



# 1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA TIKI 2022

## GRAN PREMIO

### Reglamento Oficial de Bases



**INSTITUCIÓN FERIAL DE TENERIFE, S.A.U.**  
Jonay López Soto  
Dirección Técnica y Comercial del Salón  
Avenida de la Constitución, 12  
38005 Santa Cruz de Tenerife  
Teléfonos: 922 238 412 y 666 546 530  
[www.recintoferialdetenerife.com](http://www.recintoferialdetenerife.com)  
[info@recintoferialdetenerife.com](mailto:info@recintoferialdetenerife.com)



Santa Cruz de Tenerife  
AYUNTAMIENTO



CABILDO  
LA LAGUNA



7º Salón Gastronómico de Canarias  
GastroCanarias 2022

Del 27 al 29 de septiembre de 2022  
Recinto Ferial de Tenerife  
Gran Nave

[www.salongastronomicodecanarias.com](http://www.salongastronomicodecanarias.com)  
[info@salongastronomicodecanarias.com](mailto:info@salongastronomicodecanarias.com)



saboratenife



DEGUSTA  
SANTA CRUZ



saboralasilas



Heineken



cajaSIETE



RECINTO FERIAL



GastroCanarias.com

**INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS**  
José Carlos Marrero González  
Dirección Gastronómica del Salón  
Calle Las Trebinas, 2 (La Laguna)  
38296 Santa Cruz de Tenerife  
Teléfono: 629 518 085  
[www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)  
[info@gastrocanarias.com](mailto:info@gastrocanarias.com)



## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022

### **MODALIDADES:**

La coctelería Tiki se le conoce como aquella que le da a las bebidas, a base de ron, un toque polinesio, o como algunos lo conocen, con un matiz hawaiano.

El característico de la coctelería Tiki no solo es la decoración tropical, sino la múltiple combinación de sabores frutales en una sola bebida, y usando espacias que le dan un aroma y sabor único. Es decir, una elaboración resultada del balance entre los componentes dulces, ácidos, fuertes, débiles y especiados

### **CATEGORÍAS:**

Bartender y joven bartender

### **FORMULAS DEL COCKTAIL:**

Todas las fórmulas serán revisadas por la organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y , y cada profesor y bartender serán avisado con antelación de las modificaciones que sus alumnos o bartender tengan que realizar en caso de que las hubiera.

Todas las Fórmulas son propiedad AB Tenerife.

Las fórmulas deberán ser enviadas, (única y exclusivamente), por cada uno de los profesores y bartenders, una vez que las hayan chequeado y vean que están correctas. El envío se realizará por correo electrónico a las siguientes direcciones debidamente relleno en el archivo de Word.

**NO SE ADMITIRÁN LAS FÓRMULAS ESCANEADAS, FOTOGRAFIADAS, QUE NO ESTÉN EN EL FORMATO ADECUADO Y QUE NO SEAN ENVIADAS DIRECTAMENTE POR EL PROFESOR O BASTENDER A ETA DIRECCIÓN :**

[info@abtenerife.com](mailto:info@abtenerife.com)

Las recetas que lleguen fuera del plazo establecido tendrán una penalización de puntos para el bartender cuya receta no esté correcta

Cada día de retraso supondrá una serie de puntos negativos con el que el participante comenzará la competición en la que la receta del cóctel haya sufrido el retraso.

A partir del quinto día de retraso en la entrega y/o corrección de una fórmula, el participante quedará descalificado de la competición.



## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022

Por primera vez por las normas IBA, se sancionará a todos los concursantes cuya fórmula no esté enviada y correcta dentro del plazo establecido por lo que os rogamos enviarlas antes de la fecha límite establecida, ya que en caso de que se tenga que modificar algo incorrecto se tenga margen para hacerlo.

No habrá concesiones, y por lo tanto quedarán fuera de concurso los que incumplan la fecha de envío.

### **CONCURSO DE COCTELERÍA TIKI**

La modalidad para este concurso es la de “cóctel (cocktail) Tiki”.

Esto quiere decir que, en la ficha de la fórmula, cada bartender deberá presentar una receta de creación propia, de acuerdo con los parámetros que se especifican más adelante en las presentes bases.

Todos los participantes deberán estar en el lugar de Concurso designado a la hora fijada antes de cada competición uniformados y con todo lo necesario para concursar. Una vez dentro de la sala de concursantes no se podrá abandonar ésta hasta el momento de participar. Se recomienda estar 1 hora antes de la hora concertada a fin de evitar posibles sanciones y retrasos en la Competición.

Los participantes que no estén a la hora indicada en la sala de concursantes y se cierre la puerta de dicha sala serán sancionados con -10 puntos que se verán reflejados en la puntuación de degustación.

Los concursantes deberán elegir cada uno por su cuenta una indumentaria “Tiki” ya sea formal o informal y se valorará por parte del jurado la mejor indumentaria que transmita el “Espíritu Aloha”.

### **A continuación, se detalla la mecánica del concurso:**

- Briefing (\_\_\_\_\_ horas)

Los briefings o reuniones informativas de la organización con los concursantes tendrán día, lugar y hora prefijada en el Programa Oficial del concurso (Día \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, a las \_\_\_\_\_ Horas). Es posible que pueda haber alguna variación de los mismos por lo que se avisará con tiempo a todos los concursantes para que queden enterados de los cambios.

De cualquier forma, es responsabilidad del concursante comprobar la hora y lugar de celebración de cada reunión a su llegada al RECINTO FERIAI (Día \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, a las \_\_\_\_\_ horas)

En lo que a los briefings se refiere, es importante no olvidar los siguientes puntos:

1. Es **OBLIGATORIO** que los concursantes puedan traer una fotocopia de la Hoja de Receta tal cual la enviaron a la Organización para posibles aclaraciones.



## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022

2. Los concursantes deben tener claro que los briefings son para informar de la mecánica de concurso y resolver posibles dudas. En ningún caso serán foro de discusiones sobre lo ya establecido y nunca para hacer variaciones de la receta que ya fue enviada y admitida.

### **• INTRODUCCIÓN**

La competición constará de una sola fase a modo de final.

En dicha fase, el participante deberá realizar un cóctel (cocktail) Tiki de creación propia, cuya receta deberá ser remitida a la organización en la hoja de inscripción del concurso.

No se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar. El cóctel (cocktail) de creación propia podrá ser agitado íntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico, (que debe ser aportado por el concursante), o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

El concursante deberá realizar su cóctel (cocktail) en dos (4) copas, de las que una (3) será catada y una (1) será para la mesa de exposición.

### **• FÓRMULAS**

1. La receta ha de ser expresada en centilitros (cl.), divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.

### **NOVEDAD IMPORTANTE**

2. Tal y cómo se hizo el año pasado, se continúa con la normativa IBA sobre el orden de los ingredientes a la hora de ponerlos en la hoja de recetas.

Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta el tipo de bebida, ingrediente, graduación alcohólica, etc.

3. Los concursantes traerán sus propios recipientes para presentar el cóctel (cocktail) y que tengan una inspiración en el espíritu Tiki.
4. Los concursantes deberán utilizar jiger metálicos específicos de coctelería para calcular las medidas. **NO SE PERMITE EL USO DE PROBETAS DE LABORATORIO O CUALQUIER OTRO TIPO DE UTENSILIO MEDIDOR QUE NO SEA EL ANTERIORMENTE CITADO.**
5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador, directo en el recipiente o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.



## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022

6. Los concursantes deberán utilizar sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jigers, etc.)

### **• INGREDIENTES**

1. Se valorará la creatividad y penalizará la copia o similitud con los cócteles (cocktails) Tikis clásicos.
2. El cóctel (cocktail) debe contener un mínimo de 6 cl. De parte alcohólica y un máximo de 12 cl.
3. El concursante deberá realizar su cóctel (cocktail) en dos (2) copas, de las que una (1) será catada y una (1) será para la mesa de exposición.
4. Es obligatorio como destilado único de Ron Diplomático
5. Si usas Purés o siropes \_\_\_\_\_
6. Se podrá utilizar otros alcoholes destilados que será aportado por cada concursante, que no sea ningún otro tipo de ron.
7. Se podrá utilizar un máximo de dos (2) bitters de cualquier marca siempre y cuando sean aportados por el concursante.
8. El cóctel (cocktail) debe constar con un mínimo de seis (6) ingredientes y un máximo de doce (12).
9. Se podrán utilizar productos caseros o "Homemade". Máximo 2.
10. El cóctel (cocktail) debe ajustarse a la descripción Tiki, es decir, una elaboración resultada del balance entre los componentes dulces, ácidos, fuertes, débiles y especiados.
11. Las decoraciones que toquen el líquido, NO SE CONSIDERAN INGREDIENTE.
12. El resto de los ingredientes que conformen la fórmula deben de ser aportados por el propio concursante.
13. Se permiten los productos calentados.



## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022

14. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
15. Se podrá usar fuego, incluyendo pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con debidas normas de seguridad
16. En el caso de los zumos, podrán utilizarse Zumos de Fruta de marcas. En caso de querer utilizar algún zumo de marcas, deberá sacarse a la barra de trabajo en una jarra sin marca alguna a la vista. Los zumos de limón, lima, naranja y pomelo, que serán naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier tipo de zumo natural, deberá hacerlo ANTES O DESPUES DE LAS DECORACIONES Y CON UN TIEMPO DE 2 MINUTO.
17. A la hora de expresar en la hoja de receta un tipo de zumo natural o de otra firma, deberá especificarlo en el apartado de observaciones.
18. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
19. Se podrá utilizar cualquier tipo de producto lácteo dentro de la fórmula. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario o dentro de los 5 minutos de EL ESCENARIO.
20. Si el concursante presenta un hielo en forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua congelada. En ese caso, cada participante deberá responsabilizarse de la conservación del mismo.
21. Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números enteros, (1 cl., 2 cl., 3 cl., etc.) y / o un medio (0,5 cl., 1,5 cl., 2,5 cl., etc.), Las cucharadas, golpes o gotas se expresarán en esas medidas siendo las cantidades más pequeñas.
22. Las cantidades de frutas, hierbas y vegetales o similares, que sean usados como ingrediente dentro del cóctel (cocktail) deben de cuantificarse en cl. dentro de la Hoja de fórmulas con la medida exacta.
23. La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.





## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022

24. Se permitirá el uso de nitrógeno líquido y hielo seco, siempre y cuando sea bajo las más estrictas normas de seguridad y EN NINGÚN CASO QUE TOQUEN EL PRODUCTO A DEGUSTAR POR EL JURADO.
25. Los ingredientes que integren las recetas PUEDEN SER INTRODUCIDOS EN ORDEN DISTINTO AL PRESENTADO EN LA RECETA A DIFERENCIA DE LAS COMPETICIONES OFICIALES.

### **• DECORACIONES**

- Se prepararán con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo máximo de 15 minutos bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador.
- Es obligatorio utilizar guantes de látex para preparar las decoraciones. En caso de no hacerlo el concursante será avisado de la sanción en puntos que tendrá por incumplir esta norma, -10 pts.
- Todas las decoraciones deben ser preparadas solamente en las mesas que designe la organización para tal fin. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición, y el concursante deberá realizarla de nuevo. En caso de no tener materia prima suficiente para reponer esa parte de la decoración no podrá ponerla en el cóctel (cocktail) con la consiguiente penalización.
- Se deben especificar en la hoja de receta todos los ingredientes de los que constará la decoración. Solamente nombrar los ingredientes que la compondrán, no siendo necesario detallar la forma de los mismos, sino solo los productos que la integrarán. Términos genéricos como “fruta del tiempo”, “verduras frescas” o cualquiera que generalice no será considerado como válido.
- Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
- No se podrá utilizar en la decoración ingredientes no naturales como el plástico, metal, etc.



## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022

- Cualquier cañita que se use en una bebida debe ser biodegradable o reutilizable, no desechable.
- Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
- Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el cóctel (cocktail) no será aceptada.
- No se puede poner hielo en el recipiente antes del inicio de la actuación. Se permite la utilización de flores comestibles, debiendo presentar las mismas a la hora de realizar la decoración en el embalaje original con su correspondiente etiqueta, en la que especifique que realmente son comestibles.
- Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma. No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
- 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.
- Se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico, (dentro de la mayor de las seguridades), cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
- Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Tiki.





## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022

### • DESARROLLO DEL CONCURSO

1. El orden de participación será mediante sorteo.
2. El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización del Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias
3. Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante podrán ver el resto de la competición.
4. 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.
5. Los cócteles (cocktails) irán identificados por un número secreto distinto al orden de actuación que hará imposible la identificación de los mismos por parte del Jurado Degustador del Campeonato.
6. El tiempo máximo de elaboración para cada fase tras el cual el concursante será penalizado será de cinco (5) minutos.
7. El número de participantes que actuarán a la vez en la mesa de trabajo dependerá del número total de concursantes y de la fase del concurso que se esté desarrollando.
8. En el momento en el que comience el concurso todos los móviles de los concursantes y jueces deberán estar apagados, suponiendo el uso de los mismos la descalificación automática del concursante.
9. Cuando el concursante ha preparado todo lo necesario, se espera a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo. Cuando haya terminado los cócteles (cocktails), serán recogidos por camareros y llevado al Jurado Degustador del certamen.
10. SE PODRÁ UTILIZAR CUALQUIER TÉCNICA ADMITIDA DE COCTELERÍA.
11. Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y Degustador. La suma de ambos jurados dará el orden de clasificación final. El Campeón de V Campeonato de Coctelería Hecansa



## **Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022**

2019 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos.

12. Todas las decisiones del Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Tiki serán inapelables.

### **• CONCURSANTES Y EQUIPOS DE ACTUACIÓN**

1. 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.
2. Una vez que cada bartender haya preparado su “mise en place”, (máximo de 2 minutos). Terminado esto, iniciará su participación saludando al Jurado Técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo concluirá con el último saludo o levantando la copa de cóctel (cocktail).
3. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.

### **• JUECES DEGUSTADORES Y CALIFICACIÓN**

1. El jurado degustador del Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias estará ubicado en una sala aislada de la barra de trabajo a fin de no poder ver a la persona que ha elaborado el cóctel (cocktail) para que la cata sea ciega.
2. Dicho jurado estará compuesto por dos personas que catarán y evaluarán una de las dos copas elaboradas por cada concursante. La otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.
3. Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto y decoración, basándose en cuatro parámetros:  
“Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular”
4. Asimismo, anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:  
“Excelente, Muy Bueno, Bueno, Regular”
5. Esta última parte de Impresión General del cóctel (cocktail), solo se tendrá en cuenta en caso de empate entre dos o más concursantes.



## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022

6. Los Jueces Degustadores no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cócteles (cocktails) por su valor y nunca en comparación con otros.
7. Jurado Observador o Técnico, Jurado Degustador.
8. Los aspectos a valorar por el Jurado Degustador se están elaborando en estos días por la organización del Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias.
9. En los próximos días se realizará en el envío de dichos parámetros.

### **INSCRIPCIONES:**

Para poder participar en el Campeonato, las y los bartenders deberán ser miembros de la Asociación de Bartenders de Tenerife (ABT) o de cualquier otra asociación de bartenders que esté afiliada a la Federación de Asociaciones de Bartenders de España (FABE)

El plazo de inscripción será del **15 de mayo al 15 de julio de 2022**

El plazo de inscripción se cerrará a las **24:00 del día 15 de julio de 2022**

Obligatoriamente, todas las personas participantes (y en su caso, los ayudantes o asistentes) deberán ser residentes en las Islas Canarias y poder acreditarlo.

No se permitirá a las personas concursantes consumir bebidas alcohólicas antes ni durante la competición.

Si la organización detecta cualquier síntoma de embriaguez en alguna persona participante, será expulsado del Campeonato, así como de socio de la Asociación de Bartenders de Tenerife (ABT) y de la Federación de Asociaciones de Bartenders de España (FABE)

Para poder participar en el campeonato contactar con la Asociación de Bartenders de Tenerife (ABT) en:

E-Mail: [info@abtenerife.com](mailto:info@abtenerife.com)  
Facebook: Asociación de Barman de Tenerife  
Teléfono: 657 309 839  
Contacto: Roberto León Pérez (Tesorero y Secretaría Adjunta)  
CIF: Asociación de bartenders de Tenerife G-38.377.487  
Dirección: C/. Eugenio Domínguez Alfonso, C.C. Pueblo Canario, Local 318-B



## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022

### **FINAL:**

La participación en el Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Tiki, 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 del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Tiki se reservan 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.

Islas Canarias, a 14 de mayo de 2022.

**Fdo.: David Arrebola García**

Presidente de la Asociación de Bartenders de Tenerife y director técnico del Campeonato.



## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022



Federación de Asociaciones  
de Barmans  
Españoles

CAMPEONATO NACIONAL FABE RONDA PRELIMINAR - FORMA TÉCNICA - CLASICO -			
Conкурсante nº	Coctel nº		
<b>Total 350 Puntos</b>			
<b>INSTRUCCIONES</b>	<b>DEDUCCIÓN</b>	<b>DEDUCIDO</b>	<b>COMENTARIO</b>
Competidor tarde o no presente.	10		
<b>CONFIGURACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO</b>	<b>DEDUCCIÓN</b>	<b>DEDUCIDO</b>	<b>COMENTARIO</b>
Etiquetas de botellas que no miran al público en el orden de la receta.	10		
Vidrios: no limpios o astillados.	10		
Utensilios de bar: No limpios o marcados.	10		
Objetos olvidados en el backstage.	10		
Calidad del hielo no comprobada.	10		
<b>UTENSILIOS DE BAR - MANEJO DE HIELO</b>	<b>DEDUCCIÓN</b>	<b>DEDUCIDO</b>	<b>COMENTARIO</b>
No enfriar la cristalería y los utensilios de bar.	15		
Agua helada NO RETIRADA de vasos, coctelera, vaso mezclador, etc.	20		
Dejar caer un hielo o utensilios de bar.	5		
Dejar caer más de un cubito de hielo o utensilios de bar.	15		
<b>VERTER</b>	<b>DEDUCCIÓN</b>	<b>DEDUCIDO</b>	<b>COMENTARIO</b>
Vertido corto sobre cualquier producto según receta	15		
Derrames -gotas- salpicaduras en la superficie de la barra	10		
Nivel desigual en las copas o vasos	15		
Cocktail igual capacidad pero muy corto o muy largo	15		
Degustación del Cocktail en el escenario	10		
<b>TÉCNICAS DE BARTENDER</b>	<b>DEDUCCIÓN</b>	<b>DEDUCIDO</b>	<b>COMENTARIO</b>
No respetar el orden de verter de - a + o de + a -	15		
Las botellas no se rempazan frente al público	10		
Mala manipulación de la cristalería golpear agarrar por arriba	15		
No presentar las etiquetas al público	5		
Técnica de trabajo inapropiada	5		
Vacilación / chulería del competidor	10		
Rutina de trabajo de forma inapropiada fuera de un orden	15		
Tocar la decoración o sorbetes con las manos	10		
Utilizar guantes durante todo el tiempo	15		
<b>RECETA, GUARNICIÓN Y DECORACIÓN</b>	<b>DEDUCCIÓN</b>	<b>DEDUCIDO</b>	<b>COMENTARIO</b>
Guarnición o decoración se caen	10		
Guarnición o decoración no colocar a la primera	10		
Guarnición o decoración no coincide con la receta	15		
El Cocktail no coincide con la receta	DESCALIFICACIÓN	DESCALIFICACIÓN	¡Receta para ser revisada antes de la etapa!
Usar elementos prohibidos según normas FABE	DESCALIFICACIÓN	DESCALIFICACIÓN	¡Receta para ser revisada antes de la etapa!
No remover los zumos de fruta	10		
<b>CÓDIGO DE VESTIMENTA</b>	<b>DEDUCCIÓN</b>	<b>DEDUCIDO</b>	<b>COMENTARIO</b>
Uniforme sucio o con etiquetas	10		
Zapatos sucios y gastados	5		
Pelo Largo no recogido	5		
Llevar demasiados anillos pulseras y collares	5		



Federación de Asociaciones  
de Barmans  
Españoles

LÍMITE DE TIEMPO 7 Minutos.	DEDUCCIÓN	DEDUCIDO	COMENTARIO
Tiempo:..... Minutos..... Segundos			
Penalizaciones de TIEMPO EXTRA 15 Puntos deducidos cada 15 segundos límite de tiempo extra.			
<b>TOTAL DE PUNTOS DEDUCIDOS</b>			
<b>TOTAL..... / 350 Puntos.</b>			
Juez: Nombre y Firma	Competidor: Nombre y Firma.		





## Bases del 1º Campeonato de Canarias de Coctelería Tiki 2022



Federación de Asociaciones de Barmans Españoles

Conкурсante nº		Coctel nº	
<b>TOTAL 75 Puntos (AGREGAR 4 JUECES)</b>			
<b>APARIENCIA</b>	<b>RANGO</b>	<b>AGREGAR</b>	<b>COMENTARIO</b>
Pulcritud. (Pej.: se desmorona la guarnición / dentro de la bebida). Creatividad / Originalidad. Limpieza.	Excelente 12 - 15 Muy Bueno 8 - 11 Bueno 4 - 7 Justo 1 - 3		
<b>AROMA</b>	<b>RANGO</b>	<b>AGREGAR</b>	<b>COMENTARIO</b>
Equilibrio / Agradable / fragante.	Excelente 9 - 10 Muy Bueno 6 - 8 Bueno 4 - 5 Justo 1 - 3		
<b>GUSTO</b>	<b>RANGO</b>	<b>AGREGAR</b>	<b>COMENTARIO</b>
Sabor (agrio/seco/dulce). Equilibrio (dulce/agrio). Terminar (agradable/negativo/querer más/terminar largo).	Excelente 24 - 30 Muy Buen 18 - 23 Bueno 10 - 17 Justo 1 - 9		
<b>GUARNICIÓN Y DECORACIÓN</b>	<b>RANGO</b>	<b>AGREGAR</b>	<b>COMENTARIO</b>
Pulcritud / Originalidad	Excelente 17 - 22 Muy Bueno 11 - 16 Bueno 6 - 10 Justo 1 - 5		
<b>REPRESENTACIÓN CONCURSO DE COCTELES</b> ¿El coctel cumple con las especificaciones de la competición asignada al bartender?	<b>RANGO</b>	<b>AGREGAR</b>	<b>COMENTARIO</b>
Cóctel antes de la cena (aperitivo seco a amargo). <input type="checkbox"/> Trago largo. <input type="checkbox"/> Cóctel Espumoso (carbonatación, sabor espumoso). <input type="checkbox"/> Después de la Cena Cóctel (digestivo o postre). <input type="checkbox"/> Cóctel bajo en ABV. <input type="checkbox"/>	Excelente 9 - 10 Muy Bueno 6 - 8 Bueno 4 - 5 Justo 1 - 3		
<b>TOTAL</b> ____ /87 Puntos.			
Juez: Nombre y Firma	Competidor: Nombre y Firma.		