



4º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCTELERÍA ACROBÁTICA (FLAIRTENDING) 2017

GRAN PREMIO



AREHUCAS®

Reglamento Oficial de Bases

INTRODUCCIÓN:

La modalidad de este año para el concurso es la de **“Trago Libre”**.

Esto quiere decir que, en la ficha de la fórmula, cada barman podrá presentar una receta totalmente libre, sujeta únicamente a los parámetros especificados más adelante en estas bases.

La indumentaria de los participantes de esta categoría es libre y no es necesario uniforme formal como el utilizado para la categoría de clásico. De cualquier forma, no se permitirá participar con calzado sucio, bermudas o pantalón corto, así como camisetas, pantalones o cualquier otro complemento que esté roto, o que no se considere apropiado. Se recomienda pantalón largo, complementado con camisa o polo. Sí está permitido utilizar un disfraz para tematizar la rutina que se realice durante el concurso.

Se recuerda que, para poder concursar, es requisito indispensable estar asociado a la Federación de Asociaciones de Barmans de España (ABE), a través de cualquiera de sus asociaciones federadas y estar al corriente, en la fecha del concurso, del pago de la cuota anual.

A continuación, se detalla la mecánica del concurso:

La competición constará de una sola fase.

La persona participante deberá realizar un cocktail de trago libre de creación propia, cuya receta deberá ser remitida a la Organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá realizar variación alguna en el momento de concursar.

El cocktail de creación propia podrá ser agitado íntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

Cada concursante deberá realizar su cocktail para **tres (3)** copas.

F3RMULAS:

- La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las peque1as cantidades se expresarn en gotas o golpes.
- Los concursantes debern concursar con su propia cristaleria. Para esto, deben tener en cuenta que, seria recomendable no traer el nmero de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparaci3n o del concurso.
- La organizaci3n no aportar3 cristaleria alguna para el Campeonato.
- Cada concursante debe especificar en la hoja de su receta en que vaso o copa desea presentar su cocktail.
- Los concursantes podrn utilizar jiggers o medidores para calcular las medidas.
- Todas las bebidas se pueden preparar en cocktailera, vaso mezclador o en aparato el3ctrico, que lo aportar3 el concursante.
- Los concursantes utilizar3n sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocktaileras, puntillas, medidores o vasos graduados, etc.)

INGREDIENTES:

- Las Formulas debern contener como m3nimo (2) y no m3s de (4) bebidas alcoh3licas.
- Solamente una de ellas ser3 una bebida base espirituosa, (Brandy, Gin, Ron, Vodka, etc.) y es obligatorio utilizar dicha base.
- Por tanto, no ser3n v3lidas las recetas que integren dos o m3s espirituosos o que solamente lleven licores como bebidas alcoh3licas.
- El nmero m3ximo de ingredientes permitidos ser3 de **seis (6)** incluidos los golpes y las gotas.

4º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2017

- La receta deber3 sumar un total de centilitros dependiendo de la copa o vaso que aporte el concursante y sin contar con el hielo en caso que el cocktail lo lleve en su presentaci3n.
- El contenido m3ximo de alcohol que integre cada receta no puede superar los **siete (7)** cl. por copa.
- Es obligatorio utilizar los productos de las casas patrocinadoras y colaboradoras, en caso de que coincidan con las seleccionadas por cada participante.
- Los zumos naturales de frutas estar3n permitidos.
- Los ingredientes “preparados caseros” o “elaborados por el concursante” o la mezcla de varios para que cuenten como uno NO ser3n autorizados.
- Cualquier ingrediente que salga en jarra a la barra de trabajo ser3 probado y tendr3 que ser aprobado por el Comit3 Organizador para validarlo.
- No se permitir3n productos calentados en el momento de concursar.
- Los productos l3cteos s3lo consistir3n en leche, nata y huevos, por lo que quedan totalmente excluidos la leche condensada, batidos, helados, sorbetes, chocolates y yogures.
- Los ingredientes a utilizar en las f3rmulas deber3n ser obligatoriamente de las casas comerciales patrocinadoras del evento.
- Una vez enviadas las f3rmulas, se llamar3 personalmente a todos los concursantes para chequear la receta y comentarles lo que han de llevar, lo que aporta la organizaci3n y las marcas obligatorias a utilizar.
- En el caso de los siropes y pur3s, se permitir3 el uso de cualquier sabor dentro de las firmas, Mon3n, Ponthier y Finest Call.
- Con excepci3n de las marcas de nuestros sponsors, no estar3 permitido pulverizar o atomizar de un recipiente un ingrediente determinado por vapor o cualquier otro sistema.

4º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2017

- En caso de hacerlo, 3ste contar3 como un ingrediente m3s dentro de los seis permitidos en la receta.
- Aromatizar con cestos de cortezas de c3tricos est3 permitido pero contar3 como un ingrediente m3s dentro de los seis permitidos.
- Queda totalmente prohibido el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc.)
- Cualquier cambio en la f3rmula original del concursante deber3 ser autorizado con anterioridad por el Comit3 Organizador.
- Cualquier producto cuya utilizaci3n est3 sujeta a duda deber3 ser aprobada por dicho Comit3.
- Los ingredientes que integren las recetas deber3n ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha f3rmula.

DECORACIONES:

- Se preparar3 con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo m3ximo de 15 minutos bajo la supervisi3n del responsable designado por el comit3 organizador. Se colocar3 en el vaso una vez realizado el cocktail y no antes.
- Todas las decoraciones deben ser preparadas solamente en las mesas que designe la organizaci3n para tal fin y que estar3n situadas en la sala de concurso a la vista del p3blico.
- Cualquier tipo de preparaci3n antes de hora ser3 retirada de competici3n y el concursante ser3 descalificado por el Comit3 de Competici3n.
- Las decoraciones consistir3n solamente en productos comestibles, b3sicamente frutas, vegetales, hierbas o sus derivados (tallos, hojas o semillas)
- Todos los ingredientes que integren la decoraci3n deber3n ser aportados por el concursante, no suministrando la organizaci3n ning3n elemento para la misma.

- Los concursantes NO olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar dos fases y al menos una decoraci3n m3s de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
- No se admitir3n elementos decorativos artificiales ni colorantes.
- Las decoraciones no podr3n contener signos de identificaci3n.
- Los condimentos como sal, az3car, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional ser3n autorizados y constar3n como ingredientes.
- Los productos manufacturados como palillos y brochetas servir3n para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
- No se permite el uso de ning3n tipo de flor aunque sea comestible.
- No se permite el nitr3geno l3quido, el hielo carb3nico o cualquier decoraci3n presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompa3e a la copa o vaso.
- Cada concursante podr3 traer sus propias pajitas largas, cortas, palillos y agitadores, a condici3n que ninguno de ellos contenga logo o etiqueta alguna de casas comerciales.
- Cualquier decoraci3n cuestionable deber3 contar con la aprobaci3n del Comit3 Organizador.

DESARROLLO DEL CONCURSO:

- El orden de participaci3n ser3 mediante sorteo.
- Los concursantes estar3n en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante volver3 a dicha sala, a no ser que realice funciones de Barbacks.

4º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2017

- El incumplimiento de la norma del orden de participaci3n o el hecho de comentarlo con alguna persona externa a la organizaci3n supondr3 la **descalificaci3n autom3tica del concursante**.
- Los participantes deber3n concursar acorde con lo reflejado anteriormente en estas bases y siempre siguiendo unas normas de presencia e higiene.
- El tiempo m3ximo del show elaborado por cada concursante tras el cual ser3 penalizado ser3 de **cinco (5)** minutos.
- Los participantes actuar3n de uno en uno.
- El concurso tendr3 dos jurados con dos puntuaciones. Una con un jurado t3cnico (observador) y otra con un jurado degustador. La suma de ambos jurados determinar3 el orden de clasificaci3n final. Los seis mejores pasar3n a la segunda fase.
- Todas las decisiones del comit3 organizador ser3n inapelables.
- Cada concursante deber3 aportar a la organizaci3n un CD con la m3sica elegida para su show en formato wav. y tambi3n en formato digital mp3 en una memoria USB o Pendrive, a fin de evitar posibles fallos en los sistemas de reproducci3n a 3ltima hora.

CONCURSANTES Y EQUIPO DE ACTUACI3N:

- Los concursantes saldr3n a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes espec3ficos que puedan necesitar y que est3n dentro de las normas permitidas por la organizaci3n.
- Una vez que cada barman haya preparado su "mise en place" iniciar3 su participaci3n saludando al jurado t3cnico repitiendo la operaci3n al finalizar su trabajo. El tiempo empezar3 a contar entre el primer y 3ltimo saludo. A la hora del inicio, cada concursante indicar3 cuando desea que comience su m3sica a sonar. Comenzar3 la canci3n tras realizar una cuenta atr3s por parte del speaker del certamen.
- Una vez finalizado su trabajo cada participante recoger3 su "mise en place" dejando todo en su posici3n inicial.

- Cada participante puede elegir dos asistentes laterales de trabajo o “Barbacks” para ayudarle con la recogida y reposici3n de material ca3do y atender los “descartes” del barman en su rutina de trabajo.

PENALIZACIONES Y DESCALIFICACIONES:

- Cada competidor ser3 penalizado con 10 puntos menos por cada fracci3n de 5 segundos que se exceda de los cinco minutos permitidos. La secuencia de penalizaci3n por tiempo ser3 la siguiente:
 - Hasta 5 minutos: 0 ptos. de penalizaci3n.
 - 5:00 a 5:05: - 10 ptos. de penalizaci3n.
 - 5:06 a 5:10: - 20 ptos. de penalizaci3n
 - 5:11 a 5:15: - 30 ptos. de penalizaci3n.
 - 5:16 a 5:20: - 40 ptos. de penalizaci3n.
- El barman que, durante su show pase de los seis minutos, sufrirá una penalizaci3n de -100 ptos.
- **El concursante que utilice botellas vac3as para realizar Flair ser3 descalificado.** Recordad que el Campeonato es de “Working Flair” y no de “Flair Exhibition”. Esta infracci3n puede producirse por despiste durante la rutina, por lo que recomendamos a los competidores que est3n atentos y descarten las botellas vac3as.
- Queda totalmente prohibido realizar trabajo con fuego, utilizar mechas, petardos o bengalas. El concursante que infrinja esta norma quedar3 autom3ticamente descalificado.
- Una vez servido el l3quido de una botella, 3sta no se podr3 volver a utilizar m3s en la rutina.
- Taponar los servidores est3 totalmente prohibido.
- No podr3 haber otras etiquetas en las botellas distintas a las originales.

RUTINA:

4º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2017

- El cronometrador notificar3 al competidor el tiempo que le queda para que 3ste pueda ajustar su rutina. La secuencia de avisos ser3 cuando queden dos minutos, un minuto, treinta segundos y cuenta regresiva de 5 segundos a 0.
- Cada botella para la rutina de Flair deber3 contener al menos 3 cl. de l3quido.

PUESTA EN ESCENA:

- Ser3 obligaci3n de cada participante aportar sus botellas vac3as correspondientes a los productos de la f3rmula, a fin de ser utilizadas en caso de roturas. **La organizaci3n no proveer3 botellas vac3as.**
- El concursante debe introducir en las botellas la bebida necesaria, (de la lista de patrocinadores). Las botellas de los patrocinadores deben ser presentadas en el escenario en buen estado, limpias y con la etiqueta actualizada. Las botellas con etiquetas antiguas o sucias no se podr3n utilizar.
- El concursante podr3 utilizar sus propios zumeros de pl3stico para concursar.
- Cada barman deber3 aportar sus propios servidores, (Speed Pourers).
- Para obtener el m3ximo de puntos en el apartado de nombre, 3ste tiene que tener importante en su relaci3n con la rutina, la m3sica y el show.
- No se permiten actos, gestos o nombre obscenos.
- El hielo no se podr3 colocar dentro del vaso hasta que se comience la rutina.

JUECES DEGUSTADORES Y CALIFICACI3N:

- El jurado degustador estar3 ubicado en una sala aislada de la barra de trabajo a fin de no poder ver a la persona que ha elaborado el cocktail para que la cata sea ciega.
- Dicho jurado estar3 compuesto por dos personas que catar3n y evaluar3n dos de las tres copas elaboradas por cada concursante. La otra copa quedar3 en la sala principal para exposici3n y ser fotografiada.

Jurado Degustador:

4º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2017

Los aspectos a valorar por el degustador ser3n los siguientes:

N3mero Competidor/a	Concursante 1	Concursante 2	Concursante 3	Concursante 4	Concursante 5
Degustaci3n 40 Puntos					
Equilibrio 20 Puntos					
Decoraci3n 20 Puntos					
Originalidad de la Formula 20 Puntos					
Claridad en el Cocktail 10 Puntos					
Impresi3n General 30 Puntos					
Total 140 puntos					
Nombre Del Juez Degustador: _____					
Nº de Juez: _____					

En caso de empate final entre dos o m3s concursantes, 3ste se deshar3a en funci3n de la mayor puntuaci3n del jurado degustador. Si continuase el empate, ser3a la mayor puntuaci3n del Jurado T3cnico la que decidiera el resultado final. Si despu3s de los desempates contin3a la igualdad, la impresi3n General de en la degustaci3n del cocktail ser3a la que decidiese el orden de clasificaci3n final.

DERECHOS:

- Todas personas participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o t3tulo, ingredientes, proceso de elaboraci3n, fotos, etc.) a la Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3a Acrob3tica (Flairtending).

- Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres d3as en los que se desarrolla el Campeonato (fotograf3as y/o tomas de im3genes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboraci3n de los platos, presentaci3n de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotograf3as oficiales del certamen, etc., etc.)
- La organizaci3n se reserva de forma permanente todos los derechos de difusi3n de las recetas y las im3genes de los concursantes presentados, la elaboraci3n de los platos presentados a concurso y la presentaci3n de los mismos, a trav3s de cualquier medio de difusi3n.

PROMOCI3N:

- Las personas participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, estar3n obligados a colaborar con el Comit3 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3 Acrob3tica (Flairtending), para la necesaria y debida promoci3n del mismo.
- En el caso de que los hubiere, los participantes deber3n atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicaci3n que ostenten el estatus de "Peri3dico Oficial", "Radio Oficial", "Televisi3n Oficial", "Revista Oficial" o "Web Oficial" del Campeonato.
- En cualquier caso, los participantes colaborar3n decididamente junto con la Organizaci3n en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicaci3n que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

LEGALIDAD:

- El Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3 Acrob3tica (Flairtending) se registrar3 y desarrollar3 por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.

- Si en algún momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador estudiará y solventará las mismas en tiempo y forma.
- Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Coctelería Acrobática (Flairtending), deberán ser aceptadas de forma inapelable.
- La Organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, así como la grabación y difusión de las mismas, en torno a las personas inscritas, las que resulten finalistas y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, las imágenes del desarrollo de las mismas, la ejecución de los platos a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.
- Las cocineras y cocineros participantes (y en su caso sus ayudantes o asistentes) ceden TODOS los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas, sus nombres o títulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Coctelería Acrobática (Flairtending), sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la Organización pueda hacer de los mismos antes, durante y después del certamen.

CAMBIOS:

- El Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Coctelería Acrobática (Flairtending) se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de las distintas personas concursantes.
- Asimismo, el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Coctelería Acrobática (Flairtending) se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.

- En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendr3n derecho a reclamaci3n alguna, eximiendo a la Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3a Acrob3tica (Flairtending) de cualquier tipo de responsabilidad.

FINAL:

- La participaci3n en el Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3a Acrob3tica (Flairtending), supone para las personas inscritas y para las finalistas, el conocimiento y su plena aceptaci3n, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- La Organizaci3n Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3a Acrob3tica (Flairtending) se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y las personas concursantes inscritas otorgar3n su conformidad al mismo con su mera aceptaci3n de este Reglamento de Bases.
- El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

NOTA IMPORTANTE:

- **La fecha tope de inscripci3n se cerrar3 el 25 de abril de 2017.**
- **La hoja de receta ha de ser mandada antes del 25 de abril de 2017.**
- No se permitir3 consumir a los concursantes bebidas alcoh3licas antes de la competici3n.
- Si la organizaci3n detecta cualquier s3ntoma de embriaguez a alg3n participante ser3 expulsado como socio de FABE.



4º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2017

- * Para poder participar los socios tienen que estar al corriente de la cuota 2017.
- * Otros concursantes que no hayan participado tienen que hacerse socios de ABT.
- * Adjuntamos n3mero de cuenta para ingreso de cuota.

Para poder participar en el campeonato contactar con ABTenerife.

Correo - a.b.tenerife@gmail.com

Facebook – Asociaci3n de Barman de Tenerife Tel3fono

686 948 025 - Antonio Mesa, Presidente

Asociaci3n de barmans de Tenerife G-38.377.487
C/Eugenio Dom3nguez Alfonso, C.C. Pueblo Canario, Loc 318-B
E-mail: a.b.tenerife@gmail.com



Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 29 de marzo de 2017

Jos3 Antonio Mesa

P3gina 14 de 15



4º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2017

Presidente de la Asociaci3n de Barmans de Tenerife
y
Director T3cnico del Campeonato