



## 2º CAMPEONATO BARTENDER CHALLENGE BALEAR

- ❖ El campeonato tendrá lugar los días 5,6 y 7 de febrero en horario por confirmar.
- ❖ El evento se realizará en el escenario del recinto Palma Arena.
- ❖ El concurso será de tipo multidisciplinar donde se trabajará una prueba de coctelería clásica, otra prueba de improvisación y finalmente una prueba de autor.
- ❖ Se otorgará un premio de 150 € al ganador de cada disciplina y un premio de 350 € al primer clasificado de la suma de puntos totales de las tres pruebas. Además de lotes de productos para los segundos clasificados.
- ❖ Se establecerá una cuota de participación de 20 € para los no socios de ABB, siendo gratuita para todos aquellos asociados que pertenezcan a la ABB.

### Bases y Metodología de las pruebas

#### Día 5. 1º Prueba de coctelería clásica, (hora a determinar)

- Cada bartender tendrá que realizar un total de 2 cocktails clásicos que se escogerán al azar en el momento de su participación.
- Los participantes dispondrán de 5 minutos para escoger los ingredientes, herramientas y cristalería necesarias para la ejecución de los cocktails. (el tiempo será puntuable).
- Cada Bartender podrá colocar las herramientas y botellero a su gusto antes de comenzar.
- Cada Bartender realizará dos unidades de cada uno de los cocktails que le hayan tocado.
- Se cronometrará el tiempo de realización desde que se da la salida hasta que el Bartender retire las manos de la mesa de trabajo.
- El tiempo límite de ejecución será de 6 minutos.
- Se puntuará técnicamente siguiendo las especificaciones IBA.
- El jurado a su vez puntuará la correcta ejecución de la receta, decoración y sabor.



## **Cocktails excluidos**

<i>Stinger</i>	<i>Mimosa</i>	<i>Vampiro</i>
<i>Tuxedo</i>	<i>Rose</i>	<i>Ángel face</i>
<i>Bellini</i>	<i>Singapur sling</i>	<i>Casino</i>
<i>Cuba libre</i>	<i>B52</i>	<i>Derbi</i>
<i>Destornillador</i>	<i>Barracuda</i>	<i>Porto Flip</i>
<i>Horse's neck</i>	<i>Dark 'n' Storming</i>	<i>Grasshoper</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>Espresso martini</i>	<i>Moscow mule</i>
<i>Kir</i>	<i>French martini</i>	<i>Bramble</i>
<i>Long island</i>	<i>Spritz veneciano</i>	<i>Vesper</i>

### **Día 6. 2º Prueba de Improvisación, (hora a determinar)**

- Todos los participantes dispondrán del mismo botellero a elegir.
- En el momento del concurso se descubrirá el botellero de donde los participantes dispondrán de 3 minutos para determinar, seleccionar y colocar los elementos para la ejecución del cocktail.
- El tiempo de ejecución se hará de 4 minutos para dos unidades del cocktail.
- El límite mínimo de ingredientes alcohólicos es de 2 siendo al menos uno de ellos de entre las siguientes categorías: gin, vodka, whisky, ron, tequila, brandy.
- El máximo de ingredientes totales será de 7.
- No hay puntuación técnica.
- Los puntos a valorar serán: tiempo, apariencia, decoración y sabor.

### **Día 7. 3º y última prueba final de autor, (hora a determinar)**

- Cada participante presentará una receta de la que en el concurso se realizarán dos unidades iguales para el jurado.
- La cantidad de alcohol mínima por unidad será el 35% de la medida total del cóctel siendo 100% el máximo.
- El número de ingredientes en total será de 7 sin límite de ingredientes alcohólicos.
- Se pueden presentar hasta un máximo de ingredientes de elaboración propia o bien maceraciones o infusiones en alcohol elaboradas por el participante. Imprescindible adjuntar en la receta la composición de este tipo de ingredientes (no hace falta la receta de elaboración).



- No hay límite en cuanto presentación del cocktail.
- La decoración podrá traerse elaborada, o bien realizarla el día del concurso. Es obligatorio que todos los elementos que la formen sean comestibles a excepción de elementos de sujeción de la misma.
- La decoración podrá colocarse como considere el bartender ya sea dentro, en el labio, sujeto en una presentación aparte si bien en la receta se deberá especificar qué elementos serán los decorativos.
- Cada concursante tendrá un tiempo de 5:00 minutos desde el inicio hasta el servicio de los cocktails al jurado.
- Durante la realización del mismo se realizará una presentación oral del cocktail explicando la temática del mismo y los ingredientes utilizados para su elaboración.
- Los miembros del jurado podrán realizar preguntas acerca de la composición del cocktail.
- Las recetas se deberán presentar antes de las 00:00 del miércoles 30 de enero.
- ❖ Uniformidad libre, aunque aconsejamos uniformidad de trabajo o propia de barman.
- ❖ Los concursantes deberán llevar los ingredientes, utensilios y todo lo necesario para ejecutar el ejercicio.
- ❖ Habrá puntuación relativa a la presentación oral, presentación general, aroma, sabor, decoración, creatividad y originalidad en receta y presentación.
- ❖ El jurado valorará también de forma especial la técnica y limpieza (normas menos estrictas de las IBA).
- ❖ Cada participante traerá sus herramientas de trabajo, la organización pondrá todas las bebidas, la cristalería y el hielo a excepción del campeonato de coctelería de autor.

**Los interesados en participar se tienen que apuntar al correo: [abb-secretario@hotmail.com](mailto:abb-secretario@hotmail.com) antes del día 30 de enero.**