

ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

ELIMINATORIAS NACIONALES

COPA "MARCELO ALEGRE"

Rumbo al IBA WORLD FLAIR COMPETITION **CHENG DU CHINA 2019**

Selección Nacional de Coctelería (S.N.C.)

CATEGORÍA FLAIR

Reglas y regulaciones

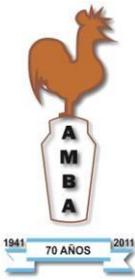
1. La competición está abierta a los miembros de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina (A.M.B.A.), que cuenten con sus cuotas al día.-

2. Los ya socios de AMBA al 16-12-18 para participar solo deberán tener su cuota 2018 abonada en su totalidad (\$1.200).-

3. Los socios A.M.B.A. deben participar de la asamblea (obligaciones del asociado) que será el mismo día de la competencia a las 11 AM puntual, finalizada la misma habrá un lunch y al termino del mismo comenzará el briefing a las 14 hs. y luego de éste, inicio de concentración (15hs.) Comienzo de competencia 16 hs.

3.1 Los no socios se podrán inscribir para participar de la Eliminatoria abonando (\$1.600). Cualquier no socio que llegara a clasificar para representar a nuestro país en el WCC CHINA 2019 debería asociarse a A.M.B.A (requisito IBA) Este punto implica que los participantes en este apartado no adquieren categoría de socio, por ende solo implica participación de dicho certamen mencionado anteriormente.

3.2 En caso de mora aquellos socios que adeuden hasta un máximo de 5 años se ofrece un plan de pago: a tener en cuenta el mismo será resuelto por comisión directiva, en base al comportamiento, compromiso y actitud hacia la institución. Quienes superen los 5 años de



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

deuda se proyectara un plan de pago. El socio que adeude cuota y entre en plan de pago, a la primera cuota impaga, se considera el plan caído y para una próxima regularización la comisión decidirá si deberá pagar el total de la deuda o bien será considerado su aceptación nuevamente como socio.

3.3 **OPCIONES DE PAGO:** MERCADOPAGO, enviando por email el comprobante de pago , **OPCION PAGO EN EFECTIVO:** en la sede social (Juan de Garay 1927 CABA) coordinando cita para ello, **PARA AMBAS MODALIDADES LA FECHA LIMITE ES** hasta el 05/12/18 hasta las 18:00, opción deposito o transferencia bancaria, cualquier duda dirigirse a certamenes@ambadeargentina.com.ar

Mercadopago: Para este método, deberán enviar a
[*certamenes@ambadeargentina.com.ar*](mailto:certamenes@ambadeargentina.com.ar)

Con el asunto: "Solicitud de inscripción" los siguientes

Datos:

Nombre y apellido y correo electrónico y a posteriori se les enviará una solicitud de pago en la cual tendrán distintas opciones: tarjetas de crédito en cuotas, débito, pago fácil, rapipago, bapropagos, etc.

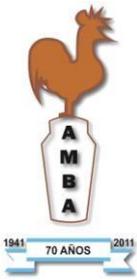
Cuenta Bancaria:

Asociación Mutual de Barmen y afines de la República Argentina,
Nº de cuit 30-52689260-3
Banco Credicoop,
Cuenta nº 40031/2
Sucursal nº 39 de San Cristóbal
O por CBU
Primer Bloque CBU 19100391
Segundo Bloque CBU 55003904003128

3.4 La competición se llevará a cabo de forma presencial.-

3.5 Los participantes tendrán tiempo hasta el 14/12/2018 a las 19:00 para mandar su receta a cartemenes@ambadeargentina.com.ar.-

3.6 A partir del 01/12/18 se podrán enviar las recetas, comprobante de pago, etc. a la Comisión Organizadora de AMBA.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

certamenes@ambadeargentina.com.ar

2.6 El certamen tendrá lugar el 16/12/18 en la Sede de Nuestra Asociación sito en Av. Juan de Garay 1927 CABA.-

4. La competición será preparada de acuerdo a las regulaciones de la International Bartenders Association (IBA) y dicho reglamento se encuentra en el apartado 14.a.-

5. El Comité de AMBA se reserva el derecho de rechazar cualquier competidor, receta o nombre de receta considerado inaceptable.-

6. La competición será conducida y supervisada por el Comité de Competición de AMBA.-

7. El cóctel a preparar por todo concursante tiene que ser de creación propia y deberá tener un nombre acorde, que no haga alusión a obscenidades.-

8. Antes de la competición, el Comité revisará todas las recetas para su verificación y posterior aprobación minimizando así riesgos y malos entendidos.-

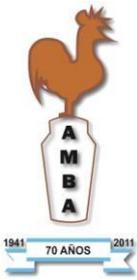
9. Las recetas pasarán a ser propiedad de AMBA, la cual se reserva el derecho utilizar la imagen del competidor para los fines que la Institución crea conveniente.

10. La categoría de la competencia será Bartenders Choice (libre) y la cristalería a utilizar será provista por el competidor.-

11. En esta competición el primer puesto tendrá la posibilidad de representar a Argentina en el mundial de Coctelería a realizarse en Cheng Du (CHINA).-

12. Los competidores deberán atenerse al reglamento anteriormente mencionado, como también a sus planillas de puntuación organoléptica y técnicas (el participante deberá examinarlas mismas) y también, como indican las reglas IBA en los mundiales, deberá explicar su coctel, el nombre, el origen, etc. entre otros.-

13. El briefing para competidores no socios se realizará las 14hs el mismo día, previo a la competencia. No se admitirán competidores antes



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

de dicha hora pactada.

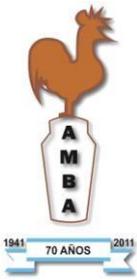
14. Por el hecho de participar en el certamen, se aceptan de conformidad todas las cláusulas en el presente reglamento.-

Receta

1. El contenido de producto alcohólico del cóctel no excederá los 7 (siete) centilitros.
2. El contenido total de líquido del cóctel no superará los 20 cl. Se entiende que lo restante es hielo.
3. Las fórmulas no deben contener más de 5 (cinco) ingredientes, alcohólicos y analcohólicos.
4. La receta será expresada en centilitros (cl.) con números enteros (por ejemplo: 1, 1,5/2-2,5/, 3, 4, 5, etc) centilitros/cl o medios números (por ej.: ½, 1½, 2½, etc.); y como cantidades más pequeñas golpes (dashes) y o gotas.
5. Las herramientas y las BEBIDAS serán proporcionadas por los propios competidores.
6. Las bebidas será servidas de menor a mayor según su contenido alcohólico y por último las sin alcohol.
7. Las bebidas podrán ser medidas con jiggers, picos dosificadores, o ser vertidos libremente.
8. Los cocteles podrán ser preparados utilizando los siguientes métodos: batido, refrescado, directos, constituido o licuados.
9. Producto bonus, mas info a partir del **01/12/18**.
10. Se realizará un cóctel de autor en 4 copas, en 5 minutos para la final del 16/12/18
11. La receta deberá presentar los ingredientes, con cantidades, ya que la exactitud del coctel será calificado como Working Flair.

Ingredientes

1. Los competidores podrán utilizar cualquier bebida envasada, rotulada que se venda comercialmente y será proporcionado por ellos mismos.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

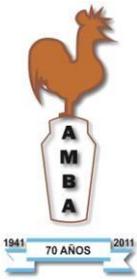


FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

2. No se permitirá el uso de productos caseros.
3. Se permitirá la utilización de jugos de fruta frescos y envasados y huevos frescos. Así también bitters comerciales, aguas no alcohólicas, carbonatadas y no carbonatadas (R.N.P.A.). Estos ingredientes serán proporcionados por los mismos participantes.
4. Los jugos frescos deberán ser preparados durante la concentración y bajo la supervisión del juez de la misma.
5. Los productos lácteos autorizados serán comerciales: leche (liquida, condensada) y crema, todos estos productos deberán estar en su empaque original y cerrados.
6. Los ingredientes calentados y o flameados no serán permitidos y serán causales de descalificación.
7. Cualquier sustitución o ingrediente cuestionable en la receta original de un competidor deberá contar con la aprobación del Comité de AMBA durante el Briefing o vía email antes para su mayor seguridad.
8. La sustitución y/o exclusión de un producto, ante un problema, será reemplazado por uno similar de la misma categoría o eliminado, en este caso solo aplicable para un solo ingrediente. Solo en caso excepcional.

Decoraciones & Garnish

1. En el momento previo del abandono de la concentración para competir, el participante contará con 15 (quince) minutos para preparar las decoraciones para los 4 (cuatro) cócteles, bajo la supervisión del juez de concentración.
2. La decoración consistirá solamente en productos naturales y comestibles, se pueden utilizar escarbadienes palos brochete y no será permitido el uso de cotillón, caramelos o golosinas.
3. No se permite el uso de colorantes alimentarios.
4. Los productos artificiales no serán permitidos. Excepción: Ej: esencia de vainilla, agua de azahar, humo líquido o consultar a certamenes@ambadeargentina.com.ar
5. Las decoraciones no podrán exhibir marcas comerciales.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

6. No se permite ninguna decoración fuera de lo que es la cristalería, como podría ser al lado del coctel, en platillos, bandejas, cucharitas chinas, etc.
7. Condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada y otros internacionalmente utilizados serán permitidos y contarán como ingredientes.
8. Cualquier adorno cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité de AMBA

Formato

1. Una vez inscriptos, los participantes, ingresaran a la concentración, donde solamente se ausentaran para desarrollar su rutina (o bajo la autorización del juez de concentración) y una vez que haya participado se retirara de la concentración. El no cumplimiento de esta norma es motivo de descalificación.
2. EXCELENTE PRESENCIA PERSONAL ASOCIADA AL PERFIL PROFESIONAL QUE NOS REPRESENTA (pantalón de vestir, pollera, camisa, moño y/o corbata, zapatos, pelo recogido, barba afeitada o recortada, etc.)
3. Limitarán a cada competidor a 5 (cinco) minutos para la preparación de su cóctel en la final
4. La eficacia será evaluada por el jurado técnico (promedio de jurados por competidor más un fiscal de grupo que unificara criterios de los tres jurados).
5. La final será presentada en 1 (una) etapa.
6. Si el competidor excede el límite de tiempo será penado por el jurado técnico.
7. Todos los competidores finalistas, se medirán en esta única etapa. El orden de salida para elaborar el cóctel como cualquier tipo de dudas será dado en el Briefing sin derecho a reclamo alguno a posteriori del mismo. El competidor que obtenga el más alto promedio de puntaje entre técnica y degustación será ganador. En caso de empate prevalece quien tenga mejor puntaje en sabor y si aún así se sigue empatado será quien obtenga menor tiempo en la elaboración de los cocteles.
8. Todas las decisiones del Comité de AMBA serán finales e inapelables.
9. Deberán subir al stage con 2 copias de su receta, 1 para el jurado y otra para el presentador si no sube con las 2 copias se le restaran puntos. Deben estar completadas por impresora, así se intenta facilitar y agilizar la tarea tanto de



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

jueces como de presentadores. Las mismas son responsabilidad del competidor.

10. El precalentamiento de Flair, se realizará solo en la zona asignada y con botellas de entrenamiento. A designar por la organización.
11. A su vez los participantes contarán con 3 minutos para el armado de la mise and place en el stage. Pasado ese tiempo se empieza a descontar puntos.
12. RELLENADO DE BOTELLAS: MOMENTOS ANTES DE LA DECORACIÓN.

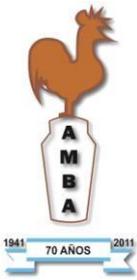
CANTIDADES

WORKING FLAIR: un mínimo de 50%

EXHIBITION FLAIR: un mínimo de 1 onza

El encintado solo se permitirá solo a efectos de asegurar los picos en las botellas

13. **MÚSICA: en pendrive en un único track**, correctamente rotulada con el nombre y número del competidor. **No se recibirán cds, ni celulares, ni computadoras.**
 16. Las bebidas alcohólicas deberán ir en sus botellas originales sin excepción.
 16. Los jugos se podrán colocar en tanques o botellas peladas sin etiqueta para ambos estilos de flair, siempre y cuando estén totalmente peladas, sean transparentes y sin grandes logotipos tallados en las mismas.
 17. Tendrán la libertad de tener en su set de botellas, todas las botellas de reposición que crean necesarias.
 18. Las botellas de Malibú deben ir sin etiquetas si no llevasen la misma bebida
- 19. No se permitirá el llenado de botellas con jarabes y/o syrups.**
10. Tendrán libertad para mezclar rutinas de ambos estilos de Flair si así lo desean.
20. UTILIZAR PICOS TAPADOS O ACHATADOS SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.
 21. El uso de fuego está **TOTALMENTE PROHIBIDO** y será motivo de descalificación.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



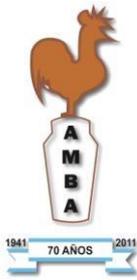
FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

22. TODAS LAS BOTELLAS PARA FLAIR, Y SET DE HERRAMIENTAS DEBERÁN SER PROVISTAS POR CADA COMPETIDOR. CADA COMPETIDOR ES RESPONSABLE DE SUS PERTENENCIAS Y ¡¡¡DEBERÁ TENER TODO LISTO A LA HORA DE PASAR A COMPETIR AL STAGE!!!

23. El competidor deberá confeccionar dos fichas de inscripción iguales.

PUNTAJE:

El puntaje de Técnica de Flair tendrá un total de 250 puntos, a continuación se adjunta la planilla a utilizar por el jurado técnico.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

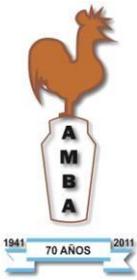


FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

Apéndice C: Hoja de Jurados Técnicos Flairtending

Número de Competidor/a	Conкурсante 1	Conкурсante 2	Conкурсante 3	Conкурсante 4	Conкурсante 5
Apariencia e Interacción. 0 - 75 Puntos.					
Pulcritud: Apariencia a la audiencia, traje, complemento o disfraz = 20					
Interacción con el Público = 20					
Originalidad = 20					
Limpieza: Cómo queda el estado de la barra después de la actuación = 15					
Dificultad y Presentación. 0 - 100 Puntos.					
Variedad de Movimientos = 20					
Dificultad de Movimientos = 20					
Sentido con la Música = 20					
Originalidad y Creatividad = 20					
Objetos utilizados / Cantidad de Botellas en Flair = 20					
Ejecución. 0 - 75 Puntos.					
Suavidad - Fluidez = 15					
Control = 15					
Pours = 15					
Confianza = 15					
Espectáculo = 15					
Puntuación Positiva.					
Puntuaciones Negativas - Deducciones.					
Drops. -2 Puntos por Drop					
Fumble. -0.5 Puntos por Fumble					
Spills. -0.5 Puntos por Spill					
Tail. -1 Punto por Tail					
Tiempo. -10 Ptos. Cada 5 segundos de exceso de tiempo					
Puntuación Negativa.					
Puntuación Final. (Max. 250).					

Firma y Nombre del Juez Técnico:



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

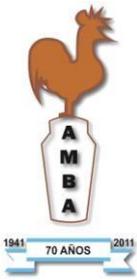
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

Competidores

1. Los competidores se medirán en rondas de un (1) participante.
2. **Cada finalista contará con sus propias decoraciones y herramientas de trabajo a utilizar. Las botellas y productos a mezclarse serán suministrados por el participante y deberán estar cerrados y rotulados; los mismos serán abiertos en la mise and place, botellas abiertas podrán ser utilizadas sin que resten puntos pero serán revisadas por el jefe de concentración y de encontrarse adulterado el contenido será descalificado el competidor.**
3. Cuando los finalistas hayan completado su estación de trabajo, para la cual se otorgaran 3 (tres) minutos, aguardan la señal del jurado para que comiencen a confeccionar el cóctel. Cuando el competidor termine su rutina, el camarero tomará esos cocteles y los entregará al jurado de degustación.
4. Los competidores permanecerán en la etapa hasta que se les anuncie su retiro.
5. Las estaciones serán limpiadas por los asistentes para el próximo grupo de competidores.
6. Este procedimiento continuará a través de toda la etapa.
7. En esta única etapa, todos los finalistas prepararán 4 (cuatro) cocteles de la misma receta.
8. Los finalistas bajo ninguna circunstancia podrán consumir bebidas alcohólicas antes y durante su participación. Esto es motivo de descalificación
9. La receta ganadora de flair puede ser modificada por AMBA total o parcialmente, adecuándose al certamen IBA WCC CHENG DU 2019
10. Los ganadores en clásico y flair de la gran final deberán tener su pasaporte al día con un plazo máximo de tolerancia para tramitarlo hasta el 15/2/19, pasada esa fecha el puesto quedará a disposición del siguiente competidor en la tabla de resultados al igual que si no presentaran su pasaje al 01 de Junio de 2019, cuyo costo queda a cargo del competidor, AMBA cubre los gastos de noches de alojamiento, derecho a las competencias, almuerzos y cenas incluyendo las de gala y de bienvenida mas acceso a los hospitality suites y master classes, excursiones y demás actividades programadas en Cheng Du. En caso de alguno de los ganadores (clásico y flair) sean de alguna nacionalidad que requiera visa



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

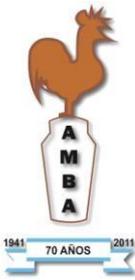
para China se les dará un plazo hasta el 01/03/19 para la presentación de visa y pasaporte.

11. No se permiten la exhibición de logos o imágenes en indumentaria, herramientas, copas, sombreros, etc. A excepción del logo AMBA, en cualquier certamen relativo a AMBA e IBA en el país o el Mundo.

12. POR EL HECHO DE PARTICIPAR EN EL CERTAMEN, SE ACEPTAN DE CONFORMIDAD TODAS LAS CLÁUSULAS EN EL PRESENTE REGLAMENTO.

Sentencia

1. La organización proporcionará lugar para los jueces degustadores y los cómputos finales.
2. El Comité Administrador de Jueces se asegurará que cada cóctel corresponda con el número de planilla, que será firmada por los jueces después de que se juzgue cada trago.
3. Toda planilla será recogida y entregada al Comité de Cómputos.
4. El Comité Administrador deberá informar a los jueces que cada cóctel debe ser
5. juzgado en su propio mérito y no contra otras recetas.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

FICHA DE INSCRIPCIÓN

CATEGORÍA: FLAIR - CLÁSICO

Nombre y Apellido

Dirección:

Email.....Teléfono-particular:.....

.....celular:.....Lugar de trabajo.....

Email del trabajo:.....

.....Teléfono: Escuela donde hubiese cursado estudios de coctelería:

Nombre del cóctel.....

Tachar lo que NO corresponda

BATIDO

REFRESCADO

DIRECTO o CONSTITUIDO

LICUADO

EMPRESA	MARCA	BEBIDA	CANTIDAD CL

DECORACION:

ACEPTO DE CONFORMIDAD TODAS LAS CLÁUSULAS EN EL PRESENTE REGLAMENTO. -La receta ganadora, será modificada parcial o totalmente y consistirá en la representante de la Argentina en el IBA WCC - CHENG DU 2019

FIRMA DEL PARTICIPANTE.....



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES
MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

