces y el acrónimo de su asociación.
4. Los delegados de los jueces deben informar a los jueces que cada cóctel se juzgará por sus propios méritos y no en contra de otros cócteles.



5. Los jueces Stewards se asegurarán de que ninguno de los jueces de degustación juzgue a los competidores a los que están afiliados.

**XXIV. Comité de puntuación:**

1. Consta de cuatro personas; dos personas para contar las hojas de puntuación de los jueces de degustación, una persona para contar las Hojas de puntuación de los jueces técnicos, más una persona para finalizar y volver a verificar todas las hojas de puntuación.
2. Todas las hojas de puntuación recogidas serán revisado por el Comité de Puntuación y los resultados serán documentados para cada competencia.
3. El Comité de Calificación se reunirá con los jueces principales para asegurarse de que todos los recuentos sean correctos antes de cualquier anuncio hecho.



Soy cubano.....100% original

## Sección 3





## Apéndice A: Jurados degustadores clásicos y flairtending

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

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: \_\_\_\_\_



Soy cubano.....100% original

## Apéndice B: Jurado Técnico clásico.

| Numero coctel:                                                                                                                      |                                |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| Presentación del coctel, inspiración e historia                                                                                     | Juez independiente - 50 puntos |                         |
| <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>                                                                                            |                                |                         |
| Caída de un hielo (-15) Caída de dos o más hielos (-30)                                                                             | -5, -10                        |                         |
| Caída de un utensilio de trabajo                                                                                                    | -10                            |                         |
| <b>Uso del hielo y eliminar el agua</b><br>(Considera el uso inadecuado del hielo, hielo derretido, eliminación del exceso de agua) |                                |                         |
| 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)                                                                         |                                |                         |
| Cualquier goteo o derrame sobre la barra durante el trabajo                                                                         | -10                            |                         |
| <b>Falta o exceso de ingredientes</b>                                                                                               |                                |                         |
| Falta o exceso de cualquier ingrediente según la receta                                                                             | -10                            |                         |
| Las copas quedan igualadas, pero cortas o largas                                                                                    | -10                            |                         |
| Las copas no quedan igualadas                                                                                                       | -10                            |                         |
| <b>Destreza en la decoración y receta</b> (Considerar la pulcritud)                                                                 |                                |                         |
| 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                                                                                      | Descalificado                  |                         |
| La receta contiene mas de 6 ingredientes permitidos                                                                                 | Descalificado                  |                         |
| <b>Técnica del concursante</b> (Considerar los conocimientos, limpieza, confianza y profesionalidad en este aspecto)                |                                |                         |
| Uso inadecuado de los utensilios de trabajo                                                                                         | -5                             |                         |
| Falta de elegancia                                                                                                                  | -5                             |                         |
| Ingredientes servidos en orden erróneo                                                                                              | -5                             |                         |



**Soy cubano.....100% original**

|                                                                                                                  |                                                                                     |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Algún paso de la rutina realizado fuera de orden                                                                 | -5                                                                                  |                         |
| <b>Manejo de la cristalería</b>                                                                                  |                                                                                     |                         |
| No sujetar los vasos o las copas por debajo                                                                      | -5                                                                                  |                         |
| Golpear la cristalería entre si o con algún utensilio del bar                                                    | -5                                                                                  |                         |
| La cristalería no está limpia, controlada y organizada.                                                          | -10                                                                                 |                         |
| <b>Eficiencia general del concursante</b><br>(considerar el conocimiento, destreza, confianza y profesionalidad) |                                                                                     |                         |
| 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 de puntos de penalización</b>                                                                           |                                                                                     |                         |
| Firma y nombre del juez técnico:<br>_____<br>_____                                                               | Se comienza con 250 puntos<br>Puntos penalización: _____<br>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                                                                                                   | -30                                                                                 |                         |
| De 7.31 a 8.00                                                                                                   | -65                                                                                 |                         |
| A partir de 8.01                                                                                                 | -75                                                                                 |                         |
| Total minutos _____ Segundos _____                                                                               |                                                                                     |                         |

Nombre del juez técnico: \_\_\_\_\_



Soy cubano.....100% original

### Apéndice C: Jurado Técnico flairtending.

| Numero competidor                                                       | Concursante<br>1 | Concursante<br>2 | Concursante<br>3 | Concursante<br>4 | Concursante<br>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                       |                  |                  |                  |                  |                  |
| <b>Ejecución 0 – 75 puntos</b>                                          |                  |                  |                  |                  |                  |
| Suavidad, fluidez -15                                                   |                  |                  |                  |                  |                  |
| Control -15                                                             |                  |                  |                  |                  |                  |
| Pours -15                                                               |                  |                  |                  |                  |                  |
| Confianza -15                                                           |                  |                  |                  |                  |                  |
| Espectáculo -15                                                         |                  |                  |                  |                  |                  |
|                                                                         |                  |                  |                  |                  |                  |
| <b>Puntuación positiva</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                                             |                  |                  |                  |                  |                  |
| Tall: 1 puntos x c/uno                                                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| Tiempo: 10 puntos cada 5 segundos de exceso de tiempo                   |                  |                  |                  |                  |                  |
| <b>Puntuación negativa</b>                                              |                  |                  |                  |                  |                  |
| <b>Puntuación Final</b>                                                 |                  |                  |                  |                  |                  |

Nombre del juez técnico: \_\_\_\_\_



**Soy cubano.....100% original**

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

|                                                          |                       |                                    |                  |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|------------------|
| Nombre competidor <input type="text"/>                   |                       | Nombre Coctel <input type="text"/> |                  |
|                                                          | <b>Excelente 25</b>   | <b>Muy Bueno 20</b>                | <b>Bueno 15</b>  |
| Inspiración Coctel<br>(IBA, espíritu, país, familia ...) |                       |                                    |                  |
|                                                          | <b>Excelente 15</b>   | <b>Muy Bueno 12</b>                | <b>Bueno 10</b>  |
| Claridad de visión<br>(Historia, pensamientos ...)       |                       |                                    |                  |
|                                                          | <b>Excelente 10</b>   | <b>Muy Bueno 8</b>                 | <b>Bueno 5</b>   |
| Confianza<br>(Apariencia, actitud, comportamiento...)    |                       |                                    |                  |
|                                                          |                       |                                    |                  |
| <b>Puntaje total</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**

Pendiente de confección.



## Planilla de control de Delegaciones al Panamericano

|    |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|-------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------|-------------|---------------------|------------------|
| PAIS: _____                                                                                                                                                                                                                                              |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| No                                                                                                                                                                                                                                                       | NOMBRES / NAME | APELLIDOS / LAST NAME | DIA Y HORA DE LLEGADA / DAY AND TIME OF ARRIVAL | VUELO / FLY | DIA Y HORA DE SALIDA / DAY AND TIME OF DEPARTURE | VUELO / FLY | AEROLINEA / AIRLINE | OBJETO DE VISITA |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 9                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 10                                                                                                                                                                                                                                                       |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 11                                                                                                                                                                                                                                                       |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 12                                                                                                                                                                                                                                                       |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
| 13                                                                                                                                                                                                                                                       |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                |                       |                                                 |             | FECHA LÍMITE / DEADLINE:                         |             |                     |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                |                       |                                                 |             | 25 DE JUNIO DEL 2018                             |             |                     |                  |
| FIRMA DEL PRESIDENTE / PRESIDENT SIGNATURE                                                                                                                                                                                                               |                |                       |                                                 |             |                                                  |             |                     |                  |