



Planilla de Técnica Categoría Clásica

| Nombre del Competidor | | Nombre del Cocktail | |
|--|--|---|------------------------------|
| 1. Bottle presentation | | Deducción | Puntos |
| ♦ Se presentan las botellas tanto al público como a los jueces y en su respectivo orden? | | -15 | |
| ♦ Presentan las botellas con las etiquetas hacia el público? | | -15 | |
| 2. Manipulación de hielo y herramientas y derrames eliminación del exceso de agua | | Deducción | Puntos |
| ♦ Se le cayó un cubo de hielo. Se le cayeron dos o más cubitos de hielo | | -10, -15 | |
| ♦ Utensillo caído | | -15 | |
| ♦ No tiró agua ni enfrió cristalería, coctelera, etc | | -10, -20 | |
| ♦ Derrames (gotas, rayas, manchas) en la superficie de la barra | | -10, -15 | |
| 3. Vierta en exceso los ingredientes (falta o exceso) | | Deducción | Puntos |
| ♦ Composición de Bebidas que no esten en la receta | | -10, -20 | |
| ♦ Los Cocktails quedan demasiados cortos o excesos de líquidos | | -10, -20 | |
| 4. Habilidades de receta y guarnición (manejo y montaje de la guarnición) | | Deducción | Puntos |
| ♦ • El adorno se cae o no se mantiene la integro o no se coloca en el primer intento | | -5, -10 | |
| ♦ • La guarnición difiere de la descripción de la receta | | -5 | |
| ♦ Uso de ingredientes no aprobados o más de seis ingredientes | | -40 | |
| 5. Técnica de barman y manejo de cristalería. (Habilidad, limpieza, confianza, profesionalidad.) | | Deducción | Puntos |
| ♦ Uso inadecuado de las herramientas de la barra | | -5 | |
| ♦ Verter en orden equivocado las bebidas | | -5 | |
| ♦ Pasos mal ejecutados y falta de elegancia | | -10 | |
| ♦ No puede agarrar el vidrio de la base (debe estar a 2 pulgadas de la parte inferior) | | -5 | |
| ♦ • La Cristalería no se encuentra limpia o son golpeadas por el competidor del mismo modo las herramientas de barra | | -15 | |
| 6. Eficiencia del competidor (conocimiento, habilidades, preparación, demostración del competidor) | | Deducción | Puntos |
| ♦ • El competidor está desorganizado, mala presencia y sus pasos se ejecutan en forma incorrecta | | -15 | |
| ♦ El competidor se encuentra con su vestimenta incorrecta, desalineado y falta de hiegiene | | -5 | |
| TOTAL PUNTOS DEDUCIDOS FROM 250: | | | |
| TIEMPO TOTAL: | | <i>(15 Puntos por cada 15 segundos pasados los 7 minutos)</i> | DEDUCCION POR TIEMPO: |

Nombre del Jurado: _____

Firma: _____

Hoja de Jurados Degustadores Clásico y Flairtending

| Ficha Jurado Degustador Flairtending y Clásico | | | Número de Cocktail | |
|--|-----------------|-----------------|--------------------|-------------|
| Apariencia | Excelente 12-15 | Muy Bueno 8-11 | Bueno 4-7 | Regular 1-3 |
| Pulcritud. <small>(Ejemplo- Se desliza la Decoración sobre el Cocktail?)</small> | | | | |
| Originalidad / Creatividad. | | | | |
| Limpieza. | | | | |
| Aroma | Excelente 9-10 | Muy Bueno 6-8 | Bueno 4-5 | Regular 1-3 |
| Balance / Fragancia. | | | | |
| Gusto | Excelente 24-30 | Muy Bueno 18-23 | Bueno 10-17 | Regular 1-9 |
| Sabor. (Ácido / Seco / Dulce) | | | | |
| Balance. (Dulce / Agrio) | | | | |
| Gusto Final. <small>(Agradable / Desagradable / Apetoso Más / plano y corto)</small> | | | | |
| Decoración | Excelente 9-10 | Muy Bueno 6-8 | Bueno 4-5 | Regular 1-3 |
| Pulcritud / Originalidad. | | | | |
| Tipo De Cocktail | Excelente 9-10 | Muy Bueno 6-8 | Bueno 4-5 | Regular 1-3 |
| Clásico y Flairtending: ¿El cocktail cumple con las especificaciones de la competición asignada al Bartender? | | | | |
| Short Drink | | | | |
| Aperitivo | | | | |
| Sparkling Cocktail | | | | |
| Bartenders Choice | | | | |
| Long Drink | | | | |
| Digestivo | | | | |
| Flairtending | | | | |
| Puntuación Total | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Regular |
| | | | | |
| Puntuación Total Degustación: _____ | | | | |
| Impresión General | Excelente 9-10 | Muy Bueno 6-8 | Bueno 4-5 | Regular 1-3 |
| Impresión General del Cocktail | | | | |

1. La Impresión General del Cocktail sólo será utilizada en caso de empate. Estos puntos no se contarán a menos que haya un empate.
2. En caso de empate también en Impresión General, el ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en degustación.
3. Si después de esto persistiera el empate, la mayor puntuación en técnica decidirá el ganador.

Nombre Del Juez Degustador: _____

Apéndice C: Hoja de Jurados Técnicos Flairtending

| Número de Competidor/a | Concursante 1 | Concursante 2 | Concursante 3 | Concursante 4 | Concursante 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:
