



## Ficha Genérica Para Campeonatos Regionales 2018

### Ficha de Mejor Decoración

#### Fase Cocktail Sparkling

Número del Cocktail: \_\_\_\_\_

FACILIDAD DE COLOCACIÓN				
Muy Fácil	1 Pto.	Fácil	2 Ptos.	Complicada 3 Ptos. Muy Complicada 5 Ptos.
MANTIENE SU LUGAR EN LA CRISTALERÍA SIN PROBLEMAS AL MOVER				
Se Mantiene	2 Ptos.	No se Mantiene	0 Ptos.	
CONTRASTE CON EL COLOR DEL COCKTAIL				
Sin Contraste	0 Ptos.	Contrasta Poco	1 Pto.	Adecuado 2 Ptos. Gran Contraste 5 Ptos.
MATERIA PRIMA APROPIADA PARA EL COCKTAIL				
No Apropriada	0 Ptos.	Apropriada	2 Ptos.	Muy Apropriada 4 Ptos. Idónea 6 Ptos.
GOTEO DE LOS INGREDIENTES POR LA COPA				
Gotea	0 Ptos.	No Gotea.	2 Ptos.	
ORIGINALIDAD				
Poco Original	0 Ptos.	Original	2 Ptos.	Muy Original 4 Ptos. Sorprendente 6 Ptos.
ESTÉTICA, (CON EL COCKTAIL Y CON LA CRISTALERÍA)				
Regular	0 Ptos.	Correcta	2 Ptos.	Muy Visual 5 Ptos. Perfecta 8 Ptos.
DIFICULTAD DE ELABORACIÓN				
Muy Sencilla	1 Pto.	Sencilla	2 Ptos.	Compleja 5 Ptos. Muy Compleja 8 Ptos.

Total Puntuación: \_\_\_\_\_ Firma del Juez: \_\_\_\_\_