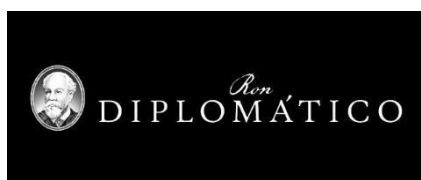




## 10º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA CLÁSICA 2023



### GRAN PREMIO



## Reglamento Oficial de Bases



**INSTITUCIÓN FERIAL DE TENERIFE, S.A.U.**  
**Jonay López Soto**  
 Dirección Técnica y Comercial del Sal6n  
 Avenida de la Constituci6n, 12  
 38005 Santa Cruz de Tenerife  
 Tel6fonos: 922 238 412 y 666 546 530  
[www.recintoferialdetenerife.com](http://www.recintoferialdetenerife.com)  
[info@recintoferialdetenerife.com](mailto:info@recintoferialdetenerife.com)

**8º Sal6n Gastron6mico de Canarias**  
**GastroCanarias 2023**  
 Del 23 al 25 de mayo de 2023  
 Recinto Ferial de Tenerife  
 Gran Nave  
[www.salongastronomicodecanarias.com](http://www.salongastronomicodecanarias.com)  
[info@salongastronomicodecanarias.com](mailto:info@salongastronomicodecanarias.com)

**INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS**  
**Jos6 Carlos Marrero Gonz6lez**  
 Direcci6n Gastron6mica del Sal6n  
 Calle Las Trebinas, 2 (La Laguna)  
 38296 Santa Cruz de Tenerife  
 Tel6fono: 629 518 085  
[www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)  
[info@gastrocanarias.com](mailto:info@gastrocanarias.com)



## Bases del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica 2023

### **MODALIDAD:**

Los concursantes tendrán que realizar una receta de cóctel (cocktail) con alcohol.

### **CATEGORÍAS:**

Categoría única. Categoría Lujo (Fancy) y estilo libre.

### **FÓRMULAS DEL CÓCTEL (COCKTAIL):**

Se realizarán 2 (dos) vasos de cóctel (cocktail), con vajilla a elección del concursante y aportada por él mismo.

El volumen de alcohol en la fórmula del cóctel (cocktail) nunca excederá de los nueve (9 cl.) centilitros.

Las fórmulas serán expresadas en centilitros divididos en enteros (1cl., 2cl., 3cl., etc.) Las medidas más pequeñas serán gotas o golpes.

Las fórmulas deberán tener como base: **Ron Diplomático**. Y un mínimo de 5 cl. por copa.

No se podrá utilizar más de siete (7) ingredientes incluidos golpes y gotas.

Los Ingredientes serán vertidos obligatoriamente con un medidor.

### **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.

Los zumos naturales serán exprimidos antes de concursar y en 5 minutos de tiempo.



## **Bases del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica 2023**

### **DECORACIONES:**

Se prepararán en el office en tiempo ilimitado.

Está prohibido utilizar el fuego y bengalas decorativas.

La decoración deberá ser comestible y las flores con su precinto sanitario.

### **FORMATO DEL CONCURSO:**

Junto con la receta que se ha de enviar en formato Word, será necesario una foto del cóctel con la botella de la firma patrocinadora (Ron Diplomático), única y exclusivamente. No podrá salir en la foto ninguna botella de otras marcas.

Los concursantes se presentarán con el uniforme adecuado al tipo de cóctel o temática presentada.

En ningún caso podrán llevar en el uniforme marcas publicitarias, pudiendo solamente lucir la del establecimiento para el que el concursante está trabajando.

El orden de participación de los competidores en la fase final única será por sorteo.

El tiempo para la realización del cóctel (cocktail) será de 7 minutos.

El tiempo de preparación previo en el escenario será de 3 minutos.

Dentro de los 7 minutos de tiempo se tendrán que explicar y elaborar los dos cócteles a presentar.

### **RECETAS FINALISTAS:**

Una vez enviada las recetas de los concursantes, el comité de asesores y jueces informará de las 10 recetas que pasarán a la gran final presencial, en el escenario del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias.

Se valorarán técnicas, historia, mezclas en destilados y originalidad.



## Bases del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica 2023

Importante: el producto principal (**Ron Diplomático**) debe estar siempre presente en el cóctel.

### **JUECES:**

Todos los miembros del Jurado Degustador y Jurado Técnico estarán presentes en el escenario durante la competición.

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 cócteles (cocktail) degustados.

### **COMITÉ DE ASESORES DE JUECES:**

Todas las tarjetas de puntuación serán recopiladas y sumadas por el Comité de Resultados. Todas las tarjetas estarán marcadas con los nombres completos y firmas de los jueces.

Los jueces los dispondrá y serán nombrados por la Asociación de Bartenders de Tenerife y GastroCanarias, de forma consensuada.

### **DERECHOS:**

Todas personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias.

Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres días en los que se desarrolla el Salón Gastronómico (fotografías y/o tomas de imágenes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboración de los platos, presentación de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, 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 cócteles presentados a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.



## Bases del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica 2023

### **PROMOCIÓN:**

Las personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados a colaborar con el Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Clásica, 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 cuyo caso, se les informará oportunamente.

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 bartenders concursantes.

### **LEGALIDAD:**

El Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Clásica 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 Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y/o del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Clásica, 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 cócteles a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

Las y los bartenders participantes (y en su caso, sus ayudantes o asistentes) ceden TODOS los derechos de imagen, así como los de las recetas de los cócteles presentados, sus nombres o títulos y los cócteles elaborados y presentados a partir



## Bases del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica 2023

de ellas a la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Clásica, 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.

### **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 **01 de marzo de 2023 al 31 de marzo de 2023**

El plazo de inscripción se cerrará a las **24:00 del día 31 de marzo de 2023**

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  
38660 Costa Adeje, Santa Cruz de Tenerife





## Bases del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica 2023

### **CAMBIOS:**

El Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Clásica se reservan 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 Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Clásica se reservan 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 Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Clásica de cualquier tipo de responsabilidad.

### **FINAL:**

La participación en el Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Clásica, 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 Clásica 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 15 de marzo de 2023.

**Fdo.: David Arrebola García**



## Bases del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica 2023

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







## Bases del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica 2023



Federación de Asociaciones  
de Barmans  
Españoles

 <b>CAMPEONATO NACIONAL FABE</b> <b>RONDA PRELIMINAR - FORMA TÉCNICA</b> <b>- CLASICO -</b> 			
Concurante 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		



## Bases del 10º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica 2023



Federación de Asociaciones  
de Barmans  
Españoles

LÍMITE DE TIEMPO 7 Minutos.	DEDUCCION	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.		

CAMPEONATO NACIONAL FABE FICHA DE CATA – RONDA PRELIMINAR - CLASICO			
Concursante 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 ____/87 Puntos.</b>			
Juez: Nombre y Firma	Competidor: Nombre y Firma.		