REGLAMENTOS

Copa Nacional de Cocteles 2024

Fecha: **16 de Julio**

Lugar: **A&B Masters**

Hora de Inicio: 2:30pm

Bases del Concurso.

COPA NACIONAL DE COCTELES

El Certamen Nacional de Cocteles es una competencia donde bartenders miembros de la Unión Nacional de Bartenders (UNABAR) demuestran sus destrezas y su creatividad al preparar un coctel que será evaluado por dos jurados, un jurado técnico que evaluará las técnicas de preparación del coctel y otro jurado de cata que evaluará el sabor, aroma y presentación del coctel. El ganador de la competencia será el que obtenga la mayor puntuación luego de sumadas las puntuaciones de ambos jurados.

Esta competencia se realiza con el objetivo de seleccionar a los bartenders que representarán a la República Dominicana en el Mundial de Coctelería a realizarse en Portugal en Octubre y Panamericano de Cocteles de la International Bartender Association a realizarse en el mes de Septiembre en Panamá

Premios

Se seleccionarán 2 bartenders que representarán a República Dominicana en los dos principales compromisos internacionales de UNABAR.

Primer Lugar

- En caso de hablar inglés tendrá será el representante oficial de la República Dominicana en el Mundial de Coctelería a celebrarse en PORTUGAL. (Si no habla inglés pasa a ser el representante oficial en el Panamericano a realizarse en Portugal).
- Boleto Aéreo a PORTUGAL (ida y vuelta)
- Hospedaje y alimentación en hotel Oficial de World Cocktail Championship de la IBA en PORTUGAL.
- Trofeo de Campeón Nacional.

Nota: En caso de no hablar inglés el Campeón Nacional Pasará a ser el representante oficial en la Copa Panamericana de Bartenders a realizarse en Panamá donde viajará con todos los gastos pagos.

Segundo Lugar

- Obtiene el derecho a representar a República Dominicana en el Panamericano de Bartenders en Panamá
- Certificado de Sub Campeón
- (Primer sustituto en caso de que el primer lugar no pueda viajar a PORTUGAL si habla Inglés)

Nota: En caso de que el ganador del primer lugar también hable inglés, el segundo lugar pasaría a representar el país como competidor oficial en la copa Panamericana.

Tercer Lugar

- Derecho a Representar a República Dominicana en la Copa Amistad
- Certificado de 3er. Lugar
- (Segundo sustituto en caso de que el sustito del primer lugar tampoco pueda viajar a ITALIA)

Nota: Desde el tercer lugar hasta el sexto lugar los bartender tendrán el derecho de competir en la copa Amistad del Panamericano de Bartenders. Sin embargo deberán cubrir su boleto aéreo y paquete del evento (alimentación y hospedaje).

Otros Premios:

- Certificado al Mejor Coctel Aperitivo
- Certificado al Mejor Long Drink
- Certificado a la mejor decoración
- Certificado a la Mejor Técnica
- Certificado al Coctel con mejor ADN Dominicano

Nota: en caso de que el ganador del premio para representar a Dominicana en el Mundial de Coctelería por alguna razón no pueda viajar a PORTUGAL, UNABAR queda en libertad de elegir un representante entre sus miembro que cumpla con los requisitos y pasar el boleto aéreo y costo de hospedaje pasarán al segundo lugar sin derecho de retribución alguna al primer lugar.

Clasificación del Coctel

Los participantes podrán presentar su coctel en las siguientes categorías:

- Predinner (aperitivos)
- Long Drink o Fancy Cocktail (coctel largo)
- Short Drink (coctel corto)

Se aceptarán ingredientes artesanales, pero deberán someter la receta del mismo anexo a la receta oficial.

Sobre la receta:

El bartender en su receta deberá especificar:

- Categoría del Coctel
- Cristalería a utilizar: Descripción del recipiente a utilizar, especificando su capacidad total.
- Especificar las marcas a utilizar. Tomando en cuenta las marcas obligatorias.
- El contenido de los cocktails estará entre 7 cl (Aperitivo o digestivo) y 35 cl (Long Drink o Fancy Cocktail).
- La receta tendrá un máximo de 6 ingredientes incluido base alcohólica, gotas, chorros y golpes (o cualquier otra medida parecida).
- Ingrediente artesanal en cuya elaboración se utilice varios ingredientes se considerará como un ingrediente, pero también deberá entregarse la receta del mismo.

Formato de la competencia:

- Especificación de la bebida obligatoria:
  Al momento de inscribirse se le asignará de manera aleatoria dos marcas de los patrocinadores que deberá utilizar de manera obligatoria.
- Cada competidor deberá traer sus bebidas, cristalería y sus propios utensilios de trabajo a utilizar.
- Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas previo, durante o después de la competencia por parte de los competidores, personal de apoyo, oficiales de salas.
- Los competidores no podrán estar presente en el salón de competencia hasta tanto hayan terminado todos los competidores.

Sobre la competencia:

1. **Hora de llegada.** Los competidores deberán estar presente 1 hora antes del inicio de la competencia.
2. **Orden de competición**. Se hará un sorteo de los turnos 30 minutos antes de la competencia.
3. **Decoración**. Las decoraciones deben ser en su mayor parte comestibles y deben ser elaboradas frente al público para lo cual se le dará **15 minutos** para preparar su decoración.

Técnicas de competencia:

Al entrar el competidor en la Sala de Competencia y colocarse detrás del mostrador de ejecución, procederá de la siguiente manera:

4. Los competidores tendrán dos minutos para prepararse para la competencia. El juicio técnico comenzará durante el tiempo de configuración. Los competidores pueden usar este tiempo para pulir cristalería, revisar hielo, botes de basura, botellas, etc.
5. Los competidores no pueden usar los dos minutos de tiempo de preparación para llenar vasos, vasos mezcladores o agitadores con hielo. Ellos no pueden trabajar en decoraciones / guarniciones y no puede verter ningún ingrediente de las botellas.
6. Saludar desde detrás del mostrador sin dirigirse personalmente a ningún miembro del jurado o público en particular, sin estrechamiento de manos ni ninguna otra acción de amistad personal.
7. Colocar los utensilios principales a utilizar, coctelera, vaso de composición, vaso para batidora o en su caso específico el propio recipiente a elaborar la mezcla.
8. Colocar los ingredientes de la mezcla, en el mismo orden en que entrarán a la composición en cuestión, de acuerdo a la ficha de elaboración presentada.
   - **Todas las botellas con sus etiquetas de frente al público.**
   - Ejecutará el predescorche de las botellas o la colocación del controlador de chorro o dosificadores. Las botellas irrellenables no podrán modificarse con estos elementos antes descritos.
   - Colocar opcionalmente en orden los absorbentes y revolvedores.
   - Después de configurar la barra y antes de que comience la competencia: los competidores darán un breve discurso (no más de un minuto). Este discurso es para compartir la inspiración / historia sobre el cóctel antes de que comience la competencia y mostrar qué tan bien los competidores interactúan con la audiencia. Los competidores serán juzgados por su claridad y confianza, más bien que sus habilidades. No se permite ningún traductor ya que el español es el idioma oficial del país sede. Los competidores deberán ser juzgados por los jueces de presentación personal. Sin embargo, si los competidores no hablan español, pueden leer un discurso preparado.
   - Dar el listo y a partir de este momento, comenzará a tomarse el tiempo de ejecución. La medición del tiempo **establecido 6 minutos**.
9. Atemperar (enfriar) los recipientes de servicio, excepto en los cocteles frapeados o en cocteles exóticos que no se coloquen en vasos, copas u otro cristal.
10. Atemperar el medio de trabajo donde se ejecutará la mezcla del coctel.
11. (Cualquier medio o método de enfriamiento interior del recipiente es válido)

Queda totalmente prohibido el uso de fuego en las competencias a no ser el flambeado de un coctel caliente en el estilo clásico.

12. Elaborará el coctel, respetando y aplicando técnicamente las manipulaciones correspondientes a cada utensilio de trabajo.
13. **Los competidores deben preparar cinco cócteles en 7 minutos. Se enviarán cuatro cócteles a los jueces de degustación, el quinto cóctel se utilizará para la presentación.**
14. Los competidores deben presentar botellas al público y a los jueces durante su rutina.
15. Puede servir a pulso libre o utilizar medidor.
16. Los competidores pueden verter los ingredientes en el orden que lo colocaron en su receta.
17. Retirar los medios en enfriamiento de los recipientes para el servicio.
18. Servir las mezclas, esta se podrá distribuir entre los recipientes de servicio copas o vasos de forma equitativa en un total de hasta, TRES pases como máximo, pero no más de tres.
19. Mostrar el utensilio utilizado, ante el público se mostrará que no quedó sobrante de la mezcla en su interior.
20. Proceder a la decoración, COMESTIBLE en no menos de las 2 terceras partes y siempre deberán estar a la derecha del competidor.
21. Presentación de los cocteles, serán colocados en orden frente al público y el último será levantado y mostrado al público, en este instante se detendrá el control del tiempo de ejecución.
22. Los cócteles serán recogidos y entregados a los jueces de degustación por el personal provisto por UNABAR.
23. Deberá limpiar la plaza, recogiendo todos los medios y útiles, siempre velando por garantizar el tape de las botellas.
24. Si ocurre algún accidente inesperado durante la preparación, o cuando lleva los cócteles a los jueces de degustación (si no es culpa del competidor), el Comité Organizador resolverá esto en consulta conjunta con los jueces. El competidor no deberá ser penalizado.
25. Los competidores permanecerán en el escenario hasta que se les dé permiso para irse. 1) Todos los competidores recibirán sus botellas de ingredientes y / o barras de respaldo en la etapa de competencia.

De la disciplina a mantener.

Todo competidor deberá registrar su receta en la página web de UNABAR antes del 05 de Julio.

Deberá imprimir su ficha técnica (receta) y entregar al jurado técnico al subir al escenario.

1. Será obligatoria la asistencia a un taller de técnica de competencia que se impartirá de manera virtual, para poder presentarse a competir, donde se explicará el desarrollo y ejecución de la competencia y donde podrá plantear las dudas y/o preocupaciones que tenga y no en el momento de competir. La fecha del taller será en la siguiente fecha: **03 de Julio.**
2. Es obligatoria la participación del Briefing que se realizará una hora antes de la competencia. No se le permitirá competir a quien no esté presente a la hora fijada en el salón o local de la competencia y participe en el sorteo de orden de presentación.
3. Los participantes una vez que pasen al salón o local de preparación, no podrán estar acompañados por personas que no están en la organización del evento, amistades o familiares deben estar en el local de la competencia.
4. Queda totalmente prohibida la ingesta de bebidas alcohólicas durante la competencia, ni presentarse con rasgos de haberlo hecho anteriormente en la competencia.
5. **La calificación de los jueces será inapelable y definitiva**, de existir duda deberán dirigirse al Delegado del Comité Organizador, quien tramitará junto al Presidente de los Jueces y organizadores las dudas que dieron origen a una determinada calificación, sin alterar la puntuación dada.
6. Así mismo no se aplicará la máxima medida de descalificar a un competidor, excepto por violación de los puntos antes mencionados, entre ellos los incisos 1, 2 ,3 y 4 de esta sección de Disciplina,

7. Una vez que ha realizado y recogido lo utilizado, será obligatorio regresar al salón de los competidores y permanecer allí hasta que concluya la competencia, manteniendo el orden y la disciplina establecida sin hacer comentarios o discutir lo que otro competidor esté ejecutando.
8. No se aceptarán protestas o indisciplinas antes, durante o después de la competencia. Cualquier violación de este inciso puede acarrear la expulsión de toda futura competencia organizada por UNABAR o sus asociados.

Artículo 4

De las planillas y puntos a evaluar por los jueces.

Como se ha dicho anteriormente no se descalificará ningún competidor en su ejecución, en las pl anillas se otorgan los puntos donde los jueces penalizan las faltas y errores que el competidor ha cometido para después finalizado se totalizan los puntos, si por el contrario no comete falta tendrán la máxima puntuación asignada en cada acción.

Artículo 5

Las planillas de evaluación técnica del clásico tendrán **un valor de un 40 % y la cata 60%**

Las planillas de evaluación a utilizar se presentarán a los competidores el día del entrenamiento de Técnicas de Competencia para que sepan los criterios en base a los que serán evaluados.

Artículo 6

En ambos casos las puntuaciones se suman, o sea en clásico, la técnica y la cata dará los puntos acumulados y por supuesto el de mayor puntuación será el ganador.