



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

ELIMINATORIAS NACIONALES
RUMBO AL XXIII CONGRESO Y CAMPEONATO IBA
PANAMERICANO DE COCTELERIA PANAMA 2019

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 31-12-18 para participar solo deberán tener su cuota 2019 abonada en su totalidad (\$1.800) más una inscripción (\$300).-

2.1 Los no socios se podrán inscribir abonando (\$1.200). Requisito excluyente para asociarse. Los nuevos socios deberán presentar una foto 4x4, constancia de CUIL o CUIT y fotocopia de DNI y ser oportunamente apadrinado por un ya miembro de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina (A.M.B.A).-

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) coordinando cita para ello, PARA AMBAS MODALIDADES LA FECHA LIMITE ES hasta el 24/05/19 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 se llevará a cabo de forma presencial.-

2.4 Los participantes tendrán tiempo hasta el 24/05/2018 a las 19:00 para mandar su receta a cartemenes@ambadeargentina.com.ar.-

2.5 A partir del 22/04/18 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

- 2.6 El certamen tendrá lugar el 28/05/19 en la Sede de Nuestra Asociación sito en Av. Juan de Garay 1927 CABA.-
3. 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.-
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. 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.
9. La categoría de la competencia será APERITIVO y la cristalería a utilizar será provista por el competidor.-
10. En esta competición el primer puesto tendrá la posibilidad de representar a Argentina en XXIII CONGRESO Y CAMPEONATO IBA PANAMERICANO DE COCTELERIA PANAMA 2019 más el segundo tendrá la oportunidad de representar a nuestro país en la categoría COPA AMISTAD y el tercer puesto en COPA CHALLENGER.- Cabe acotar que AMBA solamente cubre estadías a los representantes de COPA CLASICO PANAMERICANO, COPA FLAIR PANAMERICANO Y COPA PRESIDENTE.-
11. Los competidores deberán atenerse al reglamento anteriormente mencionado, como también a sus planillas de puntuación organoléptica y técnicas (el participante deberá examinarlas mismas).-
12. El briefing para competidores se realizara el mismo día antes de la competencia.
13. Por el hecho de participar en el certamen, se aceptan de conformidad todas las cláusulas en el presente reglamento.-
- 14.a Sobre las Reglas Generales de Competición**
- Los Cocktails no deben contener más de cinco (5) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como especias etc.-



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

2. - Las fórmulas deben contener al menos 1,5 cl. del producto SPONSOR, (Próximamente listado de bebidas) con la excepción de Bitters y amargos, donde unas pocas gotas o golpes pueden ser suficientes.-
3. - Las fórmulas deben contener: al menos 6 cl de ingredientes alcohólicos por copa.-
4. - Las fórmulas no pueden contener más de 9 cl de alcohol por copa.-
5. - Las fórmulas deben contener no más de cuatro (4) ingredientes alcohólicos.-
6. - 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.).
7. - 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.-
8. - Al menos dos ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales del o los sponsor A.M.B.A.-
9. - Se permiten cualquier producto calentado dentro de las normas que sugieran seguridad al participante, espectadores y jueces.-
10. - 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.-
11. - 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.-
12. - El concursante podrá hacer su jugo natural dentro del tiempo de su decoración, otorgando 5 minutos adicionales para dicha preparación.-
13. - Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.-
14. - Los productos lácteos consistirán en leche, nata, huevos, leche, yogur y helado serán permitidos siempre que no exceda de 2 cl.-
15. - 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.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

16. - Los concursantes podrán utilizar p productos calientes siempre y cuando cuenten con el permiso del Comité Organizador.-
17. - Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación del Comité Organizador.-
18. - Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números 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.-
19. - 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 y Guarniciones

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



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

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.-
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.-
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. 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. Los concursantes participarán con el uniforme de la empresa a la que representan, trajes o smoking.- En este caso, el uniforme no puede llevar ninguna marca de fabricantes de bebidas.-
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



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

aprobado 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 deben verter su mezcla en la cristalería siempre de izquierda a derecha.-
3. Los concursantes deben verter en primer lugar siempre el producto obligatorio (próximamente emitiremos la lista de sponsors). Después los ingredientes alcohólicos de menor a mayor graduación. Por último, los ingredientes no alcohólicos.
4. El concursante preparará cuatro (4) Cocktails según su fórmula en un tiempo de cinco (5) minutos. De éstos cuatro Cocktails (3) se utilizarán para puntuar en degustación y el cuarto 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.-



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION



FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941

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



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 las Eliminatorias Nacionales Rumbo al XXIII Congreso y Campeonato IBA Panamericano de Coctelería PANAMA 2019.-

FIRMA DEL PARTICIPANTE.....