



5º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCTELERÍA ACROBÁTICA (FLAIRTENDING) 2018

GRAN PREMIO

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.

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

- 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.

5º Salón Gastronómico de Canarias 2018

- En caso de hacerlo, éste contará como un ingrediente más dentro de los seis permitidos en la receta.
- Aromatizar con cestos de cortezas de cítricos está permitido pero contará como un ingrediente más dentro de los seis permitidos.
- Queda totalmente prohibido el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc.)
- Cualquier cambio en la fórmula original del concursante deberá ser autorizado con anterioridad por el Comité Organizador.
- Cualquier producto cuya utilización esté sujeta a duda deberá ser aprobada por dicho Comité.
- Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.

DECORACIONES:

- Se preparará con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo máximo de 15 minutos bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador. Se colocará en el vaso una vez realizado el cocktail y no antes.
- Todas las decoraciones deben ser preparadas solamente en las mesas que designe la organización para tal fin y que estarán situadas en la sala de concurso a la vista del público.
- Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición y el concursante será descalificado por el Comité de Competición.
- Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente frutas, vegetales, hierbas o sus derivados (tallos, hojas o semillas)
- Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.

5º Salón Gastronómico de Canarias 2018

- Los concursantes NO olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar dos fases y al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
- No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
- Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
- Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
- Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
- No se permite el uso de ningún tipo de flor aunque sea comestible.
- No se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico o cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
- Cada concursante podrá traer sus propias pajitas largas, cortas, palillos y agitadores, a condición que ninguno de ellos contenga logo o etiqueta alguna de casas comerciales.
- Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

DESARROLLO DEL CONCURSO:

- El orden de participación será mediante sorteo.
- Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante volverá a dicha sala, a no ser que realice funciones de Barbacks.
- El incumplimiento de la norma del orden de participación o el hecho de comentarlo con alguna persona externa a la organización supondrá la **descalificación automática del concursante.**

5º Salón Gastronómico de Canarias 2018

- Los participantes deberán concursar acorde con lo reflejado anteriormente en estas bases y siempre siguiendo unas normas de presencia e higiene.
- El tiempo máximo del show elaborado por cada concursante tras el cual será penalizado será de **cinco (5)** minutos.
- Los participantes actuarán de uno en uno.
- El concurso tendrá dos jurados con dos puntuaciones. Una con un jurado técnico (observador) y otra con un jurado degustador. La suma de ambos jurados determinará el orden de clasificación final. Los seis mejores pasarán a la segunda fase.
- Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.
- Cada concursante deberá aportar a la organización un CD con la música elegida para su show en formato wav. y también en formato digital mp3 en una memoria USB o Pendrive, a fin de evitar posibles fallos en los sistemas de reproducción a última hora.

CONCURSANTES Y EQUIPO DE ACTUACIÓN:

- Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.
- Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place” iniciará su participación saludando al jurado técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo empezará a contar entre el primer y último saludo. A la hora del inicio, cada concursante indicará cuando desea que comience su música a sonar. Comenzará la canción tras realizar una cuenta atrás por parte del speaker del certamen.
- Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.
- Cada participante puede elegir dos asistentes laterales de trabajo o “Barbacks” para ayudarle con la recogida y reposición de material caído y atender los “descartes” del barman en su rutina de trabajo.

PENALIZACIONES Y DESCALIFICACIONES:

- Cada competidor será penalizado con 10 puntos menos por cada fracción de 5 segundos que se exceda de los cinco minutos permitidos. La secuencia de penalización por tiempo será la siguiente:
 - Hasta 5 minutos: 0 pts. de penalización.
 - 5:00 a 5:05: - 10 pts. de penalización.
 - 5:06 a 5:10: - 20 pts. de penalización.
 - 5:11 a 5:15: - 30 pts. de penalización.
 - 5:16 a 5:20: - 40 pts. de penalización.
- El barman que, durante su show pase de los seis minutos, sufrirá una penalización de -100 pts.
- **El concursante que utilice botellas vacías para realizar Flair será descalificado.** Recordad que el Campeonato es de “Working Flair” y no de “Flair Exhibition”. Esta infracción puede producirse por despiste durante la rutina, por lo que recomendamos a los competidores que estén atentos y descarten las botellas vacías.
- Queda totalmente prohibido realizar trabajo con fuego, utilizar mechas, petardos o bengalas. El concursante que infrinja esta norma quedará automáticamente descalificado.
- Una vez servido el líquido de una botella, ésta no se podrá volver a utilizar más en la rutina.
- Taponar los servidores está totalmente prohibido.
- No podrá haber otras etiquetas en las botellas distintas a las originales.

RUTINA:

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

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:

Los aspectos a valorar por el degustador ser3n los siguientes:

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

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

5º Salón Gastronómico de Canarias 2018

elaboración de los platos, presentación de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, etc., etc.)

- La organización se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes presentados, la elaboración de los platos presentados a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

PROMOCIÓN:

- Las personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados a colaborar con el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Coctelería Acrobática (Flairtending), para la necesaria y debida promoción del mismo.
- En el caso de que los hubiere, los participantes deberán atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicación que ostenten el estatus de “Periódico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisión Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Campeonato.
- En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la Organización en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicación 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 Coctelería Acrobática (Flairtending) se regirá y desarrollará 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

5º Salón Gastronómico de Canarias 2018

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 tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del Campeonato

Regional Absoluto de Coctelería Acrobática (Flairtending) de cualquier tipo de responsabilidad.

FINAL:

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

NOTA IMPORTANTE:

- **La fecha tope de inscripción se cerrará el 23 de abril de 2018.**
- **La hoja de receta ha de ser mandada antes del 23 de abril de 2018.**
- No se permitirá consumir a los concursantes bebidas alcohólicas antes de la competición.
- Si la organización detecta cualquier síntoma de embriaguez a algún participante será expulsado como socio de FABE.

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

- * Para poder participar los socios tienen que estar al corriente de la cuota 2018.
- * 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, 20 de marzo de 2018

Jos3 Antonio Mesa

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