



ELIMINATORIAS NACIONALES Rumbo al XXIII IBA
PANAMERICANO PANAMA 2019

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 01-05-19 para participar solo deberán tener su cuota 2019 abonada en su totalidad (\$1800) más una inscripción de (\$300).-
 - 2.1 Los no socios se podrán inscribir abonando (\$1200) Requisito excluyente para asociarse. Los nuevos socios deberán presentar una foto 4x4, constancia de CUIL o CUIT y fotocopia de DNI.
 - 2.2 Los socios con mora, deberán ponerse al día con la cuota al valor actual (\$.....) por cada año de deuda. De superar los 5 años de mora, solo deberá abonar por estos últimos, con la posibilidad de financiación de 6 cuotas sin interés. De no cumplir con estos requisitos, no tendrá posibilidad de volver a la Asociación siendo vetado por mora.
 - 2.3 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 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.

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires,
Argentina. E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar
www.ambadeargentina.com.ar



- 2.4 La competición constará de una etapa final, presencial.
- 2.5 Los participantes tendrán tiempo hasta el 24/05/2019 a las 18:00 para mandar su receta a cartemenes@ambadeargentina.com.ar
- 2.6 A partir del 22/04/19 se podrán enviar las recetas con el comprobante de pago, etc.
- 2.7 Las recetas serán revisados por la Comisión Organizadora de AMBA,
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 Martes 28/05/19 a las 17 hs en la sede de AMBA Av. Juan de Garay 1927 Buenos Aires. Presentándose al breafing a las 14.hs en la misma sede.
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 Fancy (libre) y la cristalería a utilizar es libre. La organización proveerá en la final, removedores y sorbetes.
11. En esta competición el primer puesto tendrá la posibilidad de representar a Argentina en el Panamericano de Panamá 2019. inspirados en el campeonato mundial de fútbol de la FIFA y para reducir el costo del IBA WCC a partir de

Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires,
Argentina. E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar
www.ambadeargentina.com.ar



2020, todos los finalistas de Flairtending serán seleccionados de las rondas clasificatorias regionales. Un total de 23 finalistas (22 finalistas de Flairtending y 1 campeón del año anterior) competirán en la Final en el WCC. Nota: Región 1 y 2 (América del Norte, del Sur y Central) - Clasificación que se realizará durante la Competencia Panamericana

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.

Receta

1. El contenido de producto alcohólico del cóctel no excederá los 7 (siete) 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.
9. Se realizará un cóctel de autor en 4 copas, en 5 minutos para la final del 28/05/18



10. 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.
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 (liquida, 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 4 (cuatro) cócteles, bajo la supervisión del juez de concentración.



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941



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.
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

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. 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).
6. La final será presentada en 1 (una) etapa.
7. Si el competidor excede el límite de tiempo será penado por el jurado técnico.
8. 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.
9. Todas las decisiones del Comité de AMBA serán finales e inapelables.
10. 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. La mismas son responsabilidad del competidor.
11. El precalentamiento de Flair, se realizará solo en la zona asignada y con botellas de entrenamiento. A designar por la organización.
12. A su vez los participantes contarán con 3 minutos para el armado de la mise and place en el stage. Pasado ese tiempo se empieza a descontar puntos.
13. RELLENADO DE BOTELLAS: MOMENTOS ANTES DE LA DECORACIÓN.

CANTIDADES

WORKING FLAIR: un mínimo de 50%

EXHIBITION FLAIR: un mínimo de 1 onza

El encintado solo se permitirá solo a efectos de asegurar los picos en las botellas

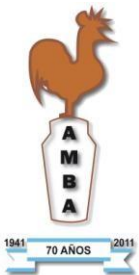
Av. Juan de Garay 1927 TEL. +54 (011) 4305-5679 Buenos Aires,
Argentina. E- Mail: info@ambadeargentina.com.ar
www.ambadeargentina.com.ar



14. **MÚSICA:** en pendrive en un único track, correctamente rotulada con el nombre y número del competidor . **No se recibirán cd , ni celulares, ni computadoras.**
15. Las bebidas alcohólicas deberán ir en sus botellas originales sin excepción.
16. Los jugos se podrán colocar en tanques o botellas peladas sin etiqueta 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.**
10. Tendrán libertad para mezclar rutinas de ambos estilos de Flair si así lo desean.
20. **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, 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!!!**

PUNTAJE:

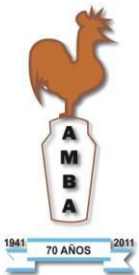
El puntaje de Técnica de Flair tendrá un total de 250 puntos, a continuación se adjunta la planilla a utilizar por el jurado técnico.



Numero competidor		CONCURSOS DE LA ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES				CONCURSANTE	
		LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION				5	
		FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941					
Apariencia e interacción 0 - 75 puntos							
Pulcritud, apariencia a la audiencia, traje, disfraz o complemento. 20							
Interacción con público. 20							
Originalidad. 20							
Limpieza: cómo queda el estado de la barra después de la actuación. 15							
Dificultad y presentación 0 – 100 puntos							
Variedad movimientos 20							
Dificultad movimientos 20							
Sentido con la música 20							
Originalidad/creatividad 20							
Objetos utilizados/cantidad de botellas flair 20							
Variedad movimientos 20							
Ejecución 0 – 75 puntos							
Suavidad, fluidez 15							
Control 15							
Pours							



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



15					
Confianza					
15					
Espectáculo					
15					
Puntuación positiva totales					
Puntuaciones negativas - Deducciones					
Drops: 2 puntos x c/uno					
Fumble: -0.5 puntos x c/uno					
Spills: -0.5 puntos x c/uno					
Tall: 1 puntos x c/uno					
Tiempo: 10 puntos cada 5 segundos de exceso de tiempo					
Puntuación negativa totales					
Puntuación Final					

Competidores

1. Los competidores se medirán en 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

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



abiertos en la mise and 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 PANAMA 2019
10. **POR EL HECHO DE PARTICIPAR EN EL CERTAMEN, SE ACEPTAN DE CONFORMIDAD TODAS LAS CLÁUSULAS EN EL PRESENTE REGLAMENTO.**

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: 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 IBA PANAMERICANO 2019

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