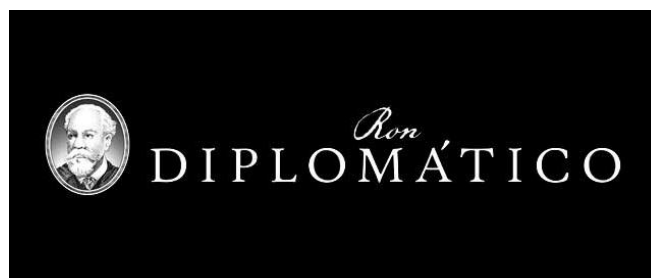




6º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCTELERÍA CLÁSICA DE CANARIAS 2019

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.

6º Salón Gastronómico de Canarias 2019

- 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 sustitución de ingredientes en la fórmula original, debe contar con el visto bueno del Comité organizador.

DECORACIONES:

- Se prepararán en el office (sin tiempo).
- Al cóctel el concursante no le pondrá cañitas (las cañitas las tendrá el jurado degustación).

FORMATO DEL CONCURSO:

- El orden de participación de los competidores en la fase única será por sorteo.
- Los concursantes se presentarán con el uniforme de su centro de trabajo o de escuela de hotelería.
- El tiempo para la realización del cocktail será de siete minutos. El exceso de tiempo será penalizado con cinco minutos en destreza.
- El número de competidores que actuarán a la vez quedará determinado por la organización antes del concurso.

COMPETIDORES SERIES:

- Cuando el Concurante sale a escena y coloca su Mise en place, deberá esperar a la señal del Comité 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 llevarán inmediatamente al Jurado Degustador.
- Todos los Participantes permanecerán en escena hasta recibir la orden de abandonarla.
- Los puestos de trabajo serán limpiados para la siguiente serie.
- Este procedimiento continúa igual hasta el final de las series.

JUECES:

- Todos los miembros del Jurado Degustador permanecerán en la sala de cata hasta terminar la competición completamente.
- Los Jueces tienen absolutamente prohibido asomarse al escenario de la Competición mientras ésta no termine.
- La utilización de móviles por los miembros del Jurado está absolutamente prohibida, mientras se desarrolla la competición, así como hablar y cambiar impresiones entre ellos sobre los cocktails degustados.

COMITÉ DE ASESORES DE JUECES:

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

PROMOCI3N:

- Las personas participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, estar6n obligados a colaborar con el Comit6 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocteler6 Cl6sica de Canarias, para la necesaria y debida promoci3n del mismo.
- En el caso de que los hubiere, los participantes deber6n 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 colaborar6n 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 Cocteler6 Cl6sica de Canarias se registrar6 y desarrollar6 por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- Si en alg6n momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretaci3n de las mismas, el Comit6 Organizador estudiar6 y solventar6 las mismas en tiempo y forma.

6º Sal6n Gastron6mico de Canarias 2019

- Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comit6 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Coctelería Clásica de Canarias, deberán ser aceptadas de forma inapelable.
- La Organizaci6n se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, as6 como la grabaci6n y difusi6n 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 ejecuci6n de los platos a concurso y la presentaci6n de los mismos, a trav6s de cualquier medio de difusi6n.
- Las cocineras y cocineros participantes (y en su caso sus ayudantes o asistentes) ceden TODOS los derechos de imagen, as6 como los de las recetas presentadas, sus nombres o t6tulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la Organizaci6n del Campeonato Regional Absoluto de Coctelería Clásica de Canarias, sin que por ello tengan derecho a percibir ning6n tipo de compensaci6n por el uso que la Organizaci6n pueda hacer de los mismos antes, durante y despu6s del certamen.

CAMBIOS:

- El Comit6 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 participaci6n de las distintas personas concursantes.
- Asimismo, el Comit6 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 reclamaci6n alguna, eximiendo a la Organizaci6n 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 22 de abril de 2019.**
 - 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 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 - asociaciondebarmandetenerife@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



6º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2019