



6º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCTELERÍA ACROBÁTICA (FLAIRTENDING) 2019

GRAN PREMIO

Reglamento Oficial de Bases

INTRODUCCI3N:

La modalidad de este a6o para el concurso es la de **“Trago Libre”**.

Esto quiere decir que, en la ficha de la f3rmula, cada barman podr1 presentar una receta totalmente libre, sujeta 6nicamente a los par1metros especificados m1s adelante en estas bases.

La indumentaria de los participantes de esta categor1a es libre y no es necesario uniforme formal como el utilizado para la categor1a de cl1sico. De cualquier forma, no se permitir1 participar con calzado sucio, bermudas o pantal3n corto, as1 como camisetas, pantalones o cualquier otro complemento que est3 roto, o que no se considere apropiado. Se recomienda pantal3n largo, complementado con camisa o polo. S1 est1 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 Federaci3n de Asociaciones de Barmans de Espa6a (ABE), a trav3s de cualquiera de sus asociaciones federadas y estar al corriente, en la fecha del concurso, del pago de la cuota anual.

A continuaci3n, se detalla la mec1nica del concurso:

La competici3n constar1 de una sola fase.

La persona participante deber1 realizar un cocktail de trago libre de creaci3n propia, cuya receta deber1 ser remitida a la Organizaci3n en la hoja de inscripci3n del concurso y sobre la que no se podr1 realizar variaci3n alguna en el momento de concursar.

El cocktail de creaci3n propia podr1 ser agitado 6ntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato el3ctrico o podr1 tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

Cada concursante deber1 realizar su cocktail para **tres (3)** copas.

FÓRMULAS:

- La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.
- Los concursantes deberán concursar con su propia cristalería. Para esto, deben tener en cuenta que, sería recomendable no traer el número de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparación o del concurso.
- La organización no aportará cristalería 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 podrán utilizar jiggers o medidores para calcular las medidas.
- Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
- Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o vasos graduados, etc.)

INGREDIENTES:

- Las Formulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas.
- Solamente una de ellas será una bebida base espirituosa, (Brandy, Gin, Ron, Vodka, etc.) y es obligatorio utilizar dicha base.
- Por tanto, no serán válidas las recetas que integren dos o más espirituosos o que solamente lleven licores como bebidas alcohólicas.
- El número máximo de ingredientes permitidos será de **seis (6)** incluidos los golpes y las gotas.

6º Salón Gastronómico de Canarias 2019

- La receta deberá 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 presentación.
- El contenido máximo 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 estarán permitidos.
- Los ingredientes “preparados caseros” o “elaborados por el concursante” o la mezcla de varios para que cuenten como uno NO serán autorizados.
- Cualquier ingrediente que salga en jarra a la barra de trabajo será probado y tendrá que ser aprobado por el Comité Organizador para validarlo.
- No se permitirán productos calentados en el momento de concursar.
- Los productos lácteos sólo consistirán 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 fórmulas deberán ser obligatoriamente de las casas comerciales patrocinadoras del evento.
- Una vez enviadas las fórmulas, se llamará personalmente a todos los concursantes para chequear la receta y comentarles lo que han de llevar, lo que aporta la organización y las marcas obligatorias a utilizar.
- En el caso de los siropes y purés, se permitirá el uso de cualquier sabor dentro de las firmas, Monín, Ponthier y Finest Call.
- Con excepción de las marcas de nuestros sponsors, no estará permitido pulverizar o atomizar de un recipiente un ingrediente determinado por vapor o cualquier otro sistema.
- En caso de hacerlo, éste contará como un ingrediente más dentro de los seis permitidos en la receta.

6º Salón Gastronómico de Canarias 2019

- 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.
- 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.

6º Salón Gastronómico de Canarias 2019

- 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**.
- Los participantes deberán concursar acorde con lo reflejado anteriormente en estas bases y siempre siguiendo unas normas de presencia e higiene.

6º Salón Gastronómico de Canarias 2019

- 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 ayudarlo con la recogida y reposición de material caído y atender los “descartes” del barman en su rutina de trabajo.

PENALIZACIONES Y DESCALIFICACIONES:

- Cada competidor ser6 penalizado con 10 puntos menos por cada fracci6n de 5 segundos que se exceda de los cinco minutos permitidos. La secuencia de penalizaci6n por tiempo ser6 la siguiente:
 - Hasta 5 minutos: 0 ptos. de penalizaci6n.
 - 5:00 a 5:05: - 10 ptos. de penalizaci6n.
 - 5:06 a 5:10: - 20 ptos. de penalizaci6n
 - 5:11 a 5:15: - 30 ptos. de penalizaci6n.
 - 5:16 a 5:20: - 40 ptos. de penalizaci6n.
- El barman que, durante su show pase de los seis minutos, sufrir6 una penalizaci6n de -100 ptos.
- **El concursante que utilice botellas vacías para realizar Flair ser6 descalificado.** Recordad que el Campeonato es de "Working Flair" y no de "Flair Exhibition". Esta infracci6n puede producirse por despiste durante la rutina, por lo que recomendamos a los competidores que est6n atentos y descarten las botellas vacías.
- Queda totalmente prohibido realizar trabajo con fuego, utilizar mechas, petardos o bengalas. El concursante que infrinja esta norma quedar6 autom6ticamente descalificado.
- Una vez servido el l6quido de una botella, 6sta no se podr6 volver a utilizar m6s en la rutina.
- Taponar los servidores est6 totalmente prohibido.
- No podr6 haber otras etiquetas en las botellas distintas a las originales.

RUTINA:

- El cronometrador notificar6 al competidor el tiempo que le queda para que 6ste pueda ajustar su rutina. La secuencia de avisos ser6 cuando queden dos minutos, un minuto, treinta segundos y cuenta regresiva de 5 segundos a 0.
- Cada botella para la rutina de Flair deber6 contener al menos 3 cl. de l6quido.

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:

N3mero Competidor/a	Concursante 1	Concursante 2	Concursante 3	Concursante 4	Concursante 5
---------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

Degustaci6n 40 Puntos					
Equilibrio 20 Puntos					
Decoraci6n 20 Puntos					
Originalidad de la Formula 20 Puntos					
Claridad en el Cocktail 10 Puntos					
Impresi6n General 30 Puntos					
Total 140 puntos					
Nombre Del Juez Degustador: _____					
Nº de Juez:					

En caso de empate final entre dos o m6s concursantes, 6ste se deshar6a en funci6n de la mayor puntuaci6n del jurado degustador. Si continuase el empate, ser6a la mayor puntuaci6n del Jurado T6cnico la que decidiera el resultado final. Si despu6s de los desempates contin6a la igualdad, la impresi6n General de en la degustaci6n del cocktail ser6a la que decidiese el orden de clasificaci6n final.

DERECHOS:

- Todas personas participantes, por el s6lo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o t6tulo, ingredientes, proceso de elaboraci6n, fotos, etc.) a la Organizaci6n del Campeonato Regional Absoluto de Cocteler6a Acrob6tica (Flairtending).
- Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres d6as en los que se desarrolla el Campeonato (fotograf6as y/o tomas de im6genes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboraci6n de los platos, presentaci6n de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotograf6as 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 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.

6º Salón Gastronómico de Canarias 2019

- 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 participaci6n en el Campeonato Regional Absoluto de Coctelería Acrobática (Flairtending), supone para las personas inscritas y para las finalistas, el conocimiento y su plena aceptaci6n, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- La Organizaci6n 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 aceptaci6n de este Reglamento de Bases.
- El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

NOTA IMPORTANTE:

- **La fecha tope de inscripci6n se cerrar el 22 de abril de 2019.**
- **La hoja de receta ha de ser mandada antes del 22 de abril de 2019.**
- No se permitirá consumir a los concursantes bebidas alcoh6licas antes de la competici6n.
- Si la organizaci6n 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 2019.

* 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 - asociaciondebarmansdetenerife@gmail.com

Facebook – Asociaci3n de Barman de Tenerife Tel3fono

600527019 David Arrebola, Presidente

Asociaci3n de barmans de Tenerife G-38.377.487
C/Eugenio Dom3nguez Alfonso, C.C. Pueblo Canario, Loc 318-B



Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 31 de marzo de 2019

David Arrebola

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