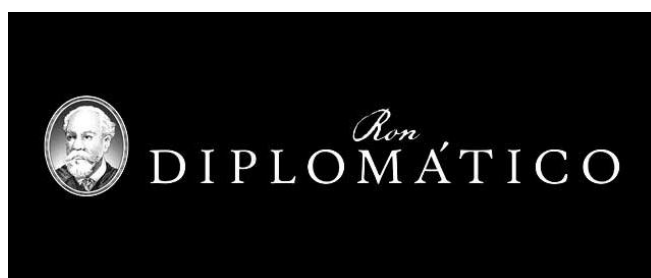




6º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCTELERÍA CLÁSICA DE CANARIAS 2018

GRAN PREMIO



Reglamento Oficial de Bases

MODALIDADES:

- Los concursantes tendrán 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 realizarán cinco (5) vasos de cocktail (Cristalería libre)(Cristalería libre aportada por el concursante).
- El volumen de alcohol en la fórmula del cocktail nunca excederá de los siete (7cl) centilitros.
- Las fórmulas serán expresadas en centilitros divididos en enteros (1cl, 2cl, 3cl, etc.)
- Las medidas más pequeñas serán gotas o golpes.
- Las formulas deberán tener como base: **Ron Diplomático (7, 8 o 12 años)**.
- No se podrá utilizar más de siete (7) ingredientes incluidos golpes y gotas.
- Los Ingredientes serán 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 preparar3n 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 presentar3n 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 contin3a 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 Cocteler3a 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.

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 Clásica de Canarias, 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 Clásica de Canarias se registrará 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 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 Clásica de Canarias, 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 Clásica de Canarias, 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 Clásica de Canarias 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 Clásica 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 tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Coctelería Clásica de Canarias de cualquier tipo de responsabilidad.

FINAL:

- La participación en el Campeonato Regional Absoluto de Coctelería Clásica de Canarias, 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 Clásica de Canarias 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.**
 - 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.
- * 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 número 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