



## 2º CAMPEONATO DE CANARIAS DE COCTELERÍA SIN ALCOHOL 2024



### GRAN PREMIO



## Reglamento Oficial de Bases



**INSTITUCIÓN FIERAL 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)

**9º Salón Gastronómico de Canarias  
GastroCanarias 2024**  
Del 21 al 23 de mayo de 2024  
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**  
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 2º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol Mocktail 2024



## **MODALIDAD:**

Los concursantes tendrán que realizar una receta de cóctel (Cocktail) SIN ALCOHOL. (Mocktail)

## **CATEGORÍAS:**

Categoría única. Categoría Cocktails Mocktails.

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

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

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

Las fórmulas deberán tener como base: **Los Mixer de Royal Bliss**. 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 o Jigger.

## **INGREDIENTES:**

Las pulpas o siropes son libres.

Se puede utilizar un máximo de 2 productos caseros

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 2º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol Mocktail 2024



## 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 (**Mixers de Royal Bliss: Royal Bliss Yuzu, Royal Bliss Berry, Royal Bliss Ginger, Royal Bliss Soda, Royal Bliss Limón, Royal Bliss Naranja**), 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 **5** minutos.

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

Dentro de los **5** 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 y originalidad.

Importante: el producto principal (**Mixers de Royal Bliss**) debe estar siempre presente en el cóctel.

# Bases del 2º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol Mocktail 2024



## **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 estos, 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 2º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol Mocktail 2024



### **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 Sin Alcohol Mocktail, 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.

### **PREMIOS:**

- **1º Premio: Bono de Viaje (valorado en 500€).**
- **2º Premio: Bono de Viaje (Valorado en 300€).**
- **3º Premio: Kit Utensilios Bartender.**

Se entregarán, en el mismo escenario, al anunciar el podio de ganadores.

### **LEGALIDAD:**

El Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Sin Alcohol (Mocktails) 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 estas, 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 Sin Alcohol (Mocktail), 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 estas, en torno a las personas inscritas, las que resulten finalistas y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, las

## Bases del 2º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol Mocktail 2024



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 de ellas a la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Sin Alcohol (Mocktail), 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.

El plazo de inscripción será del **22 de marzo de 2024 al 11 de abril de 2024**

El plazo de inscripción se cerrará a las **15:00 del día 11 de abril de 2024**

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).

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: Apartado postal: 4021, CP: 38010, Santa Cruz de Tenerife

### **CAMBIOS:**

## Bases del 2º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol Mocktail 2024



El Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias y del Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Sin Alcohol 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 Sin Alcohol (Mocktails) 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 Sin Alcohol (Mocktails) de cualquier tipo de responsabilidad.

### **FINAL:**

La participación en el Campeonato Absoluto de Canarias de Coctelería Sin Alcohol 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 Sin Alcohol (Mocktails) 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 19 de marzo de 2024.

**Fdo.: David Arrebola García**

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



# Bases del 2º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol Mocktail 2024



	<b>FICHA DE PUNTUACIONES</b> <b>I Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol 2023</b>	 <b>GastroCanarias</b> 8º Salón Gastronómico de Canarias <b>GASTROCANARIAS</b> 2023 23 al 25 de Mayo   Recinto Ferial de Tenerife
---	--	---

<b>Nº DEL CONCURSANTE</b>	<b>Nº COCTEL</b>
---------------------------	------------------

<b>TÉCNICA UTILIZADA / MÁXIMO 25 PUNTOS</b>																																
<table style="margin: auto; border-collapse: separate; border-spacing: 5px;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr> <tr><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td></tr> <tr><td>25</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25							
1	2	3	4	5	6	7	8																									
9	10	11	12	13	14	15	16																									
17	18	19	20	21	22	23	24																									
25																																

<b>HISTORIA Y PRESENTACIÓN / MÁXIMO 25 PUNTOS</b>																																
<table style="margin: auto; border-collapse: separate; border-spacing: 5px;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr> <tr><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td></tr> <tr><td>25</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25							
1	2	3	4	5	6	7	8																									
9	10	11	12	13	14	15	16																									
17	18	19	20	21	22	23	24																									
25																																

<b>ESTRUCTURA Y SABOR DEL COCTEL / MÁXIMO 50 PUNTOS</b>																																																								
<table style="margin: auto; border-collapse: separate; border-spacing: 5px;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr> <tr><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td></tr> <tr><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td>32</td></tr> <tr><td>33</td><td>34</td><td>35</td><td>36</td><td>37</td><td>38</td><td>39</td><td>40</td></tr> <tr><td>41</td><td>42</td><td>43</td><td>44</td><td>45</td><td>46</td><td>47</td><td>48</td></tr> <tr><td>49</td><td>50</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50						
1	2	3	4	5	6	7	8																																																	
9	10	11	12	13	14	15	16																																																	
17	18	19	20	21	22	23	24																																																	
25	26	27	28	29	30	31	32																																																	
33	34	35	36	37	38	39	40																																																	
41	42	43	44	45	46	47	48																																																	
49	50																																																							

<b>MÁXIMA PUNTUACIÓN 100 PUNTOS</b>	<b>TOTAL</b>	
-------------------------------------	--------------	--

<b>NOMBRE DEL JUEZ</b>	
------------------------	--

La propiedad de esta ficha es exclusiva de la Asociación de Barmans de Tenerife, por lo que queda totalmente prohibido, la difusión, utilización venta o impresión sin la autorización de la Asociación.



# Bases del 2º Campeonato de Canarias de Coctelería Sin Alcohol Mocktail 2024

