



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



ELIMINATORIAS NACIONALES rumbo al PANAMERICAN COCKTAIL COMPETITON Cuba 2018

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 19-10-17 para participar solo deberán tener su cuota 2017 abonada en su totalidad (\$1200).

2.1 Los no socios se podrán inscribir abonando (\$1.600). Requisito excluyente para asociarse. Los nuevos socios deberán presentar una foto 4x4, constancia de CUIL o CUIT y fotocopia de DNI.

2.2 OPCIONES DE PAGO: MERCADOPAGO, enviando por email el comprobante de pago, OPCION PAGO EN EFECTIVO: en la sede social (Juan de Garay 1927 CABA e Instituto Argentino de Coctelería AV. De Mayo 570 1º piso) coordinando cita para ello, PARA AMBAS MODALIDADES LA FECHA LIMITE ES hasta el 10/11/17 hasta las 18:00, 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.

2.3 La competición constará de dos etapas una primera virtual y una segunda, la final, presencial.

2.4 Los participantes tendrán tiempo hasta el 10/11/2017 a las 22:00 para subir su receta a cartemenes@ambadeargentina.com.ar. A su vez en esta ocasión las recetas serán confeccionadas también en un video sin editar y de corrido, con una duración máxima de 3

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



minutos, donde realizarán solo un (1) coctel. Éstas recetas grabadas de frente al participante, serán subidas a youtube y posteadas en el facebook personal de cada uno de los participantes anteriormente inscriptos, etiquetando a AMBA DE ARGENTINA, para su posterior revisión y publicación de medios.

2.5 A partir del 20/10/2017 se podrán enviar las recetas con el link de video, comprobante de pago, etc.

2.6 Las recetas y videos serán revisados por la Comisión Organizadora de AMBA, donde se seleccionará a los cinco (5) finalistas

2.7 Los finalistas se darán a conocer el 14/11/2017.

3. La competición será preparada principalmente de acuerdo a las regulaciones de la International Bartenders Association (IBA).

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

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

6. 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.

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

8. La final presencial tendrá lugar el domingo 26/11/2017 horario a confirmar, en el predio de La Rural en Buenos Aires. Presentándose al breafing a confirmar en el mismo lugar.

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 TRAGO LARGO (libre) y la cristalería a utilizar será libre. La organización no proveerá de la misma.

11. En esta competición el primer puesto tendrá la posibilidad de representar a Argentina en el Panamericano de Coctelería Cuba 2018 Categoría Flair

12. El briefing para competidores se realizara el mismo día antes de la competencia.

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

13. 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 9 (nueve) 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 analcóholicos.
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.
8. Se realizará un cóctel de autor en 4 (cuatro) copas/vasos, en 5 minutos para la final del 26/11/17. La organización proveerá removedores y sorbetes.
9. 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.
2. No se permitirá el uso de productos caseros.

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



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 (líquida, 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

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 1 (tres) cócteles, bajo la supervisión del juez de concentración.
2. La decoración consistirá solamente en productos naturales y comestibles, se pueden utilizar escarbadientes 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.
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.

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



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 finalistas, 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. Está prohibido el ingreso de teléfonos móviles en la concentración y será causal de descalificación.
4. Limitarán a cada competidor a 5 (cinco) minutos para la preparación de su cóctel en la final del 26/11/17
6. 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).
7. La final será presentada en 1 (una) etapa.
8. Si el competidor excede el límite de tiempo será penado por el jurado técnico.
9. 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.
10. Todas las decisiones del Comité de AMBA serán finales e inapelables.
11. 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 jueces como de presentadores. Las mismas son responsabilidad del competidor.

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



12. El precalentamiento de Flair, se realizará solo en la zona asignada y con botellas de entrenamiento. A designar por la organización.

13. A su vez los participantes contarán con 3 minutos para el armado de la misse en place en el stage. Pasado ese tiempo se empieza a descontar puntos.

14. RELLENADO DE BOTELLAS: MOMENTOS ANTES DE LA DECORACIÓN.

CANTIDADES

WORKING FLAIR: un mínimo de 60%

EXHIBITION FLAIR: un mínimo de ½ onza

El encintado solo se permitirá solo a efectos de asegurar los picos en las botellas y solo una vuelta en el cuerpo de la botella.

MÚSICA: en pendrive en un único track, correctamente rotulada con el nombre y número del competidor. **No se recibirán cd, ni celulares, ni computadoras.**

16. Las bebidas alcohólicas deberán ir en sus botellas originales sin excepción.

5. Los jugos se podrán colocar en tanques o botellas peladas sin etiqueta (**solo podrán colocarse dos vueltas de cintas en el cuerpo**) 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.

20. Tendrán libertad para mezclar rutinas de ambos estilos de Flair si así lo desean.

21. UTILIZAR PICOS TAPADOS O ACHATADOS SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.

22. El uso de fuego está **TOTALMENTE PROHIBIDO** y será motivo de descalificación.

23. **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!!!**

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

PUNTAJE:

El puntaje del torneo estará basado en un total de 900 (novecientos) pts. Los cuáles serán divididos en las diferentes Ítems de bonus de flair y técnicas de coctelería clásica, (Ej. Tomar el garnish con la mano, tomar el vaso del borde, no retirar el agua que se forma en el vaso por causa del deshielo etc.)

FLAIR (0 a 600 Puntos)

1. DIFICULTAD (10-100)
2. VARIEDAD Y ESTILO (10 a 100 PUNTOS)
3. ORIGINALIDAD (10 a 100 PUNTOS)
4. WORKING FLAIR (10 – 50).
5. OVERALL (10 a 50 PUNTOS)
6. SMOOTHNESS O FLUIDEZ (10 a 100 PUNTOS)
7. SHOWMANSHIP (10 a 50 PUNTOS)
8. PRESENCIA (10 a 50 PUNTOS).

COCTEL 0 A 300 PUNTOS

Apariencia 0-70

Aroma 0-80

Sabor 0-150

PENALIDADES

1. **DERRAMES: 5 PUNTOS**
2. **CAIDAS: 10 PUNTOS**
3. **ROTURAS: 50 PUNTOS.**
4. **OVER / UNDER POUR: 10 PUNTOS**
5. **FALTANTE DE TRAGO: 50 PUNTOS**
6. **FALTANTE DE INSUMO: 25 PUNTOS**
7. **OTROS: 10 puntos** (Procedimiento insanitario, la no presentación de las recetas como se especifica en el reglamento, el exceso de tiempo en el armado de la misse en place, etc.)
8. **EXCESO DE TIEMPO:** Serán deducidos 10 (diez) pts. cada vez que: El bartender se exceda por 10 (DIEZ) segundos de su tiempo límite y esta deducción será proporcional.

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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 tres 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 misse in 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 será modificada por AMBA total o parcialmente, adecuándose al certamen IBA Panamericano de Coctelería Cuba 2018 Categoría Flair
10. nLos 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 15/03/2018, pasada esa fecha el puesto quedará a disposición del siguiente competidor en la tabla de resultados, AMBA cubre los gastos de 4/5 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 Cuba. En caso de alguno de los ganadores (clásico y flair) sean de alguna nacionalidad que requiera visa para Cuba se les dará un plazo para la presentación de visa y pasaporte.
11. **POR EL HECHO DE PARTICIPAR EN EL CERTAMEN, SE ACEPTAN DE CONFORMIDAD TODAS LAS CLÁUSULAS EN EL PRESENTE REGLAMENTO.**

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



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 juzgado en su propio mérito y no contra otras recetas.

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar



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 laboral :

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 Panamericano de Coctelería CUBA 2018.

FIRMA DEL PARTICIPANTE.....

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires, Argentina.

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar