

# BASES FESTICÓCTEL - 2011

## REQUISITOS

### CATEGORÍA PROFESIONAL

- Los concursantes que se inscriban en la categoría profesional, deberán ser profesionales con una antigüedad mínima de 01 año para su inscripción.
- El concursante deberá presentar una constancia simple donde se indique la veracidad de su función como bartender profesional.

## EL COMITÉ ORGANIZADOR

1. El Comité Organizador se reserva el derecho de rechazar cualquier competidor, receta o nombre de receta considerada inaceptable o fuera del presente reglamento.
2. La competencia será conducida y MONITOREADA POR ESDIT Y supervisada por el Comité de Competencia CON la colaboración del staff de profesionales colaboradores convocados. Con el apoyo de AGAR como órgano de transparencia.
3. El cóctel a preparar por todo concursante tiene que ser de creación propia y deberá tener un nombre acorde, que haga alusión al FESTISABORES, y que no tenga signos identificatorios (es decir no deberá tener ningún detalle que relacione el cóctel con otros festivales que no sea el mismo), ni haga alusión a obscenidades.
4. Antes de la competencia, el Comité revisará todas las recetas para su verificación y posterior aprobación, para evitar cualquier tipo de inconvenientes y agilizar trámites el día del Certamen, la presentación de las formulas deberá ser efectuada al día de cierre inscripciones:
  - Límite de entrega de recetas: 14 de octubre de 2011
  - Límite de entrega de recetas corregidas: 18 de octubre de 2011
  - Publicación de participantes en página web de FESTISABORES: [www.festisabores.com](http://www.festisabores.com)

## COMPETENCIA

5. Los competidores pueden presentarse con un cóctel de creación en base a 03 categorías: Pre – Dinner (Aperitivo), After-Dinner (Digestivo), Long Drink (Trago Largo).
6. El contenido del cóctel en su mezcla total no debe tener menos de 3 onzas y más de 12 onzas (Incluidos dashes y gotas u otra medida de bar, inclusive decoraciones dentro de copa se consideraran como ingrediente).

7. El presente concurso es de 01 ronda
8. Los competidores tienen un máximo de 05 minutos para elaborar 01 cóctel para cinco raciones. short drink 06 minutos para categoría long drink.
9. Los competidores que se excedan del tiempo máximo hasta en 01 minuto serán penalizados por el jurado técnico calificador con 05 puntos en contra del puntaje total, pasado el minuto adicional serán descalificados. 06 minutos para categoría long drink.
10. Las rondas de competencia será de acuerdo al número de inscritos.
11. Todos los insumos a utilizar tendrán que estar listos para su uso en el momento de la competencia. No se permitirá ninguna elaboración de insumos en el escenario (Ejemplo: exprimir cítricos, elaborar jugos, lavar frutas, etc.)
12. El orden de los participantes será determinado por sorteo en la concentración previa (Breefing), el sorteo se llevará a cabo el 21 de octubre de 2011 a las 13:30 h. de no encontrarse presente algún competidor en el momento del sorteo quedara descalificado.
13. Los participantes deberán presentarse correctamente uniformados teniendo validez, camisa blanca, corbata michi o larga, pantalón y zapatos negros o pudiéndose identificar con su centro laboral haciendo uso de su uniforme.
14. Ningún concursante podrá acercarse a los jurados, de ser así, será automáticamente eliminado.
15. Todas las decisiones del comité organizador son inapelables.

## RECETAS

1. Todas las recetas recibidas serán propiedad del Comité Organizador.
2. Las recetas pueden presentarse en onzas fluidas (oz.) o centilitros (cl.), con un máximo de 2 ¼ onzas de bebida alcohólica.
3. En la categoría Profesional los concursantes deberán obligatoriamente utilizar como mínimo 1.5 cl. de cualquier producto de la cartera de auspiciadores, los mismos que serán dados a conocer oportunamente.
4. No se permitirá ninguna marca del mismo genero que las marcas auspiciadoras.
5. La receta del cóctel tiene que ser de autor, debe ser original.
6. Las recetas deben contener:
  - Y Al menos 02 pero no más de 04 ingredientes alcohólicos.
  - Y De estos 04 ingredientes alcohólicos al menos 01 debe ser algún aguardiente.
  - Y Los otros ingredientes pueden ser otro tipo de bebidas alcohólicas como bitters, licores y cremas cordiales.

- Y Como máximo 06 ingredientes entre alcohólicos y no alcohólicos incluidas gotas y dashes.
- 7. Las bebidas pueden ser vertidas con onzeras.
- 8. Los competidores podrán utilizar los métodos de elaboración: Build (Directo), Shake (Batido), Stir (Refrescado), Blend (Licuado) o Doble Colado.
- 9. La receta competidora debe expresarse en la ficha técnica de receta de forma individual.
- 10. Los insumos, utensilios y cristalería serán responsabilidad de cada competidor.

## INGREDIENTES

1. Jarabes, Jugos, amargos o cualquier otro complemento que se reconozca internacionalmente serán aceptados.
2. Cualquier ingrediente sujeto a duda será aprobado por el Comité Organizador.
3. Cualquier cambio o modificación de la receta original, deberá ser aprobado previamente por el Comité Organizador.

## DECORACIONES

1. Los competidores tendrán 20 minutos para elaborar sus decoraciones supervisadas por 1 miembro de la comisión, y no se permitirá mas de ese tiempo. las decoraciones previamente elaboradas fuera de la concentración darán como penalidad 05 puntos menos de su total de competencia.
2. Las decoraciones deberán ser colocadas en los cócteles al finalizar la preparación de los mismos en la mesa de competencia. No se permitirá ninguna decoración colocada previamente (Ejemplo: crustas, nieve carbónica, etc.)
3. Las decoraciones tienen que estar especificadas previamente en la ficha técnica de elaboración y el competidor no la podrá cambiar bajo ninguna circunstancia. Si el competidor no respeta la decoración señalada será penalizado por el jurado técnico calificador dentro del rubro de ingredientes con 10 puntos en contra.
4. Frutas secas serán permitidas
5. Todas la decoraciones tendrán que ser comestibles y solo se permitirán mondadientes (de madera y acrílicos) como elementos no comestibles de la decoración.
6. Estarán permitidos sorbetes y stirs.
7. No serán aceptados adornos ni complementos artificiales.
8. Las decoraciones no pueden ser presentadas con la finalidad de ofrecer algún signo identificadorio.

# LOS JURADOS

Para todo Concurso Oficial de Coctelería, se requiere de 02 clases de Jurado: el de **Aptitud Profesional**, y el de **Cata Ciega**.

**El Jurado de Aptitud Profesional (Técnico).**- Es quien se encuentra junto o frente al concursante, y es quien evalúa la postura, los procedimientos, la técnica, la presentación de los productos y presentación del cóctel. El criterio de calificación será por descuentos, es decir todos los competidores comenzaran con 32 puntos y se les descontaran según sus errores. El Jurado Técnico constará de jueces designados por el Comité Organizador y cada juez juzgará a un competidor por vez. El Comité Organizador deberá asegurarse de que los jueces no juzgarán a competidores con quienes estén asociados o mantengan relación alguna. Los jueces deberán asegurarse de que el número de cóctel en la cristalería corresponde con el número de su planilla de puntuación. Se considerarán 03 Jurados, 01 para cada competidor:

## FICHA DE EVALUACIÓN – JURADO DE APTITUD PROFESIONAL

1.- PRESENTACIÓN DE BOTELLAS Considerando que las botellas deben ser mostradas al público	1 - 3
2.- USO DEL HIELO Y MANEJO DE UTENSILIOS Considerar que el hielo y los utensilios sean utilizadas correctamente	1 - 3
3.- USO ADECUADO DEL AGUA Considerar que se retire el agua innecesaria y controlando el tiempo de batido	2
4.- DESPERDICIO DE INSUMOS Considerar el derramado de insumos	3
5.- ABUNDANTE O POCO INSUMO PARA LLENAR LA COPA Considerar si falta o le sobra mezcla en el llenado de copas	1 - 3
6.- LIMPIEZA EN EL PREPARADO DE BEBIDAS Considerar la limpieza en el proceso y presentación del cóctel	1 - 3
7.- LIMPIEZA GLOBAL Considerar la limpieza de utensilios y procedimientos de preparación	1 - 3
8.- MANEJO DE COPAS Considerar la limpieza y la destreza con que se usan	3
9.- EFICACIA GLOBAL Considerar la convicción y la destreza al hacer los cócteles	1 - 4
10.- LIMITE DE TIEMPO Considerar que el tiempo limite para terminar los cócteles. Pasado el tiempo limite se considerará 20 segundos adicionales penalizados con 0 puntos. Pasado este tiempo el competidor será eliminado.	5

**El Jurado de Cata Ciega.**- Es quien evalúa el cóctel mediante cata ciega, sin identificar al concursante, considerando la decoración, la apariencia, el aroma, el sabor, y la impresión general del cóctel. Se considerarán 05 Jurados por cada tanda de 6 cócteles, los que luego se reemplazarán. El puntaje más bajo será eliminado. Los jurados serán bartenders y gastrónomos reconocidos:

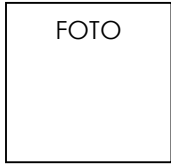
### FICHA DE EVALUACIÓN – JURADO DE CATA CIEGA

APARIENCIA	AROMA	SABOR	DECORACION
EXCELENTE - 8 Puntos	EXCELENTE - 6 Puntos	EXCELENTE – 15 Puntos	EXCELENTE - 8 puntos
MUY BUENO - 5 Puntos	MUY BUENO - 4 Puntos	MUY BUENO – 10 Puntos	MUY BUENO - 5 puntos
BUENO - 3 Puntos	BUENO - 2 Puntos	BUENO - 7 Puntos	BUENO - 3 puntos

Impresión general del cóctel.

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

EXCELENTE - 4 Puntos	MUY BUENO - 3 Puntos	BUENO - 2 Puntos	POBRE – 1 Puntos
----------------------	----------------------	------------------	------------------



# FESTICÓCTEL 2011

## ESCUELA DE BAR GOURMET

### GRUPO ESDIT

#### FICHA TÉCNICA DE RECETA

1.- FUNCION DEL CÓCTEL

---

2.- NOMBRE DEL CONCURSANTE:

---

3.- NOMBRE DEL CÓCTEL:

---

4.- MÉTODO DE ELABORACIÓN: (marque con una x)

BATIDO     REFRESCADO     LICUADO     DIRECTO

DOBLE COLADO

5.- RECETA:

---

---

---

---

6.- DECORACIÓN:

---

**7.- TELÉFONO DE CONTACTO:**

---

**8.- CENTRO LABORAL:**

---

**9.- E-MAIL:**

---