



**ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES**  
**MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION**  
**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**



**IXº CERTAMEN “A NUESTROS BARTENDERS MAESTROS”**  
**Eliminatorias Nacionales rumbo al XVIIº IBA PANAMERICANO**  
**HOTEL INTERCONTINENTAL-SAN JUAN DE “PUERTO RICO”**  
**2013**

Este Certamen está organizado por A.PRO.BA.M. y cuenta con el patrocinio de A.M.B.A., que oficiará de coordinador y fiscalizador del mismo.

El torneo se realizará en las Instalaciones del “*Regency Casino*”  
“*Park Hyatt Mendoza*”.

El presente reglamento es para convocar a todos los Bartenders de la República Argentina y países hermanos afiliados a A.M.B.A. que mantengan actividad en la categoría Profesional y posean visa actualizada para ingresar a los EE.UU.

Cada participante completará los datos requeridos en el formulario con letra clara dejando en este acto su conformidad con el Reglamento del Certamen por lo que se somete al dictamen de la comisión organizadora, sin derecho de apelación.-

La competencia se llevará a cabo en una categoría, el día 12 de Marzo del corriente año, según versa el reglamento.

Los colaboradores serán seleccionados por la junta coordinadora y serán todos, asistentes honorarios.

1. El Comité de APROBAM se reserva el derecho de rechazar a cualquier competidor, receta o nombre de receta considerado inaceptable.
2. La competencia será conducida y supervisada por el Comité de Competencia de APROBAM con la colaboración del staff de profesionales colaboradores AMBA.
3. 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.
4. Antes de la competencia, el Comité revisará todas las recetas para su verificación y posterior aprobación, para evitar cualquier tipo de inconvenientes y agilizar trámites el día del Certamen, **la presentación de las formulas deberá ser efectuada al día de cierre de inscripción, fecha limite 11/03/13. Se recomienda hacerlo con la mayor antelación posible.**

San Juan 1169 1º piso Ciudad-Mendoza, Argentina.  
[mendoza@ambadeargentina.com.ar](mailto:mendoza@ambadeargentina.com.ar)  
[aprobam.mendoza@gmail.com](mailto:aprobam.mendoza@gmail.com)





**ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES**  
**MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION**  
**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**



5. Los competidores se presentarán el día lunes 12 de Marzo a las 12:00 hs, Los competidores entrarán en concentración de acuerdo con el número de sorteo. No podrán salir de la concentración hasta el momento de competir (salvo autorización del juez de concentración). Al finalizar su turno de competencia deberán volver y retirar sus pertenencias del área de concentración y dejando todo limpio y ordenado, sin derecho a reclamo. EL NO CUMPLIMIENTO DE ESTA REGLA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN AL IGUAL QUE EL USO DE CELULARES U OTROS APARATOS DE COMUNICACIÓN DENTRO DE LA CONCENTRACIÓN.
6. Las recetas presentadas pasarán a ser propiedad de A.M.B.A.
7. Las recetas podrán ser entregadas personalmente al momento de la inscripción para ser cotejadas, no obstante todos los competidores deberán subir a escena el día de la competencia CON RECETA Y FOTOCOPIA PARA EL PRESENTADOR. LA NO PRESENTACIÓN DE DICHA COPIA RESTARÁ PUNTOS.
8. Las recetas pueden ser enviadas por e mail a [aprobam.mendoza@gmail.com](mailto:aprobam.mendoza@gmail.com) o entregadas personalmente en **APROBAM**, sito en Calle San Juan 1169 1º piso de Ciudad de Mendoza. Telefono 0261 4201578.

**Receta**

9. Se participará en las categorías **Trago Corto Bajativo** a seis copas(6) vasos o copas, con un tiempo máximo de 7 minutos. El Bajativo no deberá superar los 15cl. (150 CC.). La cristalería será provista por el competidor.

**A tener en cuenta:**

- El coctel Bajativo debe ser elaborado en vaso de composición o coctelera.
  - Se puntuará 60% el cóctel y 40% la técnica.
10. La receta será expresada en centilitros (Cl.) con números enteros (por ejemplo: 1, 3, 5, etc.) y/o números quebrados (por ej.: ½, 1½, 2½, etc.). Para expresar cantidades más pequeñas se usarán “golpes”, “dashes” y/o gotas.
11. El número máximo de ingredientes alcohólicos y sin alcohol en el cóctel será limitados a 6 (seis), incluyendo golpes y gotas. Todo elemento que entre en contacto con el líquido que será considerado como ingrediente.
12. La cristalería a utilizarse será libre (modelo, tamaño o calidad no suman ni restan puntos). Tanto la cristalería como los elementos de barra (herramientas) serán proporcionados por los propios competidores.
13. Las bebidas podrán ser medidas con onceros, jigger, picos dosificadores, o ser vertidas libremente.

**San Juan 1169 1º piso Ciudad-Mendoza, Argentina.**  
[mendoza@ambadeargentina.com.ar](mailto:mendoza@ambadeargentina.com.ar)  
[aprobam.mendoza@gmail.com](mailto:aprobam.mendoza@gmail.com)





**ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES**  
**MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION**  
**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**



## **Ingredientes**

14. Las formulas deben poseer como mínimo el 30% de Vino en cualquiera de sus variedades. Sólo se permitirán vinos que sean sponsors del evento. Se permitirá una sola bebida que no sea sponsor (Ejemplo: destilados o licores).
15. Se permitirá la utilización de jugos de fruta frescos, jugo de uvas, mosto concentrado, clara de huevo fresca, huevos frescos, bitters, aguas no alcohólicas y no carbonatadas. Estos ingredientes serán proporcionados por los mismos participantes.
16. Los jugos deberán ser preparados durante la concentración y bajo la supervisión del juez de la misma, o se presentarán en sus envases originales pudiendo ser trasegados a litreros, jarras o recipientes que el competidor crea conveniente con un tiempo de elaboración de 10 minutos.
17. Las premezclas que constituyan un solo ingrediente (ej. licores artesanales, infusiones en vodka u otro aguardiente) serán permitidas, pero se sumarán los ingredientes. Por ejemplo: crema chantilly = 2 ingredientes (crema + azúcar) si contiene esencia de vainilla = 3 ingredientes, crema en aerosol de marca comercial = 1 ingrediente, el nitrógeno no se considerará como ingrediente. Se podrá utilizar como endulzante natural Mosto Concentrado (que será provisto por la organización).
18. Los productos lácteos autorizados serán solamente leche y crema.
19. Los ingredientes calentados y o flameados no serán permitidos y serán causales de descalificación.
20. Cualquier sustitución o ingrediente cuestionable en la receta original de un competidor deberá contar con la aprobación del Comité de APROBAM antes de mezclarse.
21. Las infusiones deberán ser preparadas en frío con productos manufacturados de venta al Público en sus envases originales cerrados y se considerarán por 2 ingredientes en caso de usarse agua para liberar las esencias de los mismos.
22. Condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, cardamomo y otros internacionalmente utilizados, serán permitidos y contarán como ingredientes.

## **Decoraciones**

23. Las mismas serán realizadas en la sala de competencia en presencia del público y un juez que tomará el tiempo de cada participante. Finalizada la tarea pasará a la concentración para terminar sus fajinas y estar pronto a competir. En el caso de que el competidor finalice fuera del tiempo estipulado, se le descontarán puntos (3 puntos los que serán llevados a la planilla de puntaje general) en la técnica.
24. La decoración consistirá solamente en productos naturales en un 80%, el 20%

**San Juan 1169 1° piso Ciudad-Mendoza, Argentina.**

[mendoza@ambadeargentina.com.ar](mailto:mendoza@ambadeargentina.com.ar)  
[aprobam.mendoza@gmail.com](mailto:aprobam.mendoza@gmail.com)





**ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES**  
**MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION**  
**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**



restante pueden ser pinchos/palillos, etc., no será permitido el uso de cotillón, caramelos o golosinas.

25. Los productos artificiales no serán permitidos.

26. De utilizarse sorbetes o removedores los mismos no deben tener marcas comerciales.

27. Cualquier adorno cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité de A.PRO.BA.M y A.M.B.A en el briefing.

### **Formato**

28. Los participantes deberán contar con todos los productos para la elaboración de su cóctel, las botellas estarán cerradas y rotuladas, caso contrario el jurado de concentración testeará botellas empezadas sin que esto desacredite o reste puntos a menos que el producto original se encuentre adulterado, causal de descalificación.

29. El competidor deberá presentarse con camisa, chaleco y moño o smoking o traje. Deberá lucir presencia impecable en todo sentido.

30. La eficacia será evaluada por el jurado técnico (un jurado por competidor mas un fiscal de grupo que unificara criterios de los tres/cuatro jurados).

31. Si el competidor excede el límite de tiempo (5 min trago corto y 6 min trago largo) será penado por el jurado técnico con dos puntos, y 1 punto por cada 15 segundos de exceso y pasado 1 min 30 seg el participante quedara descalificado.

32. El Torneo será el día Martes 12 de Marzo de 2013 a partir de las 15 horas.

33. Todos los competidores se medirán según el orden de salida para elaborar el cóctel el día 12 de Marzo, salvo previo acuerdo entre los competidores y el Juez de concentración por los motivos que fueren. Se deberá respetar ese orden en tiempo y forma.

34. En caso de empate se recurrirá a la tabla de **IMPRESIÓN GENERAL DEL CÓCTEL**.

35. Todas las decisiones del Comité de APROBAM; A.M.B.A y sus colaboradores serán finales e inapelables.

### **Competidores**

36. Los competidores se medirán en rondas según los números de participante.

37. Cada competidor contará con sus propias decoraciones y herramientas de trabajo.

38. Cuando los competidores hayan completado su estación de trabajo, para la cual se otorgarán 3 (tres) minutos, darán un paso hacia atrás y aguardarán la señal del jurado para comenzar a confeccionar el cóctel. Cuando el competidor termine su rutina, el camarero tomará sus cócteles y los entregará al jurado de degustación.

**San Juan 1169 1° piso Ciudad-Mendoza, Argentina.**

[mendoza@ambadeargentina.com.ar](mailto:mendoza@ambadeargentina.com.ar)  
[aprobam.mendoza@gmail.com](mailto:aprobam.mendoza@gmail.com)





**ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES**  
**MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION**  
**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**



- 39. Los competidores permanecerán en la etapa hasta que se les anuncie su retiro.
- 40. Las estaciones serán limpiadas por los asistentes para el próximo grupo de competidores pero cada competidor deberá retirar todas sus herramientas.
- 41. Este procedimiento continuará a través de toda la competencia.
- 42. Todos los competidores prepararán 6 (seis) unidades de la misma receta. Cinco de las mismas serán utilizadas para el jurado degustador. La copa restante será sorteada para ser degustada por el público.

**Sentencia**

- 43. La organización proporcionará dos cuartos para los jueces degustadores y los Cómputos.
- 44. Serán 5 jueces quienes evaluarán cada receta.
- 45. 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 y bueno.
- 46. El Comité Administrador de Jueces se asegurará de que cada cóctel corresponda con el número de planilla, la cual será firmada por los jueces después de que se juzgue cada trago.
- 47. Toda planilla será recogida y entregada al Comité de Cómputos.
- 48. El Comité Administrador deberá informar a los jueces que cada cóctel debe ser juzgado en su propio mérito y no contra otras recetas. Los jueces se abstendrán de hablar entre ellos hasta haber sentenciado los tragos.





**ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES**  
**MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION**  
**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**



## **Puntuación**

**49.** La puntuación debe ser tabulada de la siguiente manera:

### **Impresión general del cóctel**

- a.** La impresión general del trago será usada solamente en caso de empate, no será tenida en consideración sino hasta el momento que llegue el empate.
- b.** En caso de haber más de 3 (tres) competidores empatados con la más alta puntuación durante la primera ronda, prevalecerá el de mayor puntuación en sabor.
- c.** De existir un empate aún (incluida la impresión general), los competidores deberán realizar una eliminatoria por los primeros puestos. La organización decidirá el momento su desempate.

## **Jurado de Técnica y Eficiencia**

**50.** El Jurado de Técnica y Eficiencia deberá ser una entidad independiente y no deberá tener influencia sobre el Jurado de Degustación.

**51.** Cada competidor será juzgado en su eficiencia por la preparación del trago tanto en la primera ronda como en la final.

**52.** El Jurado Técnico o de Apreciación consta de jueces designados por el Comité de APROBAM. Cada juez juzgará a un competidor por vez. El Comité de AMBA deberá asegurarse de que los jueces no juzgarán a competidores con quienes estén asociados o mantengan relación alguna.

**53.** Se calificará por separado los siguientes criterios: Presencia – Ejecución – Pulcritud y Exactitud. Se detalla los puntos a calificar:

### **Presencia** (de 5 a 10 puntos)

- a- Aspecto personal.
- b- Movimiento y Conocimiento.
- c- Concentración personal.

### **Ejecución** (de 8 a 17 puntos)

- a- Armado de estación.
- b- Seguridad en el desarrollo.
- c- Constitución de la formula.
- d- Manejo de herramientas y cristalería.

### **Pulcritud y Exactitud** (de 7 a 13 puntos)

- a- Limpieza al finalizar.
- b- Estado final de los elementos utilizados.

**San Juan 1169 1° piso Ciudad-Mendoza, Argentina.**

[mendoza@ambadeargentina.com.ar](mailto:mendoza@ambadeargentina.com.ar)  
[aprobam.mendoza@gmail.com](mailto:aprobam.mendoza@gmail.com)





**ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES**  
**MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION**  
**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**



c- Verificación de sobrantes (Exactitud).

54. La planilla de puntaje técnica será de un máximo de 40 (cuarenta) puntos. Los puntos descriptos o representados en cada criterio pueden ser puntualizados en una escala de 1 (uno) a un máximo de 5 (cinco) puntos.

55. Los jueces deberán asegurarse de que el número de cóctel en la cristalería corresponde con el número de su planilla de puntuación.

56. Los jueces deberán firmar la planilla de puntuación para ser entregadas al Comité de Puntaje. Los jueces no deberán totalizar los puntajes, sólo calificarán cada ´cualidad como “excelente”, “muy bueno” o “bueno”.

57. Solo el promedio final de puntaje y posición en el torneo será entregado al competidor, dentro de los tiempos posibles a APROBAM y no antes.

58. La cantidad de jueces dependerá de la cantidad de competidores por ronda y ésta a su vez de la cantidad total de inscriptos.

Agradeceremos la confirmación de asistencia al Torneo, con anticipación mínima de 7 días.

El canon por inscripción será de **\$ 200.-**

**IMPORTANTE:** Los premios de esta categoría “**Eliminatorias Argentinas al Panamericano de Puerto Rico 2013**”, del primero al tercero, será entregado por la empresa **Cepas Argentinas**.

San Juan 1169 1º piso Ciudad-Mendoza, Argentina.

[mendoza@ambadeargentina.com.ar](mailto:mendoza@ambadeargentina.com.ar)  
[aprobam.mendoza@gmail.com](mailto:aprobam.mendoza@gmail.com)





**ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES**  
**MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION**  
**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**



## Puntaje jurado de Degustación

Cóctel Nro: \_\_\_\_\_

| APARIENCIA             | AROMA                  | SABOR                  |
|------------------------|------------------------|------------------------|
| Excelente<br>17 puntos | Excelente<br>13 puntos | Excelente<br>30 puntos |
| Muy Bueno<br>12 puntos | Muy Bueno<br>11 puntos | Muy Bueno<br>22 puntos |
| Bueno<br>8 puntos      | Bueno<br>8 puntos      | Bueno<br>14 puntos     |

## IMPRESIÓN GENERAL DEL COCTEL (Para desempate)

|           |           |          |          |
|-----------|-----------|----------|----------|
| Excelente | Muy Bueno | Bueno    | Justo    |
| 12 Puntos | 10 Puntos | 8 Puntos | 6 Puntos |

San Juan 1169 1° piso Ciudad-Mendoza, Argentina.  
[mendoza@ambadeargentina.com.ar](mailto:mendoza@ambadeargentina.com.ar)  
[aprobam.mendoza@gmail.com](mailto:aprobam.mendoza@gmail.com)





**ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES**  
**MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION**  
**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**



**Jurado de Técnica / Eficiencia**

Cóctel Nro: \_\_\_\_\_ Tiempo: \_\_\_\_\_

| PRESENCIA              | EJECUCIÓN              | PULCRITUD<br>EXACTITUD | DECORACIÓN   |
|------------------------|------------------------|------------------------|--------------|
| Excelente<br>10 puntos | Excelente<br>17 puntos | Excelente<br>13 puntos | Tiempo       |
| Muy Bueno<br>7 puntos  | Muy Bueno<br>13 puntos | Muy Bueno<br>10 puntos | Penalización |
| Bueno<br>5 puntos      | Bueno<br>8 puntos      | Bueno<br>7 puntos      |              |

San Juan 1169 1° piso Ciudad-Mendoza, Argentina.  
[mendoza@ambadeargentina.com.ar](mailto:mendoza@ambadeargentina.com.ar)  
[aprobam.mendoza@gmail.com](mailto:aprobam.mendoza@gmail.com)





**ASOCIACIÓN MUTUAL DE BARMEN Y AFINES**  
**MIEMBRO DE LA INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION**  
**FUNDADA EL 15 DE ABRIL DE 1941**



**IX° CERTAMEN "A NUESTROS BARTENDERS MAESTROS"**  
**Eliminatorias Nacionales rumbo al XVII° IBA PANAMERICANO HOTEL**  
**INTERCONTINENTAL-SAN JUAN DE "PUERTO RICO" 2013**

**FICHA DE INSCRIPCIÓN - CATEGORÍA: CLÁSICO**

**Nombre y Apellido** .....

**Dirección:** .....

**Email Particular:** .....

**Teléfono particular:** ..... **Celular:** .....

**Lugar de trabajo:** .....

**Email del trabajo:** ..... **Teléfono:** .....

**Título en coctelería:** ..... **Institución:** .....

**Pertenece a AMBA** ☐ SI ☐ NO

**Pertenece a APROBAM** ☐ SI ☐ NO

**Nombre del Trago** .....

| Cantidad<br>Cl o partes | BEBIDA | MARCA | EMPRESA |
|-------------------------|--------|-------|---------|
|                         |        |       |         |
|                         |        |       |         |
|                         |        |       |         |
|                         |        |       |         |
|                         |        |       |         |
|                         |        |       |         |

**Forma de preparación (tachar lo que no corresponda):**

|        |            |                          |                       |
|--------|------------|--------------------------|-----------------------|
| Batido | Refrescado | Directo o<br>Constituido | Licuada y/o<br>Frozen |
|--------|------------|--------------------------|-----------------------|

**FIRMA DEL PARTICIPANTE** .....

**San Juan 1169 1° piso Ciudad-Mendoza, Argentina.**  
[mendoza@ambadeargentina.com.ar](mailto:mendoza@ambadeargentina.com.ar)  
[aprobam.mendoza@gmail.com](mailto:aprobam.mendoza@gmail.com)

