



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941 - 2011 70° ANIVERSARIO

Mat. INAES N°248 C. F.
IVA EXENTO
I.B. EXENTO
CUIT N° 30-5289260-3



Eliminatorias Argentinas de Coctelería 2014

Clasificatorias XIX° Panamericano León - México 2014

Clasificatorias IBA W. C. C. Cape Town - South Africa 2014

CATEGORIA CLÁSICA

Reglas y regulaciones

1. La competición está abierta a los miembros de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina (AMBA), que cuenten con sus cuotas al día.
2. Como inscripción se exigirá a los socios el pago de \$250. Para los no socios la inscripción será \$350 pesos + cuota social anual con carnet \$200 siendo un total de \$550, requisito excluyente para asociarse. Los nuevos socios deberán presentar una foto 4x4, constancia de CUIL o CUIT y fotocopia de DNI.
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 competencia tendrá lugar el 19 de Mayo de 2014 en la ciudad de Concordia - Entre Ríos, Seccional UTHGRA Concordia Entre Ríos - Calle Entre Ríos 414.*
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 utilizar.
10. La presentación de las formulas podrá ser efectuada hasta día *el miércoles 14 de mayo de 2014.* a *certámenes@ambadeargentina.com.ar* y *flair@ambadeargentina.com.ar*
11. La categoría de la competencia será trago corto bajativo.
12. La receta ganadora, podrá estar sujeta a modificaciones, y será la representante Argentina en la I.B.A. W.C.C. Sudáfrica 2014 y I.B.A. PANAMERICANO México 2014 correspondientemente.

Av. Juan de Garay 1927 – C1256AAB Buenos Aires - Argentina
TEL/FAX +54 (011) 4305-5679 info@ambadeargentina.com.ar
MSN & facebook: ambadeargentina@hotmail.com – skype: barargentina
youtube: ambadeargentina – Wikipedia: amba de argentina
Visit us @ ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941 - 2011 70° ANIVERSARIO



Mat. INAES N°248 C. F.
IVA EXENTO
I.B. EXENTO
CUIT N° 30-5289260-3

13. En esta competición el primer puesto obtendrá el derecho a representar a nuestro país en el Mundial de Sudáfrica 2014 y el segundo puesto o a representar a nuestra nación en el Panamericano México 2014

14. *El briefing para competidores se realizara durante la cena del Domingo 18 de Mayo de 2014 y determinara también el orden de salida de los competidores*

15. 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. La receta será expresada en centilitros (cl.) con números enteros (por ejemplo: 1, 3, 5, etcétera) y o medios números (por ej.: ½, 1½, 2½, etc.); y como cantidades más pequeñas golpes (dashes) y o gotas.
3. Cada receta contendrá por lo menos 2 (dos) ingredientes alcohólicos. El número máximo de ingredientes alcohólicos y sin alcohol en el cóctel serán limitados a 6 (seis), incluyendo golpes y gotas.
4. La cristalería y las herramientas de barra serán proporcionados por los propios competidores. Se utilizarán cinco copas de entre 9 (nueve) y 12 (doce) cl.
5. Las bebidas podrán ser medidas con jiggers, picos dosificadores, o ser vertidos libremente.
6. Los tragos podrán ser preparados utilizando los siguientes métodos: batido o, refrescado.

Ingredientes

1. El competidor deberá utilizar en su receta bebidas de los sponsors de AMBA. Las mismas se publicarán en www.ambadeargentina.com.ar el 30 de abril de 2014.
2. Se permitirá la utilización de jugos de fruta frescos y envasados, huevos frescos, bitters, aguas no alcohólicas, carbonatadas y no carbonatadas. Estos ingredientes serán proporcionados por los mismos participantes.
3. Los jugos frescos deberán ser preparados durante la concentración y bajo la supervisión del juez de la misma.
4. Las pre-mezclas que constituyan un solo ingrediente (ej.: crema chantilly, jarabe de goma casero, licores artesanales, infusiones en vodka u otro aguardiente) ingredientes terminados no serán permitidos a no ser que sean de manufactura comercial etiquetada.
5. El hielo y el jarabe de goma será provisto por la organización.
6. Los productos lácteos autorizados serán solamente leche (liquida, condensada) y crema.
7. Los ingredientes calentados y o flameados no serán permitidos y serán causales de descalificación.
8. Cualquier sustitución o ingrediente cuestionable en la receta original de un competidor deberá contar con la aprobación del Comité de AMBA antes de mezclarse.

Av. Juan de Garay 1927 – C1256AAB Buenos Aires - Argentina
TEL/FAX +54 (011) 4305-5679 info@ambadeargentina.com.ar
MSN & facebook: ambadeargentina@hotmail.com – skype: barargentina
youtube: ambadeargentina – Wikipedia: amba.de.argentina
Visit us @ ambadeargentina.com.ar



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941 - 2011 70° ANIVERSARIO

Mat. INAES N°248 C. F.
IVA EXENTO
I.B. EXENTO
CUIT N° 30-5289260-3



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 5 (cinco) cócteles, bajo la supervisión del juez de concentración.
2. La decoración consistirá solamente en productos naturales, no será permitido el uso de cotillón, caramelos o golosinas.
3. Los productos artificiales no serán permitidos.
4. Las decoraciones no podrán exhibir marcas comerciales.
5. Condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada y otros internacionalmente utilizados serán permitidos y contarán como ingredientes.
6. La cristalería no debe exhibir identificación alguna con marcas comerciales y será proporcionado por el competidor.
7. Cualquier adorno cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité de AMBA.

Formato

1. Una vez inscriptos, los competidores 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. El competidor podrá presentarse con smoking, traje o camisa, chaleco y moño. Deberá lucir presencia impecable.
 3. Está prohibido el ingreso de teléfonos móviles en la concentración y será causal de descalificación.
 3. Limitarán a cada competidor a 6 (seis) minutos para la preparación de su cóctel.
 4. La eficacia será evaluada por el jurado técnico (un jurado por competidor más un fiscal de grupo que unificara criterios de los cuatro jurados).
 5. Si el competidor excede el límite de tiempo será penado por el jurado técnico.
 6. El Torneo será presentado en 1 (una) etapa.
 7. Todos los competidores 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 (30%) y degustación (70%) será ganador. En caso de empate prevalece quien tenga mejor puntaje en sabor y si aún así se sigue empatado serán sorteados nuevamente para medirse en la final, solo que esta vez pasarán de a uno y serán evaluados por todos los jurados de técnica.
9. Todas las decisiones del Comité de AMBA serán finales e inapelables.

Av. Juan de Garay 1927 – C1256AAB Buenos Aires - Argentina
TEL/FAX +54 (011) 4305-5679 info@ambadeargentina.com.ar
MSN & facebook: ambadeargentina@hotmail.com – skype: barargentina
youtube: ambadeargentina – Wikipedia: amba de argentina
Visit us @ ambadeargentina.com.ar



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941 - 2011 70° ANIVERSARIO

Mat. INAES N°248 C. F.
IVA EXENTO
I.B. EXENTO
CUIT N° 30-5289260-3



Competidores

1. Los competidores se medirán en rondas según números de participantes.
2. Cada competidor 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 abiertos en la misse in 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 competidores hayan completado su estación de trabajo, para la cual se otorgaran 3 (tres) minutos, aguardarán 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 la primera etapa, todos los competidores prepararán 5 (cinco) unidades de la misma receta.
8. De haber segunda etapa, los finalistas prepararán 5 (cinco) unidades.
- 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.
3. En la segunda etapa, de haber una ,todos los jueces juzgarán las cinco unidades cada uno.
5. Cada juez marcará en su planilla uno de estos criterios: excelente, muy bueno o bueno. Los jueces también marcarán la impresión general de la bebida con: Excelente, muy bueno, bueno o justo.
6. 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.
7. Toda planilla será recogida y entregada al Comité de Cómputos.
8. 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 – C1256AAB Buenos Aires - Argentina
TEL/FAX +54 (011) 4305-5679 info@ambadeargentina.com.ar
MSN & facebook: ambadeargentina@hotmail.com – skype: barargentina
youtube: ambadeargentina – Wikipedia: amba de argentina
Visit us @ ambadeargentina.com.ar



ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES

MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941 - 2011 70° ANIVERSARIO

Mat. INAES N°248 C. F.
IVA EXENTO
I.B. EXENTO
CUIT N° 30-5289260-3



Puntuación

La puntuación debe ser tabulada de la siguiente manera:

APARIENCIA	AROMA	SABOR
EXCELENTE 18 PUNTOS	EXCELENTE 12 PUNTOS	EXCELENTE 40 PUNTOS
MUY BUENO 15 PUNTOS	MUY BUENO 10 PUNTOS	MUY BUENO 30 PUNTOS
BUENO 10 PUNTOS	BUENO 8 PUNTOS	BUENO 20 PUNTOS
REGULAR 5 PUNTOS	REGULAR 5 PUNTOS	REGULAR 10 PUNTOS

Av. Juan de Garay 1927 – C1256AAB Buenos Aires - Argentina
TEL/FAX +54 (011) 4305-5679 info@ambadeargentina.com.ar
MSN & facebook: ambadeargentina@hotmail.com – skype: barargentina
youtube: ambadeargentina – Wikipedia: amba de argentina
Visit us @ ambadeargentina.com.ar



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

FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941 - 2011 70° ANIVERSARIO

Mat. INAES N°248 C. F.
IVA EXENTO
I.B. EXENTO
CUIT N° 30-5289260-3



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.....

-ACEPTO DE CONFORMIDAD TODAS LAS CLÁUSULAS EN EL PRESENTE REGLAMENTO.

-La receta ganadora, que podrá estar sujeta a modificaciones parciales y/o totales, será la representante de la Argentina en el ° IBA Panamericano Copa SANTIAGO POLICASTRO" PICHIN" MEXICO 2014 Y/O EN EL IBA WCC WFC SOUTH AFRICA 2014

Av. Juan de Garay 1927 – C1256AAB Buenos Aires - Argentina
TEL/FAX +54 (011) 4305-5679 info@ambadeargentina.com.ar
MSN & facebook: ambadeargentina@hotmail.com – skype: barargentina
youtube: ambadeargentina – Wikipedia: amba de argentina
Visit us @ ambadeargentina.com.ar