



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941 - 2012 71° ANIVERSARIO



Mat. INAES N°248 C. F.
IVA EXENTO
I.B. EXENTO
CUIT N° 30-5289260-3

ELIMINATORIA NACIONAL PARA EL IBA WORLD COCKTAIL COMPETITION PRAGA 2013 CATEGORIA CLÁSICA

Reglas y regulaciones

1. La competición está abierta a los miembros de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina (AMBA), que cuenten con sus cuotas al día.
2. Como inscripción se exigirá a los socios el pago de \$150.
A los no socios se exigirá el pago de \$300 que cubrirán la afiliación del participante desde noviembre a octubre de 2013 inclusive, y la posibilidad de afiliarse tanto a AMBA como en IBA ya que el torneo actúa como padrino, requisito excluyente para asociarse. Los nuevos socios deberán presentar una foto 4x4 y constancia de CUIL o CUIT.
3. La competición será preparada **principalmente** de acuerdo a las regulaciones de la International Bartenders Association (IBA).
4. El Comité de AMBA se reserva el derecho de rechazar cualquier competidor, receta o nombre de receta considerado inaceptable.
5. La competición será conducida y supervisada por el Comité de Competición de AMBA.
6. El cóctel a preparar por todo concursante tiene que ser de creación propia y deberá tener un nombre acorde, que no haga alusión a obscenidades.
7. Antes de la competición, el Comité revisará todas las recetas para su verificación y posterior aprobación minimizando así riesgos y malos entendidos.
8. La competición será celebrada el día domingo 18 de Noviembre del 2012, desde las 12 hs., en UTHGRA **Seccional Zona Norte, Av Centenario 837**. San Isidro
9. Las recetas pasarán a ser propiedad de AMBA.
10. **La presentación de las formulas podrá ser efectuada hasta día de cierre inscripción- fecha limite 17/11/12, de 16 a 18hs, cuando se haga el briefing para los competidores (en sede social de Av. Juan de Garay 1927 - CABA) donde se determinará el orden de salida también, para mayor seguridad se recomienda hacerlo con la mayor antelación personalmente o via mail a certámenes@ambadeargentina.com.ar**
11. La categoría de la competencia será trago largo (long drink) Con vino espumante.
12. La receta ganadora, podrá estar sujeta a modificaciones, y será la representante Argentina en la IBA WCC Praga 2013.

Receta

1. El contenido de producto alcohólico de un cóctel no excederá los 9 (nueve) centilitros.
2. La receta será expresada en centilitros (cl) con números enteros (por ejemplo: 1, 3, 5, etcétera) y o medios números (por ej.: ½, 1½, 2½, etc.); y como cantidades más pequeñas golpes (dashes) y o gotas.
3. Cada receta contendrá por lo menos 2 (dos) ingredientes alcohólicos. El número máximo de ingredientes alcohólicos y sin alcohol en el cóctel serán limitados a 6 (seis), incluyendo golpes y gotas.
4. La cristalería y las herramientas de barra serán proporcionados por los propios competidores. Se utilizarán cinco vasos de entre 30 (treinta) y 36 (treinta y seis) cl.
5. Las bebidas podrán ser medidas con jiggers, picos dosificadores, o ser vertidos libremente.
6. Los tragos podrán ser preparados utilizando los siguientes métodos: batido, directo, refrescado, constituido o licuado. En caso de utilizar este último, el participante deberá estar provisto de licuadora.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941 - 2012 71° ANIVERSARIO



Mat. INAES N°248 C. F.
IVA EXENTO
I.B. EXENTO
CUIT N° 30-5289260-3

Ingredientes

1. El competidor deberá utilizar en su receta bebidas de los sponsors de AMBA. Las mismas se publicarán en www.ambadeargentina.com.ar el 29 de octubre de 2012 o antes.
2. Se permitirá la utilización de jugos de fruta frescos y envasados, huevos frescos, bitters, aguas no alcohólicas, carbonatadas y no carbonatadas. Estos ingredientes serán proporcionados por los mismos participantes.
3. Los jugos frescos deberán ser preparados durante la concentración y bajo la supervisión del juez de la misma.
4. Las pre-mezclas que constituyan un solo ingrediente (ej.: crema chantilly, jarabe de goma casero, licores artesanales, infusiones en vodka u otro aguardiente) ingredientes terminados no serán permitidas a no ser que sean de manufactura comercial etiquetada.
5. El hielo y el jarabe de goma será provisto por la organización.
6. Los productos lácteos autorizados serán solamente leche (liquida, en polvo, condensada) y crema.
7. Los ingredientes calentados y o flameados no serán permitidos y serán causales de descalificación.
8. Cualquier sustitución o ingrediente cuestionable en la receta original de un competidor deberá contar con la aprobación del Comité de AMBA antes de mezclarse.

Decoraciones

1. En el momento previo del abandono de la concentración para competir, el participante contará con 15 (quince) minutos para preparar las decoraciones para los 5 (cinco) cócteles, bajo la supervisión del juez de concentración.
2. La decoración consistirá solamente en productos naturales, no será permitido el uso de cotillón, caramelos o golosinas.
3. Los productos artificiales no serán permitidos.
4. Las decoraciones no podrán exhibir marcas comerciales.
5. Condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada y otros internacionalmente utilizados serán permitidos y contarán como ingredientes.
6. Deberán utilizarse sorbetes y agitadores que no muestren identificación alguna con marcas comerciales y serán proporcionados por el competidor.
7. Cualquier adorno cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité de AMBA.

Formato

1. Una vez inscriptos, los competidores ingresaran a la concentración, donde solamente se ausentaran para desarrollar su rutina (o bajo la autorización del juez de concentración) y una vez que haya participado se retirara de la concentración. El no cumplimiento de esta norma es motivo de descalificación.
2. El competidor podrá presentarse con smoking, traje o camisa, chaleco y moño. Deberá lucir presencia impecable.
3. Limitarán a cada competidor a 7 (siete) minutos para la preparación de su cóctel.
4. La eficacia será evaluada por el jurado técnico (un jurado por competidor más un fiscal de grupo que unificara criterios de los cuatro jurados).
5. Si el competidor excede el límite de tiempo será penado por el jurado técnico.
6. El Torneo será presentado en 1 (una) etapa.
7. Todos los competidores se medirán en esta única etapa. El orden de Salida para elaborar el cóctel como cualquier tipo de dudas será dado el día anterior en el Briefing sin derecho a reclamo alguno a posteriori del mismo. El competidor que obtenga el más alto promedio de puntaje entre técnica (30%) y degustación (70%) será ganador. En caso de empate prevalece quien tenga mejor puntaje en sabor y si

aún así se sigue empatado serán sorteados nuevamente para medirse en la final, solo que esta vez pasarán de a uno y serán evaluados por todos los jurados de técnica.

9. Todas las decisiones del Comité de AMBA serán finales e inapelables.

Competidores

1. Los competidores se medirán en rondas según números de participantes.
2. Cada competidor contará con sus propias decoraciones y herramientas de trabajo a utilizar. Las botellas y productos a mezclarse serán suministrados por el participante y deberán estar cerrados y rotulados; los mismos serán abiertos en la misse in place, botellas abiertas podrán ser utilizadas sin que resten puntos pero serán revisadas por el jefe de concentración y de encontrarse adulterado el contenido será descalificado el competidor.
3. Cuando los competidores hayan completado su estación de trabajo, para la cual se otorgaran 3 (tres) minutos, aguardarán la señal del jurado para que comiencen a confeccionar el cóctel. Cuando el competidor termine su rutina, el camarero tomará esas bebidas y las entregará al jurado de degustación.
4. Los competidores permanecerán en la etapa hasta que se les anuncie su retiro.
5. Las estaciones serán limpiadas por los asistentes para el próximo grupo de competidores.
6. Este procedimiento continuará a través de toda la etapa.
7. En la primera etapa, todos los competidores prepararán 5 (cinco) unidades de la misma receta.
8. De haber segunda etapa, los finalistas prepararán 5 (cinco) unidades.

Sentencia

1. La organización proporcionará lugar para los jueces degustadores y los cómputos finales.
2. En la primera etapa los jueces de degustación actuarán coordinados por el presidente de jurado degustador señor **Daniel Estremadoyro**.
3. En la segunda etapa, de haber una , todos los jueces juzgarán las cinco unidades cada uno.
5. Cada juez marcará en su planilla uno de estos criterios: excelente, muy bueno o bueno. Los jueces también marcarán la impresión general de la bebida con: Excelente, muy bueno, bueno o justo.
6. El Comité Administrador de Jueces se asegurará que cada cóctel corresponda con el número de planilla, que será firmada por los jueces después de que se juzgue cada trago.
7. Toda planilla será recogida y entregada al Comité de Cómputos.
8. El Comité Administrador deberá informar a los jueces que cada cóctel debe ser juzgado en su propio mérito y no contra otras recetas. Los jueces se abstendrán de hablar entre ellos durante la sentencia de los tragos.

Puntuación

La puntuación debe ser tabulada de la siguiente manera:

APARIENCIA	AROMA	SABOR
EXCELENTE 18 PUNTOS	EXCELENTE 12 PUNTOS	EXCELENTE 40 PUNTOS
MUY BUENO 15 PUNTOS	MUY BUENO 10 PUNTOS	MUY BUENO 30 PUNTOS
BUENO 10 PUNTOS	BUENO 8 PUNTOS	BUENO 20 PUNTOS
REGULAR 5 PUNTOS	REGULAR 5 PUNTOS	REGULAR 10 PUNTOS

Impresión general del cóctel

EXCELENTE 4 PUNTOS	MUY BUENO 3 PUNTOS	BUENO 2 PUNTOS	REGULAR 1 PUNTO
--------------------	--------------------	----------------	-----------------

1. La impresión general del trago será usada solamente en caso de empate, no será tenida en consideración sino hasta el momento que llegue el empate.

2. En caso de haber más de 3 (tres) competidores empatados con la más alta puntuación durante la primera ronda, los mismos deberán ser agregados a una final.

3. De existir un empate en la final (incluida la impresión general), los competidores deberán realizar una eliminatoria por los primeros puestos. La organización decidirá en el momento su desempate.

Jurado de Técnica y Eficiencia

1. El Jurado de Técnica y Eficiencia de AMBA deberá ser una entidad independiente y no deberá tener influencia sobre el Jurado de Degustación.

2. Cada competidor será juzgado en su eficiencia por la preparación del trago .

3. El Jurado Técnico consta de jueces que serán designados por el Comité de AMBA. Cada juez juzgará a un competidor por vez. El Comité de AMBA deberá asegurarse de que los jueces no juzgarán a competidores con quienes estén asociados.

4. La planilla de puntaje oficial será de un máximo de 30 (treinta) puntos. Los puntos descriptos o representados en cada criterio pueden ser puntualizados en una escala de 0 (cero) a un máximo de 2 (dos) o 3 (tres) puntos. Por ejemplo, si el competidor falla en la presentación de la botella, en la cual la etiqueta debe mirar hacia adelante, puede recibir 0 (cero) puntos.

5. Los jueces deberán asegurarse de que el número de cóctel en la cristalería corresponde con el número de su planilla de puntuación.

6. Los jueces deberán firmar la planilla de puntuación para ser entregadas al Comité de Puntaje. Los jueces no deberán totalizar los puntajes.

7. El promedio final de puntaje y posición en el torneo será entregado al competidor.

8. Al finalizar las planillas estarán a disposición de quien quiera verlas, bajo supervisión del staff de torneo.

Premios

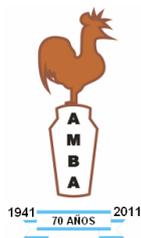
El participante que obtenga el primer puesto será representante argentino en la **IBA WCC Praga 2013**, AMBA cubrirá los gastos de alojamiento, almuerzos y desayunos en el hotel 5 estrellas donde se desarrolle el evento mas tours y souvenirs a recibirse.

Todos los diplomas y o documentos pertinentes a la competencia deberán ser firmados por representantes de AMBA Jurados y Colaboradores.

Las reglas y regulaciones de la competencia de AMBA están confeccionadas principalmente de acuerdo a las reglas de la IBA .

Causales de Descalificación

El uso de bebidas no sponsor, el uso de fuego, el uso de cristalería sorbetes, agitadores o indumentaria que refieran a marcas comerciales, la adulteración de botellas abiertas presentadas para competir.



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941 - 2012 71° ANIVERSARIO



Mat. INAES N°248 C. F.
IVA EXENTO
I.B. EXENTO
CUIT N° 30-5289260-3

FICHA DE INSCRIPCIÓN

CATEGORÍA: CLÁSICO FLAIR (TACHAR LO QUE NO CORESPONDA)

Nombre y Apellido

Dirección:

Email Particular:

Teléfono particular:celular:

Lugar de trabajo:

Email del trabajo:Teléfono:

Escuela donde hubiese cursado estudios de coctelería:

Nombre del Trago.....

CANTIDAD CL	BEBIDA	MARCA	EMPRESA

Forma de preparación (tachar lo que no corresponda):

- BATIDO
- REFRESCADO
- DIRECTO o CONSTITUIDO
- LICUADO y/o FROZEN

FIRMA DEL PARTICIPANTE.....

Jurado de Técnica / Eficiencia

		Rango de descuento	Puntos descontados
1	<p align="center">Presentación de las botellas (las botellas deben ser mostradas al público y los jueces)</p> <ul style="list-style-type: none"> -No muestra las etiquetas al público (sobre la barra) - No muestra las etiquetas al público -No coloca los ingredientes acorde al orden de la receta <p align="center">(Máximo penalización -2 puntos)</p>	<p>1 a 2</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 Punto -1 Punto -1 Punto 	
2	<p align="center">Manejo del Hielo y las Herramientas de Bar (Serán penalizados por el manejo inadecuado de hielo Herramientas de bar o equipos-)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubo deHielo cayendo -Más de 1 cubo de hielo cayendo - Herramientasde bar cayendo <p align="center">(Máximo de puntos de penalización -3)</p>	<p>1 a 3</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 Punto -3 Puntos -1 Punto 	
3	<p align="center">Vaciado del deshielo (Los concursantes han de considerar vaciar el exceso de agua del vaso mezclador/ coctelera y la eliminación del exceso de agua en las copas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - No eliminar el agua de vaso mezclador/ coctelera o copas/vasos - No se enfría cualquiera de los mencionados <p align="center">(En este caso, sólo tres puntos o nada en absoluto será penalizado)</p>	<p>1 a 3</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 a 3 Puntos 1 a 3 Puntos 	
4	<p align="center">Derrames (Derrame líquido de ingredientes para ser penalizado)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Derrame sobre la tapa de la barra durante la preparación <p align="center">(En este caso, sólo tres puntos o nada en absoluto será penalizado)</p>	<p>3</p>	
5	<p align="center">Falta o exceso de ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> - La falta o exceso de cualquier ingrediente de acuerdo con la receta - Llena las copas parejo, pero queda de corto - Llena las Copas parejo, pero queda largo - No completa las copas debidamente. <p>Se requiere completar 5 bebidas. (Máximo de puntos de penalización -3)</p>	<p>1 a 3</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Punto -2 Puntos -2 Puntos -3 Puntos 	
6	<p align="center">Garnishes, pulcritud y Destreza (Pulcritud y cuidado en la preparación, la manipulación y el montaje del garnish.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alguno de los elementos o todo el garnish cayendo - Participante no puede colocar el garnish al primer intento - Utilización de elementos prohibidos guarniciones <p align="center">(Máximo de puntos de penalización -3)</p>	<p>1 a 3</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 punto 1 punto 3 puntos 	
7	<p align="center">Técnica del Bartender (Prolijidad y habilidades serán tenidas en cuenta)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los concursantes no manejan adecuadamente la coctelera/ herramientas - Elegancia al trabajar - Cualquiera de los pasos que se han visto mal logrado <p align="center">(Máximo de puntos de penalización -3)</p>	<p>1 a 3</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 a 3 puntos 1 a 3 puntos 1 a 3 puntos 	
8	<p align="center">Manejo de la Cristalería (Habilidad general de manejo de cristalería, se tendrá en cuenta)</p> <ul style="list-style-type: none"> - El/la Participante no toma la copas/vasos por su base - El/la Participante golpea los vasos/copas vacíos/as. - El/la Participante golpea los vasos/copas llenos/as. <p align="center">(En este caso, sólo tres puntos o nada en absoluto será penalizado)</p>	<p>1 a 3</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 a 3 puntos 1 a 3 puntos 1 a 3 puntos 	
9	<p align="center">Eficiencia en general (Considerar , las habilidades y la capacidad en la preparación del cóctel)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vacilación del participante - Pasos en orden incorrecto <p>Apariencia personal del concursante y uniforme</p>	<p>1 a 3</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 punto 2 puntos 1 a 3 puntos 	
10	<p align="center">Límite de tiempo (Los concursantes serán penalizados si superan los 6 minutos)</p>		
	Total Puntos Restados		
	Puntuación Final		

Firma del Juez