



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 COCKTAIL COMPETITION

CHENG DU CHINA 2019

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

CATEGORÍA CLÁSICA

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 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



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



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

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

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

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

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

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



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



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

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 de dicha hora pactada.

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

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

16. La receta ganadora de clásico puede ser modificada por AMBA total o parcialmente, adecuándose al certamen IBA WCC CHENG DU 2019.

17.

14. a Sobre las Reglas Generales de Competición

1. - Los Cocktails no deben contener más de seis (6) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias.-

2. - Las fórmulas deben contener: al menos 4 cl de ingredientes alcohólicos por copa.-

3. - Las fórmulas no pueden contener más de 7 cl de alcohol por copa.-



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

4. - Las fórmulas deben contener no más de cuatro (4) ingredientes alcohólicos.-
5. - Las fórmulas deben contener: al menos una bebida alcohólica espirituosa considerada base, (es decir, el brandy, gin, ron, vodka, etc.). Los otros ingredientes deben ser modificadores, (es decir, amargos, siropes, licores, zumos etc.). Una segunda (2ª) bebida espirituosa base podrá también ser utilizada, pero, en caso de que la bebida obligatoria por sorteo sea un espirituoso, la cantidad a usar de la segunda bebida base debe ser inferior a la principal del sponsor A.M.B.A.-
6. - Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir la piel de los cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), también será considerado como ingredientes. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea dentro de la cristalería.-
7. - Producto bonus, mas info a partir del **01/12/18**.
8. - Se permiten cualquier producto calentado dentro de las normas que sugieran seguridad al participante, espectadores y jueces.-
9. - No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con la aprobación del Comité organizador.-
10. - Bebidas con gas y aguas no carbonatadas pueden utilizarse. En el caso de los zumos, solamente se podrán utilizar los de comercialización industrial excepto (limón, pomelo, naranjas o limas) que serán exprimidos en el momento.-
11. - El concursante podrá hacer su jugo natural dentro del tiempo de su decoración, otorgando 5 minutos adicionales para dicha preparación.-
12. - Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.-
13. - Los productos lácteos consistirán en leche, nata, huevos, leche, yogur y helado serán permitidos siempre que no exceda de 6 cl.-
14. - Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) Ingrediente, serán permitidos, aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario. 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.-
15. - Los concursantes podrán utilizar productos calientes siempre y cuando cuenten con el permiso del Comité Organizador.-
16. - Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación del Comité Organizador.-
17. - Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

enteros (1 cl, 2 cl, 3 cl, etc.) y / o medios (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, etc.), cucharadas, golpes o gotas serán las cantidades más pequeñas.-

18. - Las cantidades de frutas, hierbas, vegetales o similares, que sean usados como ingredientes dentro del cocktail deben de cuantificarse en cl. dentro de la Hoja de fórmulas con la medida exacta.

14. b Decoraciones & garnish

1. Las decoraciones se utilizan en el interior de la cristalería, tanto para decorar, como para modificar los sabores.-

2. Las decoraciones que sean consideradas como un modificador, (cereza de cocktail, cáscaras de frutas, olivas, etc.), o todo aquello que formando parte de la decoración toque el líquido, contará como un ingrediente más.-

3. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán consideradas ingredientes.-

4. Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, y que están destinados a ser parte del sabor de la bebida, a pesar de que están en el borde, se considerarán un ingrediente.-

5. Todas las decoraciones y guarniciones deben ser comestibles. El uso de flores comestibles, frutas, hierbas, hojas, especias y verduras, incluyendo cortezas, cáscaras de frutas, cáscaras, semillas de frutas, ramitas y tallos, etc. están permitidos. Flores utilizadas en la bebida o como decoración están también autorizadas y deben ser de una variedad comestible.-

6. Las decoraciones pueden montarse sobre selecciones de copas, tenedores, pinchos, palos, paja u otros accesorios comunes para después montarlas en los Cocktails.-

7. Las decoraciones y guarniciones se prepararán en el área de detrás del escenario, en la mesa de decoraciones, con la supervisión del Comité organizador en un tiempo máximo de 15 minutos y antes de salir al escenario. Cualquier tipo de aderezos prefijados hechas de antemano o preparadas en otro lugar provocará la eliminación de dicho elemento de la competición y puede correr el riesgo de ser eliminado de la competencia.-

8. 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 cocktail no será aceptada.-

9. No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.-

10. El concursante deberá traer cualquier tipo de frutas, verduras o hierbas que utilice para su Decoracion o Garnish.-



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

11. El concursante DEBERÁ respetar los ingredientes de su Garnish o Decoración enviada en su receta, en caso de faltante no se le permitirá sustituir la guarnición que falta por otra.-
12. No se permite el uso de colorantes artificiales, que modifique el color del coctel original.-
13. Los productos manufacturados tales como palillos, sticks o brochetas pueden utilizarse para fijar la decoración a la cristalería, pero no para mejorar el atractivo visual de la decoración.-
14. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, canela y nuez moscada (así como otras especias similares), decoración de chocolate, (Sólo cuando se preparan en el back-office) y otros condimentos que se utilizan a nivel internacional, se permitirán.-
15. Las pajitas, palillos, sticks, brochetas y agitadores no deben tener ningún tipo de logotipo o marca.-
16. No se permite ninguna decoración presentada fuera de lo que es la cristalería, como podría ser al lado del cocktail, en platillos, bandejas, cucharillas chinas etc.-
17. Aires y espumas están permitidas y todos los ingredientes usados para hacer los aires y espumas se deben hacer en presencia de un juez y acatar la regla máxima 6 ingredientes. Todos los ingredientes y técnicas deben ser explicados en detalle en el documento de presentación de la receta.-
18. Cualquier decoración cuestionable debe ser aprobada por el Comité Organizador.-

14. c Cristalería

1. La cristalería será proporcionada por el concursante.-

14. d Preparación De Los Concurantes

1. Se realizará un sorteo al azar para determinar el orden de participación durante el briefing para el comienzo de las pasadas.-
2. 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.
3. El Comité de A.M.B.A suministrará el hielo. Las bebidas se pueden servir directamente o sobre cualquier forma de hielo que no esté aromatizado.-
4. La forma y el estilo de hielo se basarán en función de la disponibilidad. El concursante puede traer su hielo que no se suministre y deberá ser aprobado



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua.-

5. No es obligatorio el uso de medidores o Jiggers. Está permitido dosificar los ingredientes libremente.-

6. Los participantes podrán preparar su bebida directamente en el vaso o copa, en vaso mezclador, en coctelera o mezclado en aparato eléctrico. (Éste último deberá ser aportado por el concursante).-

7. Los concursantes deben utilizar sus propios utensilios de trabajo para preparar el cocktail. No habrá utensilios de bar que sean suministrados por A.M.B.A. Cada competidor será responsable de traer todo su material.-

14. e Dinámica Del Concurso

1. Cuando el concursante haya preparado todo lo necesario, esperara la señal de inicio para comenzar su trabajo.

2. Cuando haya terminado los Cocktails, serán recogidos por los camareros y llevado al Jurado Degustador. Los concursantes pueden verter su mezcla en la cristalería ya sea de izquierda a derecha o de derecha a izquierda, eligiendo solo una opción.

3. Los concursantes deben verter en primer lugar siempre el producto obligatorio. Después los ingredientes alcohólicos de menor a mayor graduación. Por último, los ingredientes no alcohólicos.

4. El concursante preparará cinco (5) Cocktails según su fórmula. De éstos, cuatro (4) se utilizarán para puntuar en degustación y el quinto cocktail será puesto en exhibición al público.-

5. En el caso de los accidentes inesperados durante la preparación de los Cocktails, (por causas ajenas a la competición), o cualquier tipo de desgracia que tenga lugar durante el transporte de los Cocktails a la degustación del jurado, el Comité de A.M.B.A, en consulta con el concursante, buscará y propondrá una solución satisfactoria para todas las partes involucradas.-

6. Los concursantes se mantendrán en el escenario hasta que sean autorizados para salir.-

7. Los concursantes deben presentar las botellas al público y los jueces.

14. f Jueces

1. El panel de Jueces de A.M.B.A estará compuesto por un Jurado Degustador, un Jurado Técnico, una persona responsable de los Jurados, un encargado de tiempo.-

2. Todos los jueces deben ser imparciales y declarar cualquier interés que



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



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

tengan con cualquier concursante.-

3. El uso del teléfono móvil por los miembros del jurado está estrictamente prohibido mientras que la competición esté en marcha.-
4. El Comité Organizador se reserva el derecho a tener la última palabra sobre cualquier asunto relacionado con el criterio de juicio de los Concurstantes.-
5. Todas las decisiones del Comité Organizador serán inapelables.-
6. Todos los jueces serán informados sobre las Normas a utilizar para juzgar. Todos los jueces serán imparciales y no tendrán ningún prejuicio de cualquier sabor o perfil de cocktail.-
7. La hoja de puntuación de Jueces Degustadores será global.-
8. La técnica tiene una puntuación máxima de 250 puntos.-
9. El competidor deberá confeccionar dos fichas de inscripción iguales.



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



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

FICHA DE INSCRIPCIÓN

CATEGORÍA: CLÁSICO - FLAIR

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-WFC CHENG DU (CHINA) 2019.-

FIRMA DEL PARTICIPANTE.....