

# **BASES Y CONDICIONES TORNEO de coctelería profesional y semi profesional**

## **Del Participante**

1. El participante deberá enviar por correo electrónico a [c bartenders@gmail.com](mailto:c bartenders@gmail.com) la información de contacto completa (Nombre y Apellido, Fecha de Nacimiento, Teléfonos, Correo Electrónico, Dirección Postal, DNI y Lugar de Trabajo – Aclarando puesto-).

2. El participante debe ser bartender y/o estar vinculado a la industria gastronómica.

3. Categorías: los participantes serán divididos en dos categorías, Semi-profesional y Profesional. Se tendrá en cuenta como semi-profesional aquellos bartenders que nunca hayan participado de un torneo y los que hayan participado al menos en un torneo, y categoría profesional serán agrupados aquellos bartenders que hayan participado en dos o más torneos presenciales.

3. Todos los participantes deben tener la edad legal para beber en la República Argentina - mayor de 18 años.

4. Se exige formalidad en la vestimenta del participante. Como mínimo camisa y corbata y/o moño y chaleco.

5. El participante deberá llevar sus herramientas, cristalería, bebidas e insumos y elementos de higiene para la realización de los cócteles. La organización solo proveerá hielo.

ACLARACIÓN: Pueden ser botellas abiertas o cerradas. En caso que la botella esté abierta, la organización estará habilitada a chequear el contenido que hay en la misma.

6. La inscripción al certamen tiene un costo de \$ 600,00 (pesos argentinos) y están destinados para solventar los gastos del torneo.

## **De la Competencia**

1. El evento se llevara a cabo el **28 de marzo de 2022 en las instalaciones del anfiteatro de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, cito en Tavella 1450 de la localidad de Concordia Y dará comienzo a las 13:00 hs.**

Se pide a los participantes que se hagan presentes a las 11 hs. para la acreditación del torneo y finalizar trámites de inscripción. Y participar del briefing (charla informativa).

2. Las decisiones del Jurado son definitivas. El jurado será publicado a su debido momento para que no existan especulaciones previas al torneo.

3. Los premios no pueden ser intercambiados ni cambiados por efectivo.

4.

### **Premios:**

4a- Los tres primeros puestos recibirán un trofeo correspondiente a su puesto (1ero, 2do, 3ero)

4b- Para todos los participantes se otorgará un diploma de asistencia.

5. El uso de jigger o medidor de onzas está permitido. Y no es causante de quita de puntos.

6. Estará prohibido el uso de las siguientes bebidas y recursos:

-6a- Bebidas Energizantes

-6b- Fuego

-6c- Bebidas Gaseosas (a excepción del agua con gas o soda, o sodas que sean caseras)

-6d- Colorantes

-6e- Licuadoras, Minipimer y/o Batidores Eléctricos.

El uso de alguna de estos elementos será causante de eliminación en el torneo.

7. Estará permitido el uso de almibares caseros, también como así infusiones o bebidas maceradas en hierbas o frutas. La organización estará habilitada a chequear las mismas. El participante deberá especificar la receta del producto casero en la misma receta del coctel.

8. Los puestos de salida serán sorteados el mismo día de la competencia.

## Del Cóctel

1. El participante deberá elaborar 3 copas del mismo coctel y este deberá ser frio.
2. Los tres cócteles deben prepararse en menos de **5 minutos**. El tiempo comenzará a correr cuando lo indique el conductor del evento y finaliza cuando el bartender presenta la copa.
3. La categoría del coctel es Fancy Drink (coctel libre). Y es obligación utilizar como mínimo un ingrediente regional, que puede ser casero o de fabricación regional.
4. Los cócteles serán juzgados teniendo en cuenta la originalidad, el sabor, la presentación, el equilibrio, el aroma, el tiempo, el atractivo visual y la técnica con la que se lo realice.
5. Se podrán utilizar los métodos de preparación clásicos (batido, refrescado, directo), excepto los Flambeados. **(El uso del fuego está prohibido)**
6. Cantidad de ingredientes: No deben ser más de cinco ingredientes incluidos jugos de frutas, almíbares, gotas o pizcas.
7. Los adornos no se consideran ingredientes. Se considera adorno cuando no toca el contenido líquido de la copa.
8. Se podrán colocar adicionalmente cáscaras de frutas sobre el cóctel si está especificada como adorno de lo contrario contara como ingrediente.
9. Sólo se admitirá una receta por participante.
10. La receta presentada debe ser de creación original del concursante y si se cree que un concursante ha plagiado un cóctel conocido y existente será descalificado.
11. La cantidad de los ingredientes de la receta presentada se debe expresar en mililitros, centilitros u onzas líquidas y se podrá usar dashes para amargos, salsa a la pimienta picante y productos similares.
12. Se deben especificar las cantidades de las frutas por ej: no se puede indicar "colocar jugo exprimido de tal fruta". Se debe expresar en mililitros u onzas.
13. Los cócteles se deben presentar en vasos o copas de cualquier forma y capacidad acorde al tipo de coctel realizado. Se podrá utilizar como contenedor de líquido recipientes regionales o pertenecientes a nuestra cultura regional.
14. Los cócteles se podrán servir solos o con hielo en cubitos, rayado o picado.
15. Los adornos deben ser comestibles y pueden ser montados sobre palillos, pinchos, pajitas, tenedores u otros accesorios de bar comunes.
16. El uso de frutas, hierbas, hojas y especies comestibles puede incluir: ramitas, cáscaras, cortezas, cáscaras de frutas, etc. Y será considerado como ingrediente.

**17.** Los pétalos de flores que se usen para adornar los cócteles deben ser de variedad comestible.

**18.** Se prohíben nombres de cócteles que incluyan palabras groseras, morbosas, sexuales o palabras relacionadas con estupefacientes.

**19.** El nombre del coctel tiene que ser en español.