



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



Eliminatorias al 63º IBA WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP – Praga 2013

*La competencia tendrá lugar el 4 de Noviembre en GBA.
San Isidro, Av. Centenario 837 Auditorio UTHGRA ZONA NORTE*

*El costo de inscripción será de 300 pesos e incluirá un año de membrecía a
A.M.B.A para los no socios, para socios con cuota al día \$150.-*

*La recepción de las recetas e inscripciones cierra el sábado 15 de
noviembre de 2013 en el briefing para competidores a realizarse en sede
social de Av. Juan de Garay 1927 de 16 a 18hs cuando se determinara
también el orden de salida de los competidores*

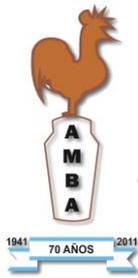
Reglamento General

- 1- Los competidores deberán presentarse a la concentración 60 min. antes del comienzo de la competencia, en caso contrario será descalificado, salvo previa autorización.
- 2- Durante la concentración, el encargado de recibir las quejas y transmitir las al Comité Organizador será el Coordinador General, las decisiones de ambos serán inapelables así sea la eliminación de un competidor.
- 3- El precalentamiento de Flair, se realizará solo en la zona asignada y con botellas de entrenamiento.
- 4- Cualquier acción que la organización considere que sea perjudicial para la competencia será penalizada con la descalificación del competidor.
- 5- La organización no se hace cargo de daños personales, por el mal accionar de los competidores

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

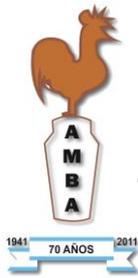


FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

- 6- Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas antes y durante de la competencia.
 - 7- Los competidores junto con el Coordinador General deberán asegurarse que poseen todos los ingredientes necesarios antes de concentrar, después no será responsabilidad de la organización que al bartender le falte un producto y deberá competir sin él.
 - 8- Los resultados del certamen, logrados sobre la base de este reglamento son inapelables, sin perjuicio de los reclamos que se pueden instaurar por escrito ante el comité organizador.
 - 9- La Asociación se reserva el derecho utilizar la imagen del competidor para los fines que el comité organizador crea conveniente utilizar.
 - 10- POR EL HECHO DE PARTICIPAR EN EL CERTAMEN, SE ACEPTAN DE CONFORMIDAD TODAS LAS CLÁUSULAS EN EL PRESENTE REGLAMENTO.
 - 11- Los Bartenders deberán elaborar un trago de invención propia según las bases sentadas en el presente reglamento para cada categoría
 - 12- TIEMPO TOTAL PARA EL SHOW: 6 MINUTOS.
A su vez los bartenders contarán con 3 minutos para el armado de la misse en place en el stage. Pasado ese tiempo se empieza a descontar, recuerden la concentración queda en el 3er piso si olvidan algo cada minuto extra de los 3 reglamentarios le será descontado.
 - 13- RELLENADO DE BOTELLAS: MOMENTOS ANTES DE SUBIR AL STAGE UNA VEZ TERMINADA LA DECORACIÓN
- CANTIDADES**
WORKING FLAIR: un mínimo de 51%
EXHIBITION FLAIR: un mínimo de ½ onza
El encintado solo se permitirá solo a efectos de asegurar los picos en las botellas
- 14- MUSICA: en CD en un único track, correctamente rotulada con el nombre y número del competidor
 - 15- Las bebidas deberán ir en botellas originales sin excepción.
 - 16- Los jugos se podrán colocar en tanques o botellas sin etiqueta para ambos estilos de flair, siempre y cuando estén totalmente peladas, sean transparentes y sin grandes logotipos tallados en las mismas.

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

17-Tendrán la libertad de tener en su set de botellas, todas las botellas de reposición que crean necesarias.

18-Las botellas de Malibu 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.
UTILIZAR PICOS TAPADOS O ACHATADOS SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.

21- El uso de fuego está TOTALMENTE PROHIBIDO y será motivo de descalificación

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

23-RECETA

- 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, se intenta facilitar y agilizar la tarea tanto de jueces como de presentadores.

-La receta deberá presentar los ingredientes, con cantidades, ya que la exactitud del coctel será calificado como Working Flair.

-No estarán permitidos ingredientes calientes, ni que necesiten ser calentados.

-Todo ingrediente y receta discutible deberá ser aprobada por la organización, con el participante

-No se permitirá el uso de helados, cremas de leche y leche condensada.

-El método de elaboración del trago será libre. Máximo 6 ingredientes.

24- DECORACION

-Decoraciones comestibles en un 80%, el otro 20% se acepta en palillos, escarbadietes, etc.

-Tendrán 15 minutos para armarla en concentración, bajo supervisión del Coordinador General

-Se montarán en la copa o vaso una vez finalizado el trago.

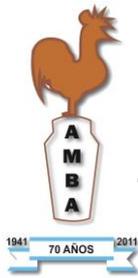
-Toda decoración discutible será aprobada por el Coordinador General

25- El puntaje del torneo estará basado en un total de 1000 (mil) pts. Los cuáles serán divididos en las diferentes ítems de bonus de flair y técnicas de coctelería clásica,

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

(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 300 Puntos)

1. **DIFICULTAD (0-100)** Algunos movimientos parecen más difíciles de lo que realmente son y otros grandes movimientos pueden ser conectados en la rutina a través de un rebote o rolling. Si consideras que tienes una variedad de movimientos difíciles trata de sacarle el mayor provecho posible. Solo movimientos que sean ejecutados con éxito serán contabilizados en esta categoría. La dificultad puede presentarse de diversas formas, como por ejemplo, en un movimiento individual o cómo está construida una secuencia de movimientos. En este ítem se medirá la dificultad que el participante presente en la ejecución de los movimientos a tiempo con su música.

2. **VARIEDAD Y ESTILO (0 a 100 PUNTOS)** Será evaluada la variedad de movimientos, estilos y herramientas que el competidor utilice. Si vas a tocar algo será una oportunidad para hacer Flair. Esto significa hacer flair con elementos desde servilletas y morteros hasta varias tins y botellas.

3. **ORIGINALIDAD (0 a 100 PUNTOS)** Mirar lo que la mayoría está haciendo y luego comenzar a pensar fuera de lo común. Se busca ver nuevos movimientos y técnicas de flair que definan el estilo personal de cada Bartender.

4. **WORKING FLAIR (0 – 50).**

Aparte de las técnicas de flair, también se evaluarán las técnicas que el barman emplee en la confección del cocktail. Se buscará que el participante respete los procedimientos homologados por la I.B.A. También si el competidor cometiera algún error de procedimiento como recoger el hielo con la mano, o tomar el garnish sin pinzas su puntaje será menor en relación a quien respete todas las normas.

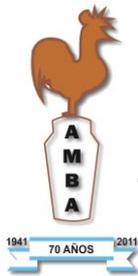
5. **OVERALL (0 a 100 PUNTOS)** Se buscará una gran actuación, que comienza desde el momento que empieces con tu cocktail hasta el tope y final de tu rutina. Se evaluará en como su rutina sea analizada secuencia por secuencia y movimiento por movimiento. Por ej., si de los 5 min. de tiempo el bartender utiliza 4 en un particular estilo, como puede ser dos cocteleras y botella, y utiliza el minuto restante para utilizar todos los otros demás objetos, eso significa que no hay un buen balance. Si el competidor debe apurarse para terminar sus cocktails faltando segundos el balance se verá afectado. El overall, es la sensación final que deja el evaluado tanto en los jueces como en la audiencia. Una vez terminada la rutina, el barman dejó a sus clientes satisfechos, o aún esperan más

6. **SMOOTHNESS O FLUIDEZ (0 a 100 PUNTOS)** Que la rutina del competidor sea fluida en todo sentido. Desde la manera en la que ejecuta sus movimientos, pasando por la transición entre los mismos. El hecho de detener su rutina para cualquier tipo de ajuste, la forma de recuperarse y lidiar con distintas situaciones puede tener un gran

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

impacto en tu rutina y su fluidez. El barman debe mantener la fluidez a través de toda su rutina y entre secuencias. En caso de tener muchas caídas, esta categoría se verá afectada en una forma negativa.

7. **SHOWMANSHIP (0 a 100 PUNTOS)** Flair Bartending es una forma de entretenimiento. Es vital que interactúes con el público para obtener puntos en esta categoría. No puedes servirle un trago a alguien en un bar sin hacer una conexión inicial y en el stage no es diferente. El entretenimiento es lo que la gente quiere ver y el show que ellos ven depende totalmente de ti. Showmanship es lo que todos los flair bartenders deberían mostrar. Sin eso, sólo eres una persona lanzando botellas. Confianza y una simple sonrisa a veces es todo lo que necesitas para llegar al próximo nivel.

8. **PRESENCIA (0 a 50 PUNTOS)** Además de ser un excelente profesional, esta competencia requiere parecerlo, no olviden que quien clasifique será la carta de presentación a nivel internacional del FLAIR ARGENTINO. Camisa y chaleco serán requeridos para la participación.

COCTEL 0 A 300 PUNTOS

Apariencia 0-70

Aroma 0-80

Sabor 0-150

PENALIDADES

1. **DERRAMES: 10** Se contará como derrame cada vez que el participante incurra en este de manera significativa. Cada vez que el líquido sea despedido por la botella, error al realizar un servicio, derramar al realizar un corte, llenar la cristalería por encima de su capacidad, etc. Solo serán contabilizados aquellos que puedan ser claramente vistos.

2. **CAIDAS: 20 PUNTOS** Cada vez que algún objeto que el barman utilice para su rutina golpee el piso o la estación de trabajo de una manera fuera de su control. Elementos encastrados que caigan juntos, contarán como una sola caída. Ej.: Dos tins encastrados.

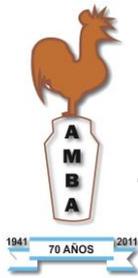
3. **ROTURAS: 50 PUNTOS** Cada vez que el participante cometa la rotura de algún objeto que estaba directamente en control del mismo. Roturas incidentales tales como, apoyar la botella sobre la mise en place y hacer que la cristalería se caiga del bar y se rompa no será deducido, pero si afectara su puntaje en técnica.

4. **OVER / UNDER POUR: 10 PUNTOS**

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



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 por ej., si el participante se excede 30(treinta) segundos de su tiempo límite 30 (TREINTA) pts. Serán deducidos de su puntaje.

NOTA: ESTA COMPETENCIA PROPONE ENCONTRAR Y RECONOCER AL FLAIR BARTENDER ARGENTINO CAPAZ DE REPRESENTAR ANTE LATINOAMERICA Y EL MUNDO, NO SOLO LA ACTIVIDAD QUE DESARROLLAMOS, SINO A TODO EL ESFUERZO Y DEDICACION QUE DE ELLA SE DESPRENDE, ES DECIR, MOSTRARLE A UN FLAIR BARTENDER AMATEUR HASTA EL EXPONENTE MAS ALTO QUE A TRAVES DEL ENTRENAMIENTO, LA PERSEVERANCIA, LA SOLIDARIDAD PROFESIONAL, UN REGLAMENTO BIEN ESTUDIADO Y EL COMPROMISO DE ENTREGAR TODO EN UN STAGE, CUALQUIERA PUEDE CRUZAR LA PUERTA QUE ESTA OPORTUNIDAD BRINDA, DE USTEDES DEPENDERA ACEPTAR EL DESAFIO Y LLEVARLO A CABO CON ÉXITO

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

Xº Certamen “A NUESTROS BARTENDERS MAESTROS”
Eliminatorias Nacionales rumbo al WWC PRAGUE 2013

FICHA DE INSCRIPCIÓN

CATEGORÍA: CLÁSICO FLAIR (TACHAR LO QUE NO CORESPONDA)

Nombre y Apellido

Dirección:

Email Particular:

Teléfono particular:celular:

Lugar de trabajo:

Email del trabajo:Teléfono:

Escuela donde hubiese cursado estudios de coctelería:

Nombre del Trago.....

CANTIDAD CL	BEBIDA	MARCA	EMPRESA

Forma de preparación (tachar lo que no corresponda):

BATIDO

REFRESCADO

DIRECTO o CONSTITUIDO

LICUADO y/o FROZEN

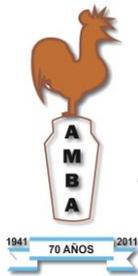
FIRMA DEL PARTICIPANTE.....

ATENCIÓN : la lista de productos pasibles de ser utilizados y producto bonus adjunta en www.ambadeargentina.com.ar

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



Contrato de Compromiso

Por el presente,

Socio N°, con DNI, me comprometo con la Asociación

Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina a colaborar/trabajar en la realización de actividades en relación al ámbito de la coctelería (seminarios, talleres, eventos, capacitaciones, etc) a lo largo de 2012, con el fin de reactivar las acciones de la Mutual, y como un compromiso con toda la comunidad bartender argentina, a la cual estaré representando en Certámenes Internacionales de Coctelería. A su vez parte de lo que fuera recaudado mediante dichas acciones será destinado en parte a un fondo para los representantes argentinos en el Mundial IBA de Praga 2013.

.....

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

E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar

www.ambadeargentina.com.ar