

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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



ELIMINATORIAS NACIONALES rumbo al PANAMERICAN COCKTAIL
COMPETITON Cuba 2018

CATEGORÍA CLÁSICA

Reglas y regulaciones

1. La competición está abierta a los miembros de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina (A.M.B.A.), que cuenten con sus cuotas al día.

2. Los ya socios de AMBA al 19-10-17 para participar solo deberán tener su cuota 2017 abonada en su totalidad (\$1200).

2.1 Los no socios se podrán inscribir abonando (\$1.600). Requisito excluyente para asociarse. Los nuevos socios deberán presentar una foto 4x4, constancia de CUIL o CUIT y fotocopia de DNI.

2.2 OPCIONES DE PAGO: MERCADOPAGO, enviando por email el comprobante de pago, OPCION PAGO EN EFECTIVO: en la sede social (Juan de Garay 1927 CABA e Instituto Argentino de Coctelería AV. De Mayo 570 1º piso) coordinando cita para ello, PARA AMBAS MODALIDADES LA FECHA LIMITE ES hasta el 10/11/17 hasta las 18:00, cualquier duda dirigirse a certamenes@ambadeargentina.com.ar

Mercadopago: Para este método, deberán enviar a certamenes@ambadeargentina.com.ar con el asunto: "Solicitud de inscripción" los siguientes datos:

Nombre y apellido y correo electrónico y a posteriori se les enviará una solicitud de pago en la cual tendrán distintas opciones: tarjetas de crédito en cuotas, débito, pago fácil, rapipago, bapropagos, etc.

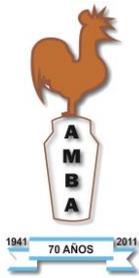
2.3 La competición constará de dos etapas una primera virtual y una segunda, la final, presencial.

2.4 Los participantes tendrán tiempo hasta el 10/11/2017 a las 22:00 para subir

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



su receta. En esta ocasión las recetas serán confeccionadas en un video sin editar y de corrido, con una duración máxima de 3 minutos, donde realizarán solo un (1) coctel. Éstas recetas grabadas de frente al participante, serán subidas a youtube y posteadas en el facebook personal de cada uno de los participantes anteriormente inscriptos, etiquetando a AMBA DE ARGENTINA, para su posterior revisión y publicación de medios. También se solicita enviar por mensaje privado el link del video, dado que será luego posteo en una web exclusiva de la competencia.

2.5 A partir del 20/10/2017 se podrán enviar las recetas con el link de video, comprobante de pago, etc.

2.6 Las recetas y videos serán revisados por la Comisión Organizadora de AMBA, donde se seleccionará a los nueve (9) finalistas

2.7 Los finalistas se darán a conocer el 14/11/2017.

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.

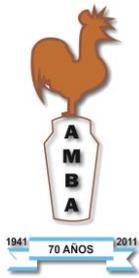
8. La final presencial tendrá lugar el domingo 26/11/2017 horario a confirmar, en el predio de La Rural en Buenos Aires. Presentándose al breafing a confirmar en el mismo lugar.

9. Las recetas pasarán a ser propiedad de AMBA, la cual se reserva el derecho utilizar la imagen del competidor para los fines que la Institución crea conveniente.

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



10. La categoría de la competencia será FANCY DRINKS (libre) y la cristalería a utilizar será proporcionada por el participante de acuerdo a la creación de su coctel. La organización proveerá removedores y sorbetes.

11. En esta competición el primer puesto tendrá la posibilidad de representar a Argentina en el Panamericano de Coctelería en Cuba 2018 Categoría Clásico.

12. El briefing para competidores se realizara el mismo día antes de la competencia.

13. POR EL HECHO DE PARTICIPAR EN EL CERTAMEN, SE ACEPTAN DE CONFORMIDAD TODAS LAS CLÁUSULAS EN EL PRESENTE REGLAMENTO.

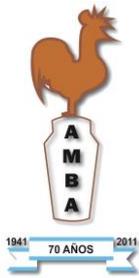
Receta

1. El contenido de producto alcohólico del cóctel no excederá los 7 (siete) centilitros y en el caso de una cristalería Trago largo de 9 (nueve) centilitros.
2. El contenido total de líquido del cóctel no superará los 20 cl. en el caso de trago largo. Se entiende que lo restante es hielo.
3. Las fórmulas no deben contener más de 5 (cinco) ingredientes, alcohólicos y analcóholicos.
4. La receta será expresada en centilitros (cl.) con números enteros (por ejemplo: 1, 1,5/2-2,5/3,4,5,etc) centilitros/cl o medios números (por ej.: ½, 1½, 2½, etc.); y como cantidades más pequeñas golpes (dashes) y o gotas.
5. Las herramientas y las BEBIDAS serán proporcionadas por los propios competidores.
6. Las bebidas será servidas de menor a mayor según su contenido alcohólico y por último las sin alcohol.
7. Las bebidas podrán ser medidas con jiggers, picos dosificadores, o ser vertidos libremente.
8. Los cocteles podrán ser preparados utilizando los siguientes métodos: batido, refrescado, directos, constituido o licuados.
9. Se realizará un cóctel de autor en 4 (cuatro) copas, en 5 minutos para la final del 26/11/2017.
10. Los 9 finalistas clasificados para el gran final, recibirán las modificaciones del presente reglamento, pertinente a las nuevas reglas con la incorporación de los sponsors del evento.
- 10.1 Las recetas de los cocteles en la gran final deberán usar los productos sponsor que serán comunicados a dichos finalistas.

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



Ingredientes

1. Los competidores podrán utilizar cualquier bebida envasada, rotulada que se venda comercialmente y será proporcionado por ellos mismos.
2. No se permitirá el uso de productos caseros.
3. Se permitirá la utilización de jugos de fruta frescos y envasados y huevos frescos. Así también bitters comerciales, aguas no alcohólicas, carbonatadas y no carbonatadas (R.N.P.A.). Estos ingredientes serán proporcionados por los mismos participantes.
4. Los jugos frescos deberán ser preparados durante la concentración y bajo la supervisión del juez de la misma.
5. Los productos lácteos autorizados serán comerciales: leche (liquida, condensada) y crema, todos estos productos deberán estar en su empaque original y cerrados.
6. Los ingredientes calentados y o flameados no serán permitidos y serán causales de descalificación.
7. Cualquier sustitución o ingrediente cuestionable en la receta original de un competidor deberá contar con la aprobación del Comité de AMBA durante el Briefing o vía email antes para su mayor seguridad.
8. La sustitución y/o exclusión de un producto, ante un problema, será reemplazado por uno similar de la misma categoría o eliminado, en este caso solo aplicable para un solo ingrediente. Solo en caso excepcional.

Decoraciones

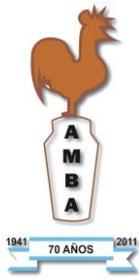
En el momento previo del abandono de la concentración para competir, el participante contará con 15 (quince) minutos para preparar las decoraciones para los 4 (cuatro) cócteles, bajo la supervisión del juez de concentración.

2. La decoración consistirá solamente en productos naturales y comestibles, se pueden utilizar escarbadientes palos brochete y no será permitido el uso de cotillón, caramelos o golosinas.
3. No se permite el uso de colorantes alimentarios.

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



4. Los productos artificiales no serán permitidos. Excepción: Ej: esencia de vainilla, agua de azahar, humo líquido o consultar a certamenes@ambadeargentina.com.ar
5. Las decoraciones no podrán exhibir marcas comerciales.
6. No se permite ninguna decoración fuera de lo que es la cristalería, como podría ser al lado del coctel, en platillos, bandejas, cucharitas chinas, etc.
7. Condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada y otros internacionalmente utilizados serán permitidos y contarán como ingredientes.
8. Cualquier adorno cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité de AMBA

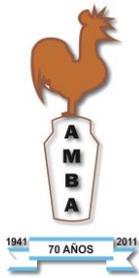
Formato

1. Una vez inscriptos, los finalistas, 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. EXCELENTE PRESENCIA PERSONAL ASOCIADA AL PERFIL PROFESIONAL QUE NOS REPRESENTA (pantalón de vestir, pollera, camisa, moño y/o corbata, zapatos, pelo recogido, barba afeitada o recortada, etc.)
3. Está prohibido el ingreso de teléfonos móviles en la concentración y será causal de descalificación.
4. Limitarán a cada competidor a 5 (cinco) minutos para la preparación de su cóctel en la final del 26/11/2017.
5. La eficacia será evaluada por el jurado técnico (un jurado por competidor).
6. La final será presentada en 1 (una) etapa.
7. En caso de pasarse de los 5 minutos se empezara a descontar 1 punto cada 15 segundos y 4 puntos cada 15 segundos después de los 8 minutos.
8. Todos los competidores finalistas, se medirán en esta única etapa. El orden de salida para elaborar el cóctel como cualquier tipo de dudas será dado en el Briefing sin derecho a reclamo alguno a posteriori del mismo. El competidor que obtenga el más alto promedio de puntaje entre técnica y degustación será ganador. En caso de empate prevalece quien tenga mejor

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



puntaje en sabor y si aún así se sigue empatado será quien obtenga menor tiempo en la elaboración de los cocteles.

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

10. Deberán subir al stage con 2 copias de su receta, 1 para el jurado y otra para el presentador, si no sube con las 2 copias se le restaran puntos. Deben estar completadas por impresora, así se intenta facilitar y agilizar la tarea tanto de jueces como de presentadores. Las mismas son responsabilidad del competidor.

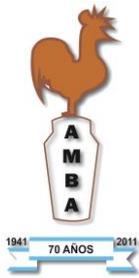
Competidores

1. Los competidores se medirán en rondas de tres (3) participantes. Sujeto a modificaciones en el día del evento.
2. **Cada finalista 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 finalistas hayan completado su estación de trabajo, para la cual se otorgaran 3 (tres) minutos, aguardan la señal del jurado para que comiencen a confeccionar el cóctel. Cuando el competidor termine su rutina, el camarero tomará esos cocteles y los 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 esta única etapa, todos los finalistas prepararán 3 (tres) cocteles de la misma receta.
8. Los finalistas bajo ninguna circunstancia podrán consumir bebidas alcohólicas antes y durante su participación. Esto es motivo de descalificación

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



9. Los ganadores en clásico y flair de la gran final deberán tener su pasaporte al día con un plazo máximo de tolerancia para tramitarlo hasta el 15/03/2018, pasada esa fecha el puesto quedará a disposición del siguiente competidor en la tabla de resultados, AMBA cubre los gastos de 4/5 noches de alojamiento, derecho a las competencias, almuerzos y cenas incluyendo las de gala y de bienvenida más acceso a los hospitality suites y master classes, excursiones y demás actividades programadas en Cuba. En caso de alguno de los ganadores (clásico y flair) sean de alguna nacionalidad que requiera visa para Cuba se les dará un plazo para la presentación de visa y pasaporte.

10. POR EL HECHO DE PARTICIPAR EN EL CERTAMEN, SE ACEPTAN DE CONFORMIDAD TODAS LAS CLÁUSULAS EN EL PRESENTE REGLAMENTO.

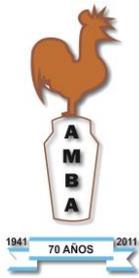
Sentencia

1. La organización proporcionará lugar para los jueces degustadores y los cómputos finales.
2. 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.
3. Toda planilla será recogida y entregada al Comité de Cómputos.
4. El Comité Administrador deberá informar a los jueces que cada cóctel debe ser juzgado en su propio mérito y no contra otras recetas.

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



FICHA DE INSCRIPCIÓN

CATEGORÍA: CLÁSICO - FLAIR

Nombre y Apellido:

Dirección:

Email:Teléfono particular:celular:.....

Lugar de trabajo: Email del trabajo:.....

Teléfono laboral :

Escuela donde hubiese cursado estudios de coctelería:

Nombre del cóctel.....

Tachar lo que NO corresponda

BATIDO

REFRESCADO

DIRECTO o CONSTITUIDO

LICUADO

EMPRESA	MARCA	BEBIDA	CANTIDAD CL

DECORACION:

ACEPTO DE CONFORMIDAD TODAS LAS CLÁUSULAS EN EL PRESENTE REGLAMENTO. -La receta ganadora, será modificada parcial o totalmente y consistirá en la representante de la Argentina en el Panamericano de Coctelería CUBA 2018.

FIRMA DEL PARTICIPANTE.....

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar