

WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIPS

Rules & Regulations





Índice



Introducción	Página 4
Formato General	Página 6
Los Concursantes	Página 6
Briefing	Página 7
Normas Generales para todos los Concursantes	Página 8
Ingredientes	Página 9
Decoraciones y Guarniciones	Página 11
Cristalería	Página 12
Preparación De Los Concursantes	Página 13
Dinámica Del Concurso	Página 13
Jueces	Página 14
Comités y Subcomités WCC	Página 15
Competición de Flairtending	Página 16
Formato General	Página 17
Reglas para Clasificación y Final de Flairtending	Página 17
Prueba de Habilidades Físicas (test año 2015)	Página 19
Tipos De Cocktails para Concursos de Clásico	Página 21
Trago Corto	Página 22
Bartenders Choice	Página 22
Aperitivo	Página 22
Sparkling	Página 23
Long Drink	Página 23
Digestivo	Página 23
Súper Final	Página 25
Jueces de Competición Flairtending	Página 28
Jueces de Competición Clásico	Página 31
Jurado Técnico Competición Clásico	Página 34
Tiempo y Penalizaciones en la Competición de Flairtending	Página 36
Tiempo y Penalizaciones en la Competición de Clásico	Página 38
Premios y Trofeos	Página 41
Apéndices	Página 43
Apéndice A: Hoja De Jurados Degustadores Clásico y Flairtending	Página 44
Apéndice B: Hoja De Jurados Técnicos Clásico	Página 45
Apéndice C: Hoja De Jurados Técnicos Flairtending	Página 47
Apéndice D: Jueces Técnicos y Degustadores para Súper Final	Página 48

Introducción

1. Los Campeonatos Mundiales de Coctelería, (WCC), están abiertos solamente a los miembros de la International Bartenders Association, (IBA).
2. IBA creará un calendario de cinco años de duración (al azar), con el tipo de Cocktail que corresponda a cada país, dando así a cada miembro de IBA la oportunidad de organizar sus Campeonatos Nacionales en la misma categoría en la que concursarán en el WCC.
3. Los Concursantes en la modalidad Flairtending competirán con un tipo de cocktail que será asignado de antemano aleatoriamente por la Organización del WCC.
4. Las Reglas dentro de cada competición se podrán actualizar y modificar, por el Comité de Reglas y Regulaciones de IBA (WCC IBA Committee) cuando se estime oportuno.
5. Los Campeonatos Mundiales de Coctelería serán preparados y organizados por el "país anfitrión" de acuerdo con el Comité de Reglas y Regulaciones de IBA (WCC IBA Committee). El Comité del WCC se reserva el derecho de rechazar a cualquier concursante, fórmula o nombre de fórmula que sea considerado inaceptable.
6. Las fórmulas para el Campeonato del Mundo deberán presentarse al Comité de Recetas del WCC en la fecha estipulada (fecha de cierre).
Cada concursante deberá rellenar el formulario de inscripción IBA WCC para incluir fórmula, método y un pequeño texto haciendo referencia a la fuente de inspiración por la cual ha realizado su fórmula. Los formularios de inscripción del WCC deben adjuntarse con una fotografía del concursante, que se enviará al Comité de Fórmulas WCC como un archivo separado:
 - Primer plano (Tipo Retrato).
 - A color.
 - Alta resolución (Al menos de 1 MB, pero preferiblemente superior).
7. El Comité del WCC, estará formado por los Vicepresidentes de IBA, el Secretario de IBA y en algunos casos otros miembros de la Junta de IBA, junto con el Presidente del país anfitrión. Dicho Comité supervisará todo lo relacionado con el Campeonato del Mundo de Coctelería.
8. Antes del WCC, el Comité de Fórmulas revisará todas las recetas recibidas. Las Fórmulas sólo se considerarán oficialmente aceptadas una vez que los organizadores

han enviado el visto bueno a los concursantes, en un plazo de diez, (10), días después de ser enviadas.

9. Todos los cocktails presentados serán propiedad de IBA y Miembros Asociados a IBA.

10. El Comité del WCC no se hace responsable de la falta de disponibilidad de las bebidas, aderezos y / o utensilios de trabajo durante el período de la competición.

11. Una lista detallada con los productos disponibles dentro de los Miembros Asociados a IBA, (Lista Oficial de Productos WCC), será suministrada por el Comité del WCC una vez al año.

12. Cada Asociación / País, podrá presentar dos (2) fórmulas, una para el Concurso de Flairtending y otra para el de Clásico. Ambas fórmulas deberán enviarse en el Formulario de Inscripción suministrado por el Comité WCC antes de la fecha designada para que sean registradas.

13. Las fórmulas presentadas después de la fecha de cierre no serán aceptadas y los participantes quedarán fuera de la Competición.

14. Es responsabilidad del participante y el Presidente de la Asociación / País, asegurar que las fórmulas presentadas cumplen con las directrices y normas que se indican en estas reglas.

15. Los envíos de las fórmulas deben ser presentados en el formato adecuado dictaminado por el Comité de Reglas del WCC.

16. Las Fórmulas presentadas y consideradas como correctas y comprobadas por el Presidente de la Asociación / País, no podrán ser cambiadas a excepción de posibles errores en la impresión de la revista oficial.

17. No se podrá hacer ningún cambio a los cocktails después de que el formulario de inscripción se haya presentado al Comité WCC a menos que sea aprobado por dicho Comité.

18. Todas las fórmulas presentadas a competición deben ser creaciones originales de los concursantes. La sospecha de que los concursantes puedan haber plagiado otra receta conocida puede suponer la descalificación del concursante.

Formato General

1. El WCC se divide en seis (6) Competiciones de cocktails para cada año, (uno para Flairtending y 5 para Clásico). Cada una de las 5 Competiciones de Cocktails Clásicos se asigna al azar a diferentes países y dictamina el tipo de cocktail a realizar en la competición por cada Asociación / País. Se realizará un calendario en el que figurarán al menos cinco (5) años de cocktails asignados para cada Asociación / País.
2. Los concursantes en el Concurso de Flairtending compiten en una ronda clasificatoria y una final. Los concursantes de Clásico participarán en una (1) única ronda.
3. El participante con la puntuación más alta en cada una de estas seis (6) competencias será proclamado ganador del "Mejor Cocktail del Año" en cada categoría.
4. A los ganadores de las seis (6) competencias, se les otorgará el título de **"Mejor Cocktail del Año"**. El ganador del Concurso de Flairtending y los cinco (5) ganadores de los Concursos de Clásico participarán entre sí en la Súper Final del WCC para competir por **"Mejor Bartender IBA del Año"**.

Los Concurantes

1. A cada Asociación / País afiliada a la IBA se le concede la admisión en el WCC de dos (2) concursantes.
2. Una de las plazas será para el Concurante de Flairtending y la otra para la Competición de Clásico.
3. A cada concursante, tanto de Clásico como de Flairtending, se le asignará un producto, (en ocasiones dos), de los sponsors de IBA. El sorteo de los productos se realiza por la Junta IBA, en una fecha que se anunciará con antelación. El primer sorteo se realiza para determinar los productos asignados en Flairtending y el segundo sorteo para Clásico.
4. Las inscripciones para el WCC deberán presentarse al Comité Organizador de la IBA en la fecha estipulada.

Briefing

1. Los Briefings se llevarán a cabo al menos uno (1) o dos (2) días antes de las competiciones. Es responsabilidad del concursante comprobar la hora y el lugar de celebración de cada reunión a su llegada al Hotel.
2. El Presidente encargado de la Competición de Flairtending dirigirá el briefing por la tarde/noche, momento en el que se explicarán las reglas y el sorteo de participación.
3. El Presidente encargado de las Competiciones de Clásico dirigirá el briefing por la tarde/noche, momento en el que se explicarán las reglas y el sorteo de participación.
4. Los concursantes deberán traer al briefing una copia de sus fórmulas igual que la presentada al Comité del WCC.
5. Los concursantes deben tener en cuenta que los briefings no son un foro de discusión, sino una reunión en la que se repasarán y explicarán las reglas y la mecánica de la competición.

Normas Generales Para Todos Los Concursantes

General rules for all competitors
(Flairtending and Classic Mixing)



Ingredientes

1. Los cocktails no deben contener más de seis (6) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias.
2. Las fórmulas deben contener al menos 1,5 cl. del producto sorteado, con la excepción de bitters y amargos, donde unas pocas gotas o golpes pueden ser suficientes.
3. Las fórmulas deben contener: al menos 4 cl de ingredientes alcohólicos por copa.
4. Las fórmulas no pueden contener más de 7 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.). Una segunda (2ª) bebida espirituosa base podrá también ser utilizada, pero, en caso de que la bebida obligatoria por sorteo sea un espirituoso, la cantidad a usar de las segunda bebida base debe ser inferior a la principal del sponsor IBA que le haya correspondido a cada concursante.
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 serán considerados como ingredientes. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea dentro de la cristalería.
8. Todos los ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales del WCC que fue enviada a los concursantes. Esta lista de productos puede cambiar de año en año en función de la composición de los Miembros Asociados a la IBA.
9. Algunos Miembros Asociados de la IBA distribuyen ciertos productos solo en determinados países, pero estos productos no podrán figurar en la Lista Oficial de Productos del WCC.
10. Queda estrictamente prohibido los ingredientes elaborados caseros, (excepto en la categoría de Bartenders Choice).
11. No se permiten los productos calentados, (excepto en la categoría de Bartenders Choice).
12. No se podrán utilizar ningún productos que no pertenezca a los sponsors.
13. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.

14. 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 del WCC.
15. Bebidas con gas y aguas no carbonatadas pueden utilizarse, siempre que estén dentro de la Lista Oficial de Productos de la IBA. En el caso de los zumos, solamente se podrán utilizar las marcas que sean sponsors de IBA a excepción de los zumos de limón, lima, naranja y pomelo, que serán naturales. En caso de que alguna firma Asociada a IBA, cuente entre sus productos con alguno de estos cuatro zumos, no se podrá hacer natural y habrá que utilizar dicha marca de zumo embotellada.
16. Si un determinado zumo de frutas no está disponible en ninguna firma asociada a la IBA, el concursante podrá hacer ese zumo natural dentro del tiempo existente para preparar la decoración.
17. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida, a menos que el organizador pueda suministrar dichos zumos ya exprimidos.
18. Los productos lácteos consistirán en leche, nata, huevos, leche, yogur y pastelería. El helado solamente se permitirá en la categoría de Bartenders Choice, siempre que no exceda de 6 cl).
19. Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) Ingrediente, no serán permitidos (excepto en el Concurso de Bartenders Choice). Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario.
Si el concursante presenta un hielo en forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua congelada.
20. Los concursantes de Bartenders Choice pueden usar ingredientes calientes siempre y cuando cuenten con el permiso del Comité del WCC.
21. Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación del Comité del WCC.
22. 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.
23. 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.

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 utilizados 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 del WCC 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 por el comité del WCC.
8. Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en las cristalería una 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. Los adornos y aderezos básicos, tales como: cerezas de cocktail, limones, limas, naranjas y aceitunas serán proporcionados por la organización. El concursante deberá traer cualquier otro tipo de frutas, verduras o hierbas.

11. El organizador proporcionará una lista de frutas, verduras y hierbas disponibles para la competición. Si el concursante elige ingredientes diferentes a los mencionados, deberá comprarlos por su cuenta asumiendo su costo. Si por alguna razón el concursante no lo hace, la guarnición faltante se quedará fuera de la competición y al competidor no se le permitirá sustituir la guarnición que falta por otra.
12. No se permite el uso de colorantes alimentarios.
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 serán proporcionados por la organización y 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. Aires y espumas están permitidas en todas las competiciones. Todos los ingredientes usados para hacer los aires y espumas se deben hacer en presencia de un juez y acatar la regla máxima 6 ingredientes. Todos los ingredientes y técnicas deben ser explicados en detalle en el documento de presentación de la receta.
18. Cualquier decoración cuestionable debe ser aprobada por el Comité del WCC.

Cristalería

1. La cristalería será proporcionada por el patrocinador de la IBA y será anunciado cada año.
2. Un archivo con una selección completa de cristalería, estará disponible en el sitio web de la IBA.
3. Los concursantes deben usar la cristalería que hayan puesto en su hoja de receta. No se permiten cambios.
4. Los concursantes de Bartenders Choice puede elegir libremente cualquier tipo de cristalería dentro de una selección de vasos o copas siempre que esté dentro de los ofrecidos por el patrocinador de cristalería IBA de ese año.

Preparación De Los Concursantes

1. Se realizará un sorteo al azar en todas las Competiciones para determinar el orden de participación durante el briefing del día antes del comienzo de los concursos.
2. Los concursantes participarán con el uniforme de su Asociación / País o con el uniforme de la empresa a la que representan. En este caso, el uniforme no puede llevar ninguna marca de fabricantes de bebidas que no sean Miembros Asociados IBA.
3. El Comité del WCC suministrará hielo. Las bebidas se pueden servir directamente o sobre cualquier forma de hielo que no esté aromatizado.

El país organizador suministrará hielo y hielo picado. La forma y el estilo de hielo se basarán en función de la disponibilidad. Un gran cubo de hielo puede ser traído por los concursantes pero no se suministra y deberá ser aprobado por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua.

4. No es obligatorio el uso de medidores o Jiggers. Está permitido dosificar los ingredientes libremente.
5. 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).
6. Los concursantes deben utilizar sus propios utensilios de trabajo para preparar el cocktail. No habrá utensilios de bar que sean suministrados por la IBA. Cada competidor será responsable de traer todo su material. La organización solo suministrará jarras básicas para el vertido de zumos naturales. Los concursantes pueden traer sus propias jarras.

Dinámica Del Concurso

1. Habrá un sorteo al azar de los concursantes para determinar el orden de actuación. Los concursantes deben traer los aderezos necesarios y sus propios utensilios para trabajar. Las botellas para la mezcla se mostrarán en la barra de "Coordinadores de Bar" o miembros del comité del país organizador.
2. Cuando el concursante haya preparado todo lo necesario, se espera a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo.

Cuando haya terminado los cocktails, serán recogidos por 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 de los patrocinadores que le ha correspondido. Después los ingredientes alcohólicos de menor a mayor graduación. Por último, los ingredientes no alcohólicos.

4. El concursante preparará cinco (5) cocktails según su fórmula. De éstos, cuatro (4) se utilizarán para puntuar en degustación y el quinto 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 del WCC, 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.

Jueces

1. El panel de Jueces del WCC estará compuesto por un Árbitro, Jueces de Derrames, (sólo para el Concurso de Flairtending), un Jurado Degustador, un Jurado Técnico, una persona responsable de los Jurados, un encargado de tiempo y cuatro (4) Subcomités, que son Coordinadores de Bar, un Comité Back Room, un Comité de Jueces Comisarios y un Comité de puntuación y que apoyarán el Comité WCC.

2. Todos los jueces deben ser imparciales y declarar cualquier interés que tengan en el WCC o con sus concursantes.

3. El uso del teléfono móvil por los miembros del jurado está estrictamente prohibido mientras que la competición esté en marcha.

4. El Comité del WCC se reserva el derecho a tener la última palabra sobre cualquier asunto relacionado con el criterio de juicio de los Campeonatos.

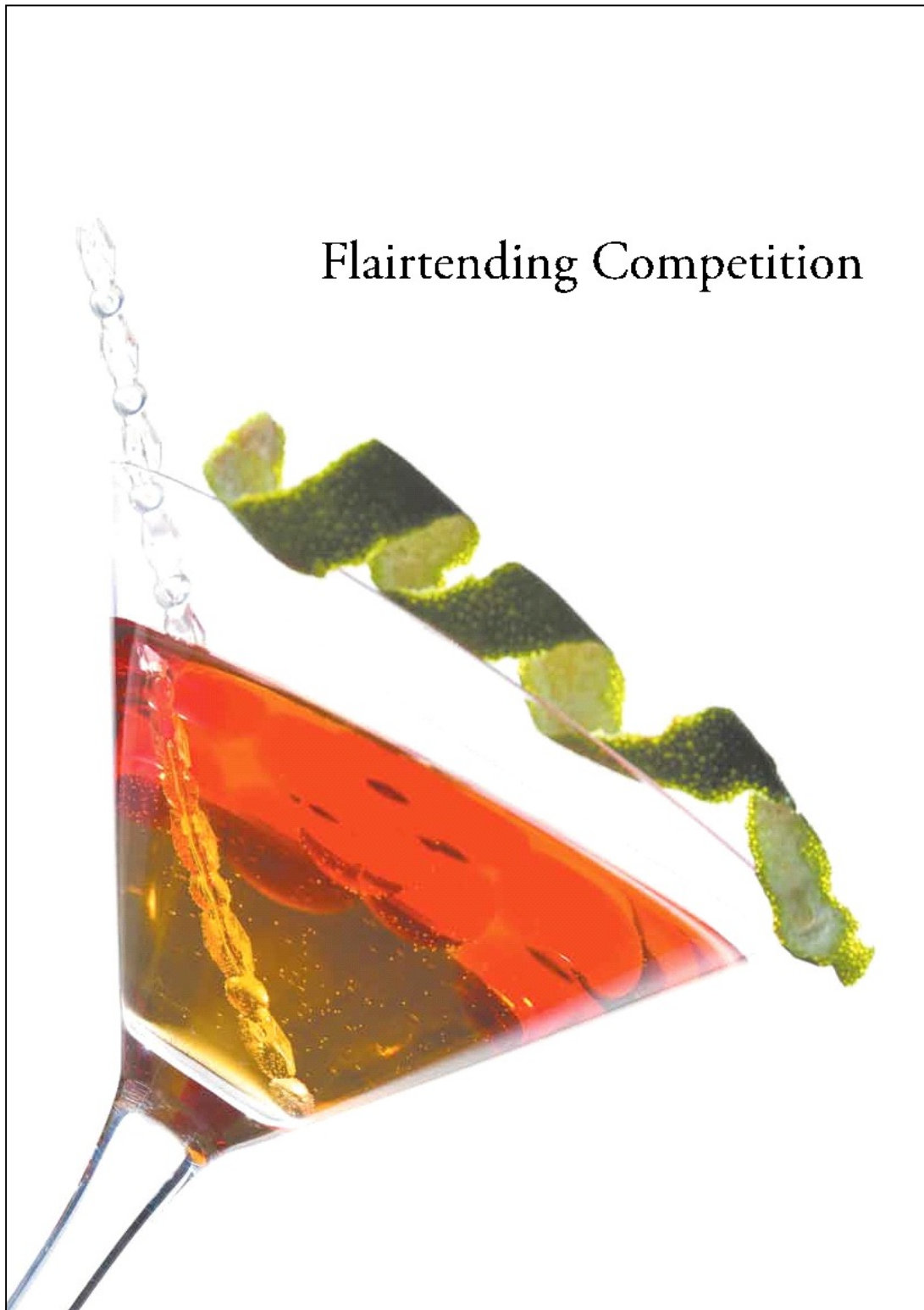
Todas las decisiones del Comité del WCC serán inapelables.

5. 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.
6. La hoja de puntuación de Jueces Degustadores será global y la misma para las Competiciones de Flairtending y de Clásico, (ver Apéndice E).
7. Cada tipo de cocktail tiene unas especificaciones y los concursantes serán juzgados por criterios y aspectos que su cocktail debe cumplir, según el tipo de competición en la que se participa.
8. Las puntuaciones técnicas, tanto en Flairtending como en Clásico serán las mismas.
9. La técnica tiene una puntuación máxima de 250 puntos.
10. Las puntuaciones de degustación y técnica se mantendrán separadas para las rondas de clasificación. La Súper Final incluirá, presentación personal, técnica de la ronda de clasificación, así como la cata de Súper Finales, según la puntuación de la hoja de cata y el mejor rendimiento basado en la interacción y conversación con los jueces.

Comités y Sub-Comités WCC

1. Los Subcomités y los Paneles de Jueces de Cata estarán bajo la supervisión del Comité del WCC, para ayudar durante el WCC.
2. El Comité del WCC, después de nombrar el panel de jueces, se reserva el derecho de reemplazar o nombrar nuevos jueces antes o durante la competición.

Competición de Flairtending



Formato General

1. Todos los concursantes competirán en una ronda de clasificación. Los seis competidores (6) que obtengan las mayores puntuaciones se clasificarán para entrar en la final del Concurso de Flairtending.
2. El ganador del Concurso de Flairtending participará en la Súper Final para competir con los ganadores de todos los concursos de Clásico.

Reglas para Clasificación y Final de Flairtending

Rutina

1. El concursante debe estar en la zona de notificación en el backstage, treinta (30) minutos antes de competir o serán descalificados.
2. Los concursantes tendrán cinco (5) minutos de preparar su actuación.
3. Los concursantes contarán con cinco (5) minutos para realizar su rutina.
4. Los concursantes deberán realizar cuatro (4) cocktails idénticos durante su rutina en el tiempo estipulado, tanto en la fase de clasificación como en la final. Tres (3) para que el Jurado Degustador y una (1) para exhibición.
5. Cada botella para la rutina modalidad flairtending debe contener al menos 3 cl de bebidas alcohólicas reales, jarabe y zumos utilizados en la receta.
6. Una vez que el producto de una botella se ha utilizado, dicha botella no puede ser utilizada de nuevo para la rutina.
7. El cronometrador notificará al concursante cuando el momento se acerca a cuatro (4) minutos y, posteriormente, tres (3), dos (2) y un (1) con una cuenta atrás.
8. El concursante será penalizado cinco (5) puntos por cada diez (10) segundos que se exceda del tiempo establecido de cinco (5) minutos..
9. Todos los participantes recibirán sus puntuaciones después de las competiciones. En caso de que haya un empate, la decisión será tomada por los jueces para la fase de clasificación y con la mejor puntuación en la fase de clasificación si el empate se produce en la final.

10. Los concursantes deben despejar la estación dentro de los cuatro (4) minutos después de su rutina. Los Bar-backs podrán ayudar en la tarea
11. Se deben utilizar Bar-backs durante la rutina. El país organizador proporcionará bar-backs o los concursantes pueden elegir los suyos.
12. El tiempo para la Final de Flairtending será de seis (6) minutos y no cinco (5) minutos como en la ronda de clasificación. En la final, los concursantes pueden utilizar los seis minutos de la forma que crean mas conveniente.

Mise-En-Place

1. Todos los equipos y las botellas han de almacenarse en cajas y se mantienen de forma ordenada en el back bar.
2. Los concursantes deben traer sus propias botellas vacías necesarias para la rutina. Deben contar con que puede haber roturas. El organizador no proporcionará botellas vacías.
3. Los concursantes deben verter la cantidad necesaria de líquido en las botellas (lista de patrocinadores), enfrente del Comité de Verificación, o utilizar las botellas originales.
4. Las botellas de los patrocinadores presentadas en el escenario deben ser nuevas, limpias y con la etiqueta actual. Las botellas con una etiqueta vieja o sucia no podrá ser utilizada.
5. Los concursantes pueden usar botellas de plástico oficiales para Flair IBA para zumos o utilizar los envases de zumo originales.
6. La botella pequeña, (375ml) o botella miniatura no se permitirá a menos que sea el tamaño proporcionado por el patrocinador.
7. Los concursantes proporcionarán sus propios speed pourers.
8. Los speed pourers pueden sellarse con cinta adhesiva, con un ancho de no más de diez, (10) milímetros para asegurar el pour a la botella. Esto es para garantizar la seguridad.
9. Los productos utilizados fuera de la lista oficial WCC de productos deben ser aprobados por el Comité del WCC. Sólo cuando sea aprobado por el Comité del WCC se podrá usar una botella de vidrio en blanco sin etiquetas o signos distintivos. Cualquier cosa en la Lista Oficial de productos del WCC producto debe ser utilizado en el envase original.
10. Todas las botellas que se utilizan en el escenario se prepararán durante el briefing, el sorteo de participación el chequeo de las recetas.

11. Los concursantes proporcionarán su propio CD (Se recomienda traer una copia de seguridad / archivo o use "Drop Box") y marcar en el mismo, el nombre del concursante, título de la canción y número de pista.

Prueba de Habilidades Físicas.

(Test Año 2015)

No se añadirá a la puntuación de los competidores para el 2015. Todos los flairbartenders deben participar.

Además de la demostración de flairtending en el escenario, cada flairbartender será puesto a prueba en una "ronda de velocidad".

La prueba de velocidad tendrá lugar en varios stands de los miembros asociados de la IBA, (determinados por la facilidad de uso de cada barra de stand). La barra debe ser funcional e imitar un bar normal. Si una barra tal no existe el uso de un "Flair Bar" se creará en el salón principal para acoger esta "ronda de velocidad".

1. Se celebrará en la sala principal de la competición o en los Stands Bar de los miembros asociados de IBA.
2. Una lista de 10 cocktails IBA comunes estará disponible para los concursantes para que revisen las fórmulas IBA.
3. Tres jueces pedirán tres cocktails diferentes de la lista.
4. Los cocktails no serán juzgados en la receta real, sólo en degustación y en el trabajo realizado. Sin embargo, si un ingrediente no es puesto dentro del cocktail, los jueces deducirán puntos.
5. La puntuación se basará en mejor tiempo, (tiempo máximo de 5 minutos), estilo de trabajo, mejor sabor, compostura, experiencia del cliente, bebida completa con decoración. (El sistema de puntuación será definido en breve).

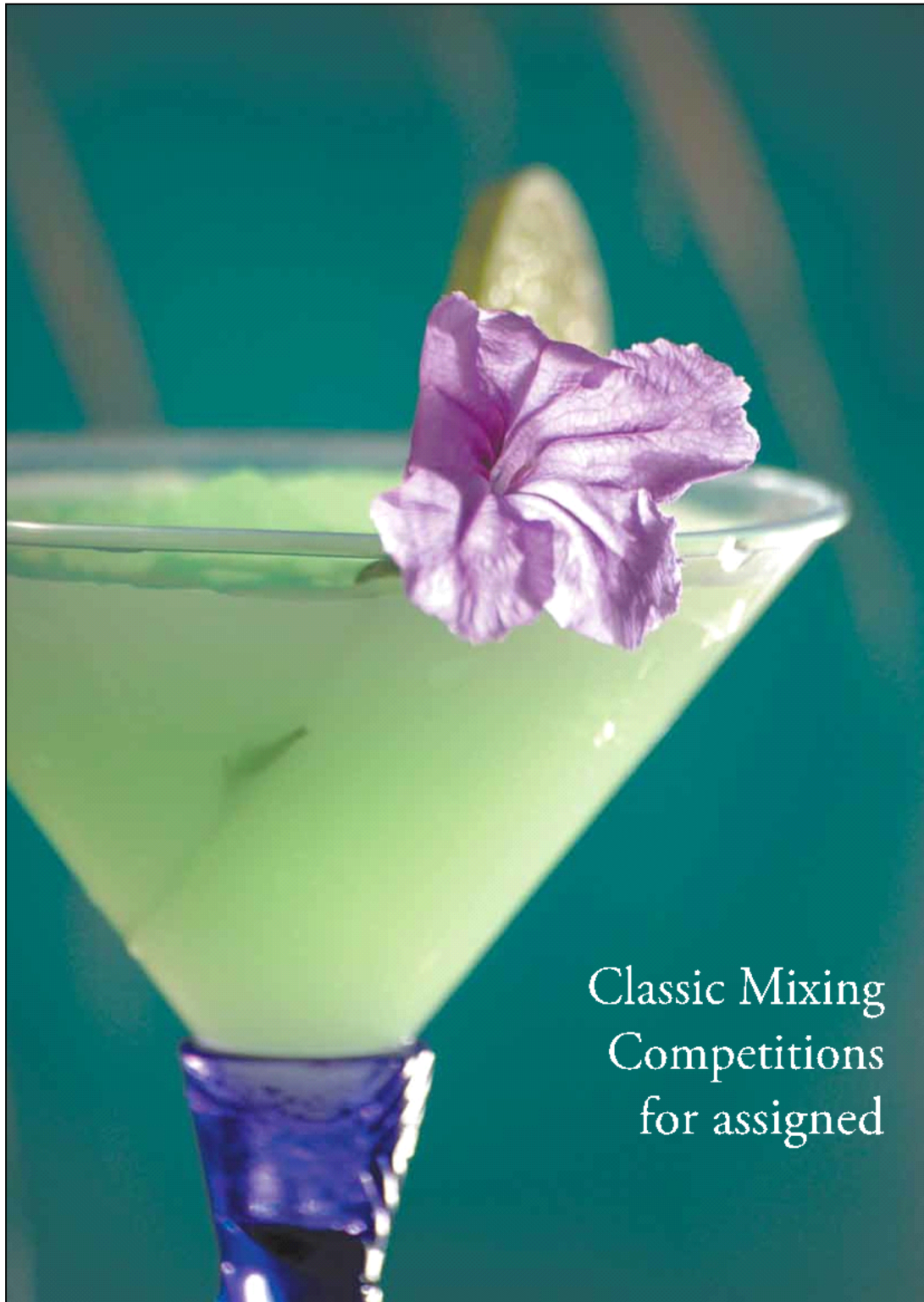
General

Se tendrán en cuenta:

1. Aspectos de higiene.

2. Concurante bien vestido, usar ropa ordenada, sin rasgados en la camiseta o vaqueros.
3. Los jueces otorgarán puntos en la apariencia de los flairbartenders, presentación a la audiencia, pulcritud y vestimenta o disfraz.
4. El nombre del cocktail debe ser relevante para la bebida que se presenta para anotar el máximo de puntos.
5. No se permiten actos, nombres y / o gestos obscenos.
6. El cocktail creado puede ser de cualquier estilo.
7. Método de preparación: agitar, remover o mezclar.
8. Los cocktails deben estar preparados y serán presentados para su degustación. El tiempo se detiene cuando la bebida se levante y presente a los jueces.

Tipos De Cocktail para Concursos De Clásico



Habrá 5 competencias asignadas a diferentes Asociaciones / Países. Cada país conocer  su competición por lo menos con un año de antelación.

Trago Corto

Puede ser en el estilo de un Cobbler, Margarita, Smash, Sour o Tiki (inspirado en un Crusta, Margarita, Sidecar o 1944 Mai Tai). Un Daisy implica añadir un poco de soda a un Sour, (espíritu, cítricos y edulcorante).

Bartenders Choice

No hay reglas, pero los concursantes deben utilizar productos de los Miembros Asociados a la IBA. Los concursantes pueden usar tantos ingredientes como desee con tal que sean productos IBA. Sólo se permite un ingrediente casero. La receta para el producto hecho en casa será incluido en la Revista Oficial WCC 2015, junto a la receta de cocktail. Esto permitirá a nuestra red reproducir este tipo de producto. El tiempo y la preparación son los mismos que en otras competencias (no se permite el fuego, sólo el uso de un soplete para caramelizar, siempre que sea aprobado por el Comité WCC).

Las especificaciones para ingredientes caseros son:

1. La base debe hacerse con un producto que aparece en la Lista Oficial de productos WCC.
2. El producto principal que le ha correspondido a cada concursante por sorteo, no se podrá utilizar para la preparación del ingrediente casero.
3. La composición de este ingrediente tiene que ser descrito en la receta adicional en el formulario de inscripción (será revisado por el jurado).
4. Solo se podrá utilizar un máximo de 2 cl. del ingrediente casero en la fórmula.

Aperitivo

Una bebida diseñada para estimular el apetito. Un aperitivo es seco en lugar de dulce, (ejemplo: Champagne, Pastis, Sherry, Vermut, Americano, Dry Martini, Negroni).

Los Jueces favorecerán los sabores secos y / o amargos en este estilo de cocktails en lugar de bebidas dulces.

1. El cocktail Aperitivo no contendrá más de dos (2) centilitros de productos endulzados.
2. Los siguientes productos se clasifican como productos dulces y por tanto, no contendrán más de dos (2) centilitros de cualquiera o una combinación de los mismos para la elaboración del Aperitivo.

a. Licores / Cordiales ***

b. Dulces vinos de licor: Pedro Ximénez, Sherry Cream, Marsala Dulce, Oportos, ***. (Todo el vermouth, jerez seco y Marsala se permiten).

c. Vinos espumosos dulces o vinos de postre ***

d. Jugos de frutas dulces, (no cítricos naturales) ***

***** Sujeto a ajustes anuales, basado en la participación de miembros asociados de la IBA.**

Sparkling

1. El espumoso elegido para mezclar en la fórmula del cocktail debe ser un vino espumoso de entre los miembros asociados de la IBA.
2. Los Sparkling deben contener un mínimo de 7 cl de vino espumoso.
3. El cocktail Sparkling no podrá exceder de 20 cl de líquido.
4. El alcohol añadido al vino espumoso debe ser no más de 4 cl.

Long Drink

El Long Drink se sirve en un vaso o copa altas. Puede ser refrescante, dulce, amargo, tropical, y se sirve en una copa que tiene un volumen mayor que cualquier otra opción de cristalería para la competición.

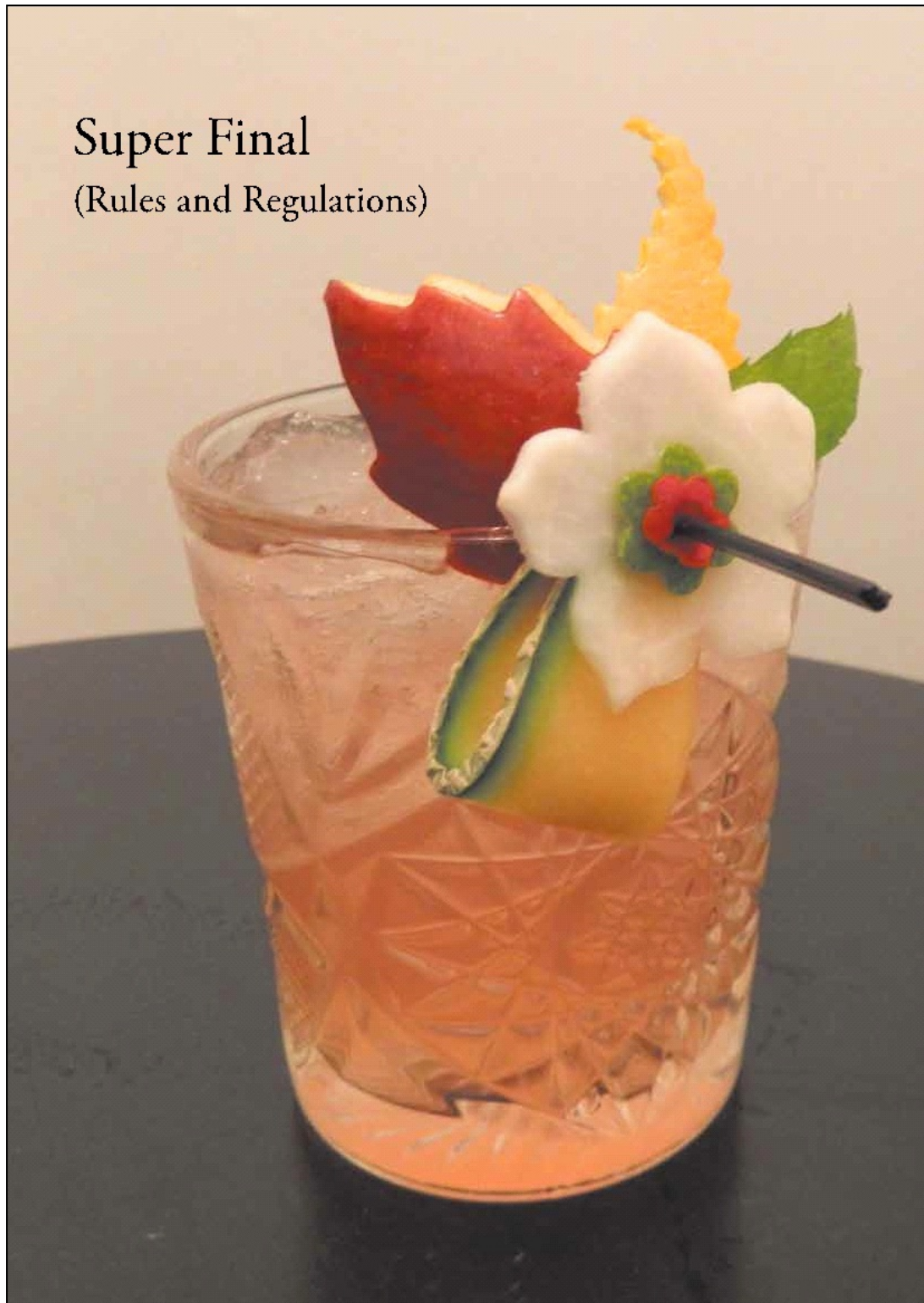
Las fórmulas de trago largo deben contener al menos 15 cl y se sirven en un vaso alto identificados por la selección cristalería IBA.

Digestivo

Un cocktail Digestivo puede ser considerado como tal, tanto si es un cocktail postre o un cóctel digestivo con predominio de un espirituoso. Un digestivo es una bebida

tomada después de una comida para ayudar a la digestión, complementar un postre o ser un postre.

Súper Final



El objetivo principal de la prestigiosa WCC Súper Final es elegir "El Mejor Bartender Mundial IBA del Año", que es una combinación del mejor cocktail de cada competición y la mejor elaboración en la Súper Final. Para entrar en la Súper Final, cada concursante habrá resultado vencedor de una de las 6 competiciones del WCC.

La Súper Final mostrará la habilidad y talento para el espectáculo de cada Bartender ganador de cada competición.

Los Bartenders deben presentarse a su cocktail antes los jueces y el público.

Un criterio básico de juicio es la eficiencia profesional del concursante. El juez, que va a estar sentado directamente frente al competidor, espera ser entretenido. El concursante también puede compartir con todos su filosofía, inspiración o una historia. El concursante será juzgado por la complejidad, la comunicación, la creatividad el gusto de sus cocktails y la técnica exhibida por un panel de cuatro (4) jueces VIP. Los jueces se centrarán en la presentación del concursante en primer lugar, después preguntas y conversación. A continuación probar y degustar el cocktail y por último puntuar esa degustación. La puntuación técnica se evaluará a través del rendimiento general, no siendo tan importante como en la fase de clasificación. Este jurado juzgará a todos los competidores de la Súper Final.

Se entregarán premios al “Mejor Cocktail del Año”, “Mejor nombre” (bebida y nombre en asociación, “IBA Cocktail DNA Cup”), “Mejor Rendimiento Técnico”, (“Trofeo Prestigio IBA”), “Mejor Decoración”, (“Trofeo Art Deco IBA”) y el “WCC Trofeo Súper Final” (“Mejor Bartender del Año de IBA”). Un premio especial se da a los concursantes menores de 28 años de edad, con la puntuación más alta en la competición de Flairtending y de Clásico, denominada “Trofeo Águila de IBA”.

El Mejor Bartender del Año IBA combinará los 4 resultados técnicos con los 4 puntuaciones de degustación de la Súper Final.

La tarjeta de puntuación de rendimiento para la Súper Final, contiene un máximo de 115 puntos (Apéndice H).

Súper Final. Normas

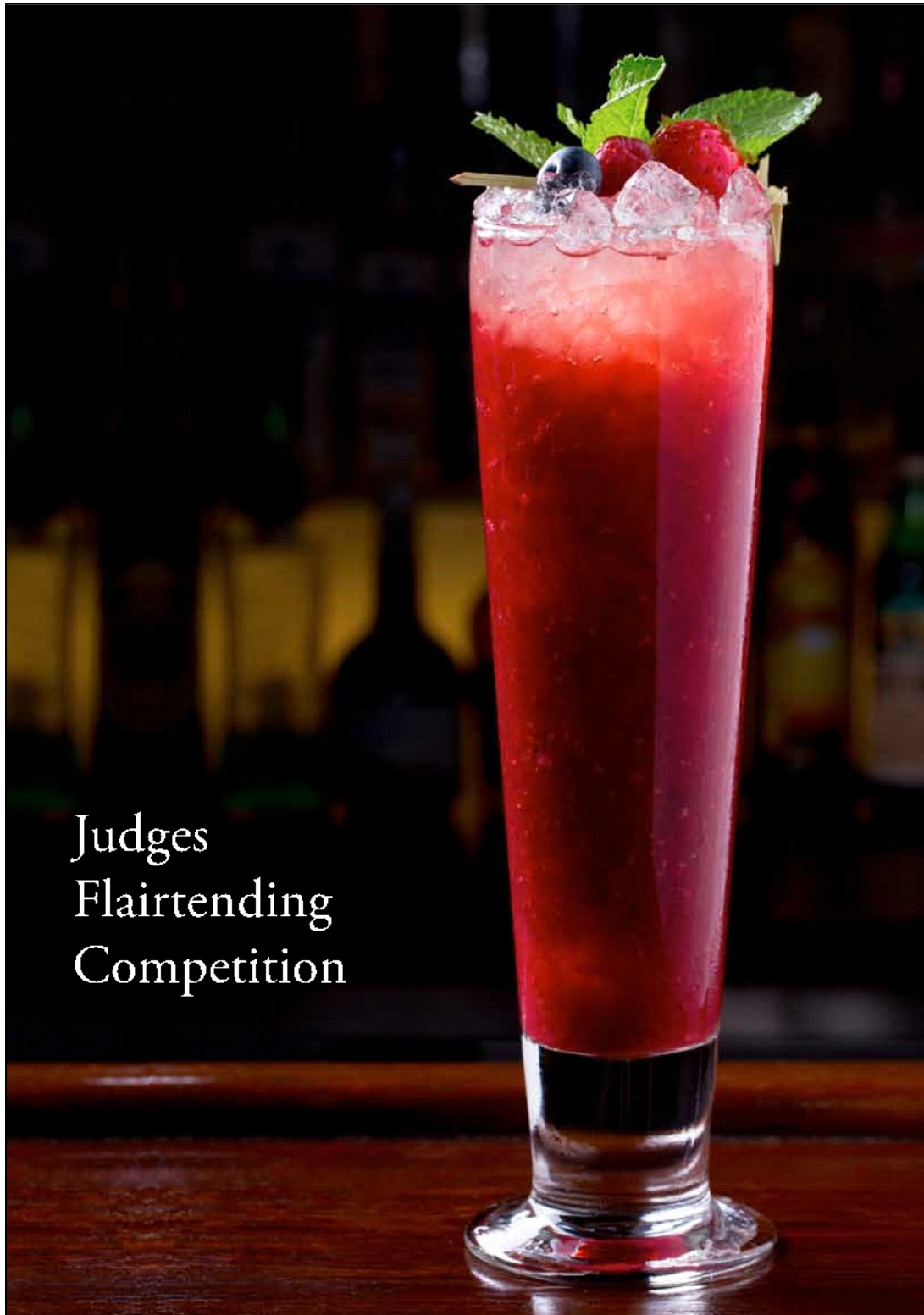
1. Los 6 ganadores de las competiciones del WCC competirán en la Súper Final del WCC.
2. La secuencia de los concursantes será decidido por el Comité de WCC antes de la apertura de la ronda final.

3. Los concursantes en la Súper Final tienen que presentar su cocktail ganador en las Competiciones de Cocktails WCC.
4. El concursante tiene que preparar 5 cocktails de su receta (4 para los jueces y 1 para la foto).
5. Los zumos naturales deben estar preparados en la sala de preparación inmediatamente antes de tiempo de preparación guarnición.
6. Cada uno de los 6 competidores en la Súper Final WCC competirán por separado con los mismos jueces.
7. En caso de que se supere el tiempo, un punto de penalización se apuntará en cada hoja de puntuación.
8. El jurado hará preguntas en inglés durante la presentación. El concursante irá equipado con un micrófono de diadema para poder trabajar y hablar a la vez.
9. Todas las decisiones de los jueces son inapelables.
10. El ganador de la Súper Final será declarado: "Bartender Mundial del Año IBA", siendo el competidor con la más alta puntuación total en las siguientes categorías:
 - a.) Técnica y eficiencia.
 - b.) Comunicación.
 - c.) Presentación.
 - d.) Conocimientos profesionales.
 - e.) Puntuación en la Apariencia del Cocktail.
 - f.) Puntuación en el Aroma del Cocktail.
 - g.) Puntuación en la Decoración del Cocktail.
 - h.) Puntuación en el Sabor del Cocktail.
 - i.) En caso de empate, los puntos de la puntuación de degustación decidirán el ganador. Si todavía hay un empate, el mejor desempeño técnico determinará el ganador.

El tiempo límite en la Súper Final son quince (15) minutos. Durante ese tiempo, los jueces participarán y conversarán con el concursante.

Esto incluye la elaboración del cocktail, presentación general, la filosofía e historia del cocktail presentado. (Todo a un nivel profesional en frente de la audiencia). Las decoraciones se prepararán en el backstage en quince (15) minutos al igual que en la ronda de clasificación.

Jueces de Competición Flairtending



Judges
Flairtending
Competition

El Comité WCC presentará un calendario, (aleatorio) para el estilo de cocktail que le corresponderá a cada Asociación / País para cada año. (Long Drink, Short Drink, Digestivo, etc.).

El Jurado estará compuesto por:

- 1 (uno) Árbitro.
- 1 (uno) Encargado del Tiempo.
- 5 (cinco) Jueces Técnicos.
- 1 (uno) Juez de Drops, Tails y Spills.
- 3 (tres) Jueces Degustadores.

A. Árbitro.

El Árbitro hará cumplir estrictamente las normas de competición y cualquier infracción será sancionada convenientemente.

Cualquier violación de las normas de la competición dará lugar a una pena de cien (100) puntos por cada infracción.

El árbitro hará lo siguiente:

- Comprueba la preparación, ingredientes, cantidades y el equipo antes de la rutina.
- Deducir un cierto porcentaje de la puntuación final en función de las transgresiones de las normas.
- Arbitrar en caso de cualquier disputa.

B. Encargado del Tiempo.

1. Controlará el tiempo de la rutina.

2. Descontar puntos si el concursante excede el límite de tiempo:

- 10 (diez) puntos entre 5:01 y 5:05 minutos.
- 20 (veinte) puntos entre 5:06 y 5:10 minutos.
- 30 (treinta) puntos entre 5:11 y 5:15 minutos.
- 40 (cuarenta) puntos entre 5:16 y 5:20 minutos.

C. Jueces Técnicos Flairtending.

Véase el apéndice G (Hoja de Puntuación).

D. Juez de Drops, Tails y Spills.

Deducirá puntos de roturas, regueros, derrames y fumbles.

E. Jueces Degustadores.

Juzgarán en los apartados de apariencia, aroma y gusto.

Los Concursantes de flairtending deben considerar seriamente los componentes de la bebida y no sólo el rendimiento.

Jueces de Competición Clásico



El Comité WCC presentará un calendario, (aleatorio) para el estilo de cocktail que le corresponderá a cada Asociación / País para cada año. (Long Drink, Short Drink, Digestivo, etc.).

A. Jueces Degustadores.

El Comité del WCC designará dos (2) paneles de jueces, compuesto por cinco (5) jueces para la degustación para ir alternando en cada una de las competencias. (véase el Apéndice A, Hoja de Puntuación de Degustación).

Los jueces tienen prohibido regresar a la escena de la competición, mientras que la competencia está en curso.

B. Comité de Bar.

Entre tres y cuatro (3-4) Coordinadores de Bar supervisarán a los concursantes mientras trabajan.

C. Back-Room Comité.

De dos a cuatro (2-4) personas, los coordinadores se asegurarán de que los ingredientes adecuados, adornos y aderezos están preparados de acuerdo con las recetas dadas antes de salir al escenario, más uno (1) Cronometrador, quien notificará a los concursantes cuando se acerca el tiempo de preparación de los quince (15) minutos y advierte participantes que posteriormente se enfrentan a deducciones.

D. Jueces Técnicos.

Véase el apéndice F (Hoja De Puntuación Técnica). De cuatro a seis (4-6) personas, un (1) Presidente del Jurado Técnico, cuatro (4) para el Jurado Técnico, un (1) Coordinador hojas de puntuación del Jurado Técnico para la recogida y la entrega de las hojas de puntuación para el Comité de puntuación.

E. Jueces de Presentación Personal.

Son jueces independientes que solo evaluarán la presentación personal.

F. Encargado del Tiempo.

El encargado del tiempo controlará el tiempo de la rutina de cada concursante.

G. Encargados del Jurado Degustador.

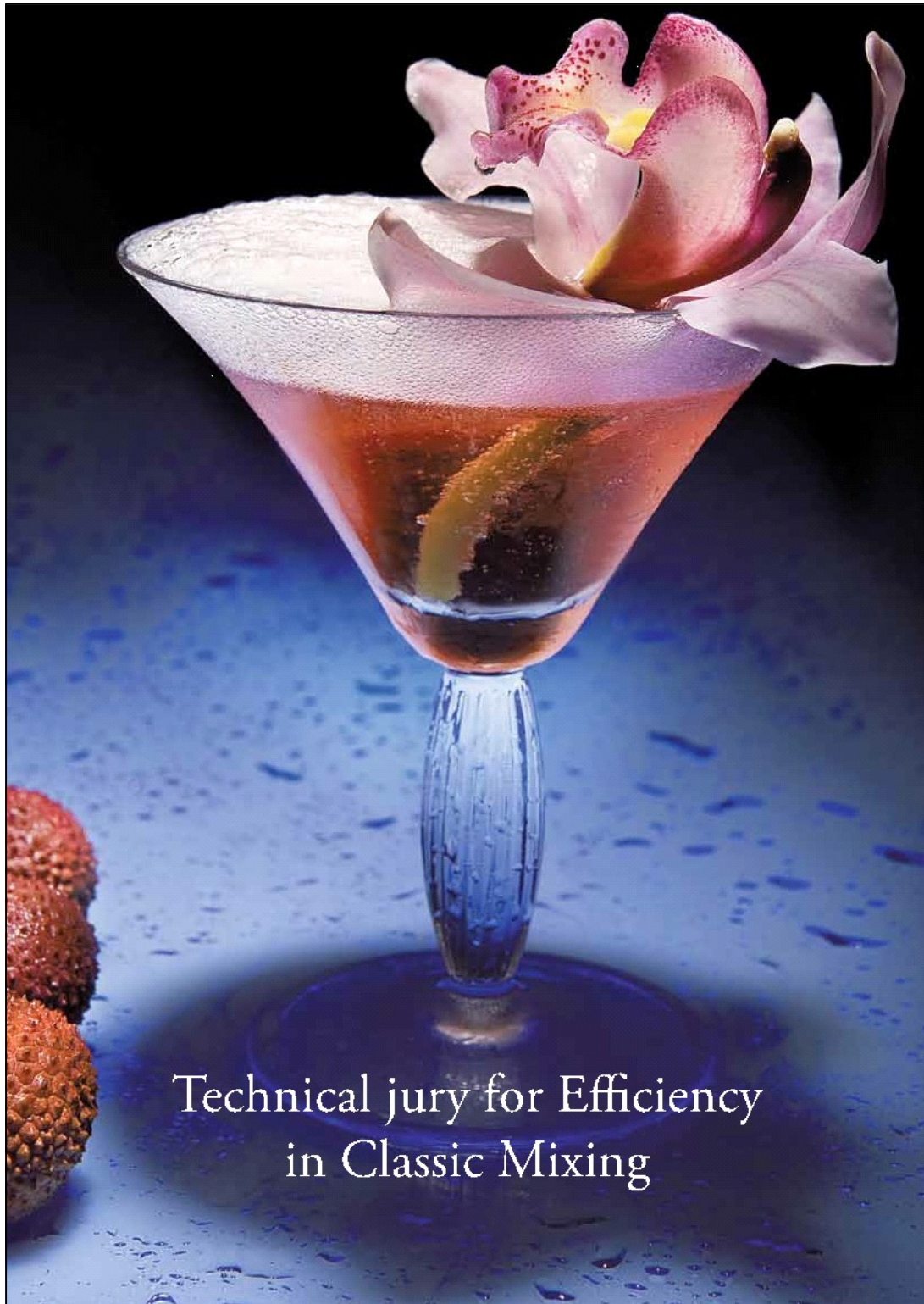
- a.) Dos (2) personas informarán y controlarán a los Jueces Degustadores. Explicarán a los Jueces Degustadores los criterios de evaluación antes de juzgar a los cocktails dependiendo de la competición que se realice. Comprobarán que las hojas de puntuación de degustación están correctamente rellenas antes de la entrega a la Comisión de puntuación.
- b.) Los Encargados del Jurado Degustador se asegurarán de que el número de cocktail (en la cristalería) se corresponde con el número en la hoja de puntuación y que las hojas de puntuación están marcadas correctamente y firmadas después se juzga cada cocktail.
Nota: Los números de los concursantes no se corresponden con los números de cocktail.
- c.) Todas las hojas de puntuación serán recogidas y entregadas al Comité de calificación y marcados con nombres completos y firmas de los miembros del jurado.
- d.) El Encargado del Jurado Degustador debe informar a los jueces que cada cocktail es para ser juzgado por sus propios méritos y no contra otros cocktails. Los jueces se abstendrán de hablar el uno al otro en el momento de evaluar.
- e.) Los Encargados de los Jurados Degustadores se asegurarán de que ninguno de los miembros del Jurado Degustador juzgará a los concursantes que sean de su Asociación / País.

H. Comité de Puntuación.

Cuatro (4) personas. Dos (2) personas que comprueban las puntuaciones de degustación, una (1) persona para comprobar la hoja de puntuación del Jurado Técnico y además de una (1) persona para finalizar y volver a comprobar todas las hojas de puntuación. Después de recoger las hojas de puntuación, esta persona va a comprobar los resultados de señalar el ganador en la competición en particular.

Jurados Técnicos

Competición Clásico



Technical jury for Efficiency
in Classic Mixing

- a.) Los competidores serán juzgados por la eficiencia en la preparación del cocktail, durante sus actuaciones.
- b.) La hoja de puntuación técnica comienza con un máximo de doscientos cincuenta (250) puntos.
- c.) Los puntos representados en cada criterio solo se pueden puntuar en su apartado correspondiente dentro de la Hoja de puntuación.
- d.) El Jurado Técnico consta de cuatro a seis (4-6) personas y serán designados por el Comité del WCC. Cada juez juzgará a un competidor a la vez. El Comité Técnico del WCC se asegurará de que los jueces técnicos no juzgan a ningún concursante de su Asociación / País.
- e.) Los jueces deben asegurarse que el número de cocktail en el cristal se corresponde con el número de su hoja de puntuación. Los jueces han de juzgar basándose en el número del cocktail y no en el número de concursante, que no coincidirán.
- f.) El concursante con más puntos será el ganador del Premio de Eficiencia (Premio Prestigio IBA), con la exclusión de los ganadores del primer, segundo y tercer premios. En caso de empate, la puntuación mas alta en degustación decidirá el premio.
- g.) En caso de que un concursante no prepare el cocktail de acuerdo a la receta indicada (ingrediente erróneo o que falte), el Juez Técnico informará al Comité WCC de la variación en la receta, y el cocktail no será juzgado por el Jurado Degustador.

Tiempo y Penalizaciones en la Competición de Flairtending

Time and penalties
Flairtending Competition



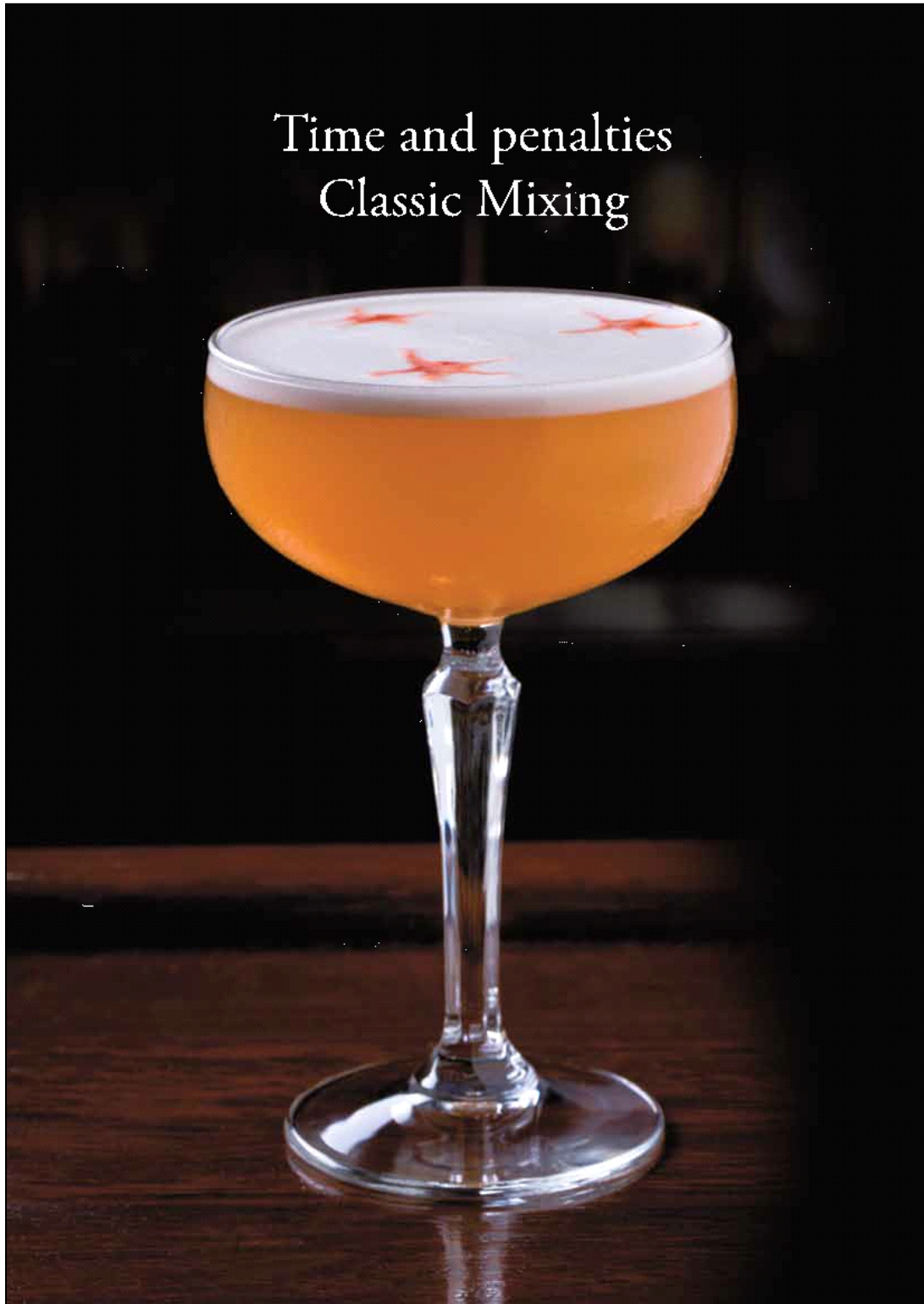
A. Configuración.

1. Al concursante se le darán cinco (5) minutos para la puesta a punto en la competición.
2. El tiempo para la puesta en marcha se iniciará inmediatamente después de que el anterior concursante haya abandonado el escenario y la barra esté limpia.
3. El concursante será penalizado con cinco (5) puntos por cada diez (10) segundos que se exceda en su tiempo de `puesta a punto.
4. Al concursante se le darán cinco (5) minutos para su rutina.
5. El cronometrador notificará al concursante cuando el momento se acerca a cuatro (4) minutos y posteriormente tres (3), dos (2) y uno (1) con una cuenta atrás.
6. El concursante tendrá cuatro (4) minutos después de su rutina para limpiar y abandonar la barra. Los bar-backs ayudarán en esa labor.

B. Sanciones.

1. Los concursantes de flairtending que excedan de seis (6) minutos tendrán una deducción de cien (100) puntos.
2. Si un Concurante usa una o varias botellas vacías para realizar Flair será penalizado.

Tiempo y Penalizaciones en la Competición de Clásico



1. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones y los aderezos es de quince (15) minutos.
2. El Concurante que exceda el tiempo de preparación de los quince (15) minutos será penalizado con diez (10) puntos. El Comité de Back Room avisará al concursante que dicha sanción se va a llevar a cabo. Las sanciones dadas por exceder el tiempo de preparación para las decoraciones y guarniciones serán deducidos de la puntuación de degustación.
3. Si un cambio de cualquier tipo es realizado por un concursante en la receta o decoración o no sigue su receta original, tanto en la realización y / o presentación, sufrirá una deducción de diez (10) puntos. Dicha deducción se aplicará en la puntuación de degustación.
4. A cada concursante se le dará dos (2) minutos de puesta a punto para la competición. Durante estos dos (2) minutos, la puntuación técnica ya empieza a contar. Los competidores pueden usar los dos (2) minutos el tiempo de preparación sólo para familiarizarse con el puesto de trabajo y poner en marcha actividades como limpiar la cristalería, la comprobación material de la barra o botellas y cosas como hielo, etc.
5. Los concursantes no podrán utilizar el tiempo de preparación de dos (2) minutos para llenar vasos con hielo, el trabajo en las decoraciones y no podrán verter cualquier ingrediente en vasos y / o materiales de barras.
6. Si un concursante deja de hacer todos sus cinco (5) cocktails y por ejemplo, sólo tres (3) cocktails son llevados al jurado, este competidor sólo recibirá las puntuaciones de los tres (3) jueces. Por otra parte, el concursante será penalizado con diez (10) puntos por no realizar el cocktail completo para el Jurado Degustador.
7. Los concursantes dispondrán de siete (7) minutos para elaborar su cocktail. Un concursante que excede el límite de tiempo será penalizado por el Jurado Técnico. La adición de 1 minuto, (un octavo minuto) se añadirá al tiempo de la competición para la fase de clasificación para permitir a los concursantes para compartir con el Jurado en que se ha basado o la historia del Cocktail, antes de la competición.
8. Los concursantes compartirán impresiones, (1 minuto), antes de que el reloj comience para cada ronda. La presentación debe indicar qué también el concursante se involucra con el público durante este minuto. Los concursantes

son juzgados por su claridad y confianza, en lugar de sus conocimientos del idioma Inglés.

9. El rango de tiempo puede afectar el resultado final de la bebida. Un juez especial parte del Jurado Técnico es designado y será responsable de la supervisión del tiempo de los concursantes.
10. El Jurado Técnico es designado y será responsable de la supervisión del tiempo de los concursantes.
11. El Jurado Técnico puntuará las penalizaciones por exceso de tiempo de igual forma según la tabla de penalizaciones que se anuncia a continuación:
 - -15 puntos por exceder de tiempo de 1 a 15 segundos.
 - -30 puntos por exceder tiempo desde 16 a 30 segundos.
 - -60 puntos por exceder tiempo desde 31 a 60 segundos.
 - -75 puntos por exceder el tiempo por 61 segundos o más.
12. Como el tiempo forma parte de los resultados reales, es obligatorio designar a un juez especial (s) responsable del seguimiento de sólo el tiempo.
13. Los puntos de penalización por tiempo superior serán transferidos al jurado degustador, después de lo cual estos puntos de penalización se deducirán de la puntuación global en el gusto de la Competencia.

Premios y Trofeos

Awards & Prizes



1. Los seis ganadores, del Concurso Flairtending y los cinco de Clásico serán proclamados como Campeón Mundial IBA como creadores del **"Cocktail del Año"** en su respectiva competición. Medallas de Oro, plata y bronce serán otorgadas para los lugares primero, segundo y tercero de cada Competición.
2. Los seis ganadores, del Concurso Flairtending y los cinco de Clásico competirán en la Súper Final con sus cocktails ganadores. El concursante con la puntuación más alta en la Súper Final será proclamado **"Bartender IBA Mundial del Año"**.
3. El concursante que consiga la puntuación más alta en técnica dentro de las cinco competiciones de clásico, recibirá el **"Premio de Prestigio IBA"** a la Mejor Técnica.
4. Un jurado especialmente seleccionados del Comité WCC elegirá la mejor decoración de entre todas las competiciones. El concursante con el mejor Adorno recibirá un premio especial, llamado **"Trofeo IBA Art Deco"**.
5. El nombre de la bebida es uno de los factores clave para su posibilidad de venta. Con esto en mente el Comité WCC juzgará los nombres de todos los concursantes y decidirán sobre el mejor nombre de cocktail, (Asociación del Nombre y la Bebida), que será galardonado con un premio especial denominado **"IBA DNA Cocktail Cup"**.
6. Los nombres de la bebida podrían preferentemente, (pero no necesariamente), estar asociado a los productos utilizados.
7. Los nombres de bebidas que incluyan palabras escabrosas, groseras, sexuales o palabras asociadas con narcóticos, enfermedades físicas o discapacidades y el racismo están totalmente prohibidos.
8. El **"Premio por Equipos IBA"** se otorgará a los dos competidores de la Asociación / País con los mejores resultados de la competiciones de Flairtending y Clásico. (Quedan excluidas de este Premio, aquellas Asociaciones / Países que tengan algún representante en la Súper Final.
9. Un premio especial llamado el **"Premio IBA Eagle"** se otorgará al concursante menor de 28 años de edad que tenga la puntuación más alta combinando dos de los Jueces de degustación y los jueces técnicos, incluyendo la presentación personal, tanto en la modalidad flairtending como en la de clásico.
10. El Presidente de la IBA y el Presidente del país anfitrión firmarán todos los diplomas y / o los documentos pertinentes al WCC.
11. El concursante ganador de la Súper Final, recibirá una invitación para estar presente en la IBA AGM y en el WCC del año siguiente como invitado de IBA (incluyendo gastos de viaje y alojamiento).

Apéndices



Apéndice A:

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. (Ejemplo- Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?)				
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. (Agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)				
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 B: Hoja de Jurados Técnicos Clásico

Ficha Jurado Técnico Cocktail Clásico	Número de Cocktail	
Presentación Del Cocktail. Inspiración e Historia	Juez Independiente -50 ptos.	
Presentación De Las Botellas	Deducciones	Puntos Deducidos
Las botellas deben ser presentadas al público y al Jurado	-5	
No presentar las etiquetas de las botellas hacia el público	-5	
No colocar los ingredientes en barra en el orden de la receta	-5	
No presentar las botellas al público y/o al Jurado	-15	
Manejo Del Hielo y Útiles Del Bar	Deducciones	Puntos Deducidos
Caída de un hielo, (-15). Caída de 2 ó más hielos, (-30)	-5, -10	
Caída de un utensilio de trabajo	-10	
Uso del hielo y eliminar el agua (Considera el uso inadecuado de hielo, hielo derretido, eliminación del exceso de agua)	Deducciones	Puntos Deducidos
No eliminar el agua de la cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
Olvidarse de enfriar cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
Derramamiento De Líquidos. (Cualquier goteo o Derrame)	Deducciones	Puntos Deducidos
Cualquier goteo o derrame sobre la barra durante el trabajo	-10	
Falta o exceso de ingredientes	Deducciones	Puntos Deducidos
Falta o exceso de cualquier ingrediente según la receta	-10	
Las copas quedan igualadas pero cortas o largas	-10	
Las copas no quedan igualadas	-10	
Destreza en la decoración y receta (Considera la pulcritud en este aspecto).	Deducciones	Puntos Deducidos
Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla	-10	
El bartender falla al colocar alguna decoración a la primera	-10	
La decoración es diferente a la descrita en la fórmula	-10	
Usa cualquier tipo de ingrediente no permitido	Descalificado	
La receta contiene mas de los 6 ingredientes permitidos	Descalificado	
Técnica del Concursante (Considera los conocimientos, limpieza, confianza y profesionalidad en este aspecto).	Deducciones	Puntos Deducidos
Uso inadecuado de los utensilios de trabajo (los coge de forma errónea, suciedad en el trabajo y pobre nivel técnico)	-5	
Falta de elegancia	-5	
Ingredientes servidos en orden erróneo	-5	
Algún paso en la rutina realizado fuera de orden o incorrecto	-5	

Ficha Jurado Técnico Cocktail Clásico		Número de Cocktail
Manejo de la cristalería	Deducciones	Puntos Deducidos
No sujetar los vasos por abajo o las copas por la peana	-5	
Golpear la cristalería entre sí o con algún utensilio de bar	-5	
La cristalería no está limpia, controlada y organizada	-10	
Eficiencia general del concursante (Considera el conocimientos, destreza, confianza y profesionalidad en este aspecto).	Deducciones	Puntos Deducidos
El concursante es desorganizado, duda y rectifica al trabajar	-10	
Los pasos no son realizados de forma correcta	-5	
El concursante tiene pobre presencia, uniformidad y aspecto	-5	
Total de Puntos de Penalización		_____
Firma y Nombre del Juez Técnico: _____ _____	Se comienza con: 250 ptos. Puntos Penalización: _____ Total Puntuación: _____	
Tiempo Límite. (7 minutos)	Deducciones	Puntos Deducidos
7:01 a 7:15	-15	
7:16 a 7:30	-30	
7:31 a 8:00	-65	
A partir de 8:01	-75	
Total Minutos: _____ Segundos: _____		

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:

Apéndice D: Jueces Técnicos y Degustadores para Súper Final

Hoja de Puntuación para Súper Final			Número de Cocktail	
Apariencia del cocktail	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
Pulcritud. (Ejemplo- Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?)				
Originalidad / Creatividad.				
Limpieza.				
Aroma del cocktail	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. (agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)				
Decoración	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Pulcritud / Originalidad.				
Puesta en escena	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Habilidades	Excelente 24-30	Muy Bueno 18-23	Bueno 10-17	Regular 1-9
Conocimientos profesionales				
Presentación				
Comunicación. (Inspiración e Historia).				
Notas Del Jurado:				
Puntuación Total	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular
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 Súper Final: _____