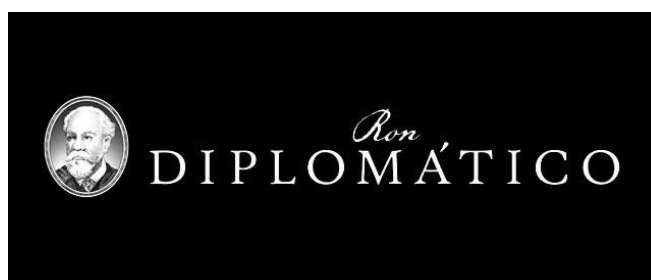




5º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCTELERÍA CLÁSICA DE CANARIAS 2017

GRAN PREMIO



Reglamento Oficial de Bases

MODALIDADES:

- Los concursantes tendr3n que realizar una receta con alcohol.
- Coctel con alcohol. (Fancy Libre)
 - Cocktail Aperitivo.
 - Cocktail Digestivo.
 - Long Drink (Bebida Larga)

CATEGORÍAS:

- Una sola categoría:
 - Joven barman, barman (todos contra todos)

FORMULAS DEL COCKTAIL:

- Se realizar3n cinco (5) vasos de cocktail (Cristalería libre)(Cristalería libre aportada por el concursante).
- El volumen de alcohol en la fórmula del cocktail nunca exceder3 de los siete (7cl) centilitros.
- Las fórmulas ser3n expresadas en centilitros divididos en enteros (1cl, 2cl, 3cl, etc.)
- Las medidas m3s pequeñas ser3n gotas o golpes.
- Las formulas deber3n tener como base: **Ron Diplom3tico (7, 8 o 12 años)**.
- No se podr3 utilizar m3s de siete (7) ingredientes incluidos golpes y gotas.

- Los Ingredientes ser3n vertidos con un medidor (obligatorio).

INGREDIENTES:

- Las pulpas o siropes son libres.
- Se permite la leche condensada, batidos, espumas, helados y yogures.
- Cualquier sustituci3n de ingredientes en la f3rmula original, debe contar con el visto bueno del Comit3 organizador.

DECORACIONES:

- Se prepararan en el office (sin tiempo).
- Al c3ctel el concursante no le pondr3 cañitas (las cañitas las tendr3 el jurado degustaci3n).

FORMATO DEL CONCURSO:

- El orden de participaci3n de los competidores en la fase 3nica ser3 por sorteo.
- Los concursantes se presentarn con el uniforme de su centro de trabajo o de escuela de hoteler3a.
- El tiempo para la realizaci3n del cocktail ser3 de siete minutos. El exceso de tiempo ser3 penalizado con cinco minutos en destreza.
- El n3mero de competidores que actuar3n a la vez quedar3 determinado por la organizaci3n antes del concurso.

COMPETIDORES SERIES:

- Cuando el Concurante sale a escena y coloca su Mise en place, deber3 esperar a la se3al del Comit3 Oficial para comenzar a preparar sus cocktails a la vez, todos los participantes, en cada serie. Cuando cada concursante termine su cocktail, las personas encargadas lo llevar3n inmediatamente al Jurado Degustador.
- Todos los Participantes permanecer3n en escena hasta recibir la orden de abandonarla.
- Los puestos de trabajo ser3n limpiados para la siguiente serie.
- Este procedimiento continua igual hasta el final de las series.

JUECES:

- Todos los miembros del Jurado Degustador permanecer3n en la sala de cata hasta terminar la competici3n completamente.
- Los Jueces tienen absolutamente prohibido asomarse al escenario de la Competici3n mientras 3sta no termine.
- La utilizaci3n de m3viles por los miembros del Jurado est3 absolutamente prohibida, mientras se desarrolla la competici3n, as3 como hablar y cambiar impresiones entre ellos sobre los cocktails degustados.

COMIT3 DE ASESORES DE JUECES:

- El Comit3 de Asesores de Jueces debe controlar e informar a los Jueces, antes de catar los cocktails, de los criterios por los cuales se juzgar3n los cocktails.

- Todas las tarjetas de puntuaci3n ser3n recopiladas y sumadas por el Comit3 de resultados. Todas las tarjetas estar3n marcadas con los nombres completos y firmas de los Jueces.
- El Comit3 de Asesores de Jueces deber3 informar a los Jueces que cada cocktail deber3 ser juzgado por sus valores individuales y no en comparaci3n con otros.
- Los Jueces no podr3n hablar ni conversar mientras se encuentran en la sala de cata.
- La Mesa Regidora deber3 estar segura que ning3n juez catador tenga cualquier afiliaci3n con los concursantes.

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 Cocteler3 Cl3sica de Canarias.
- 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 Cocteler3a Cl3sica de Canarias, 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 Cocteler3a Cl3sica de Canarias se registrar3 y desarrollar3 por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- Si en alg3n momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretaci3n de las mismas, el Comit3 Organizador estudiar3 y solventar3 las mismas en tiempo y forma.

- Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comit3 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3 Cl3sica de Canarias, deber3n ser aceptadas de forma inapelable.
- La Organizaci3n se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, as3 como la grabaci3n y difusi3n de las mismas, en torno a las personas inscritas, las que resulten finalistas y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, las im3genes del desarrollo de las mismas, la ejecuci3n de los platos a concurso y la presentaci3n de los mismos, a trav3s de cualquier medio de difusi3n.
- Las cocineras y cocineros participantes (y en su caso sus ayudantes o asistentes) ceden TODOS los derechos de imagen, as3 como los de las recetas presentadas, sus nombres o t3tulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3 Cl3sica de Canarias, sin que por ello tengan derecho a percibir ning3n tipo de compensaci3n por el uso que la Organizaci3n pueda hacer de los mismos antes, durante y despu3s del certamen.

CAMBIOS:

- El Comit3 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3 Cl3sica de Canarias se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participaci3n de las distintas personas concursantes.
- Asimismo, el Comit3 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3 Cl3sica de Canarias 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 tendr3an derecho a reclamaci3n alguna, eximiendo a la Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3a Cl3sica de Canarias de cualquier tipo de responsabilidad.

FINAL:

- La participaci3n en el Campeonato Regional Absoluto de Cocteler3a Cl3sica de Canarias, 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 Cl3sica de Canarias 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.**
- **Adjuntamos hoja de receta para mandar 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

Presidente de la Asociaci3n de Barmans de Tenerife

y

Director T3cnico del Campeonato