



IV CAMPEONATO BALEAR DE FLAIR BARTENDING

CATEGORÍA SPARKLING

BASES DEL CONCURSO

4 DE SEPTIEMBRE DE 2018

Estimad@ Soci@:

Por presente, te remitimos las bases del IV Concurso Balear de Coctelería en categoría FLAIR clasificatorio para el certamen nacional de FABE ARAGON 2018, del cual saldrá el barman que representarán a España en el mundial de la IBA.

El concurso tendrá lugar el próximo 4 de Septiembre de 2018 en el Casino Mallorca a las 16.30 horas

La modalidad de este año para el concurso es la de “**SPARKLING**”.

Esto quiere decir que en la ficha de la fórmula, cada barman deberá presentar una receta de creación propia, de acuerdo con los parámetros que se especifican más adelante en las presentes bases.

Todos los participantes deberán estar **a la hora señalada por la organización en el lugar de celebración del evento, correctamente uniformados con su ropa de trabajo en perfectas condiciones y con calzado acorde con dicho uniforme**, por lo que se recomienda a los mismos que procuren estar una hora antes de la citada hora para poder cambiarse con tranquilidad en el lugar que la Organización destine para tal fin.

Las recetas originales de los cocktails deben remitirse por correo electrónico a la dirección abb-secretario@hotmail.com o rellenando el formulario de nuestra web abbaleares.com antes del **27 DE AGOSTO**, quedando sin efecto y sin posibilidad de participar todas aquellas que no lleguen en el plazo citado. Las recetas deberán ser presentadas en el documento de Word, que en caso de no poseer se deberá solicitar por correo electrónico a la dirección anteriormente nombrada.



Podrán tomar parte todos aquellos socios de ABBaleares al corriente de pago de las cuotas anual y estén dados de alta en la base de datos de FABE.

El participante que obtenga la mayor puntuación, será el que represente a Baleares en el certamen nacional de Aragón 2018.

Os recordamos que para poder concursar, es requisito indispensable estar asociado ABE Baleares y estar al corriente a la fecha del concurso del pago de la cuota anual.

TODOS LOS PÁRRAFOS DE ESTAS BASES QUE ESTÁN RESALTADOS EN NEGRITA Y EN COLOR VERDE DEBEN SER OBJETO DE ESPECIAL ATENCIÓN, PUESTO QUE GRAN PARTE DE LOS MISMOS SON NUEVAS REGLAS BASADAS EN LAS UTILIZADAS POR LA IBA.

A continuación se detalla la mecánica del concurso:

1- Introducción

La competición constará de una sola fase a modo de final.

En dicha fase, el participante deberá realizar un cocktail SPARKLING de creación propia, cuya receta deberá ser remitida a la organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar. El cocktail de creación propia podrá ser agitado en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico y/o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.



El concursante deberá realizar su cocktail para **cuatro (4)** copas.

2- Fórmulas

1. La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.

2.

NOVEDAD IMPORTANTE
Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta el tipo de bebida, ingrediente, graduación alcohólica, etc.
Una vez presentada la fórmula, en el momento de concursar los ingredientes deberán ponerse en el mismo orden que en la hoja de recetas.

3. Los concursantes deberán concursar con su propia cristalería. Para esto, deben tener en cuenta que, sería recomendable no traer el número de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparación o del concurso. **La organización no aportará cristalería alguna. Cada concursante debe especificar en la hoja de su receta en que vaso o copa desea presentar su cocktail.**
4. **Los concursantes deberán utilizar vasos Jiggers metálicos específicos de Coctelería para calcular las medidas. NO SE PERMITE EL USO DE PROBETAS DE LABORATORIO O CUALQUIER OTRO TIPO DE UTENSILIO MEDIDOR QUE NO SEA EL ANTERIORMENTE CITADO.**
5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
6. Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.....)



3- Ingredientes

El tipo de cocktail para este año es Sparklig,

- 1-El espumoso elegido para mezclar en la fórmula del cocktail será un Brut que aportara la organización.
- 2-Los Sparkling deben contener un mínimo de 7 cl de vino espumoso y un máximo de 9cl
- 3-El cocktail Sparkling no podrá exceder de 20 cl de líquido en total, aspecto a tener en cuenta a la hora de elegir la cristalería a utilizar por el concursante.
- 4- El alcohol añadido al vino espumoso debe ser no más de 4 cl.
- 5-Las fórmulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas.
- 6-Los cocktails no deben contener más de seis (6) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias.
- 7-Las fórmulas deben contener: al menos 4 cl de ingredientes alcohólicos por copa.**
- 8-Las fórmulas pueden contener más de 7 cl de alcohol por copa.**
- 9-Las fórmulas deben contener al menos una bebida alcohólica espirituosa considerada base, (es decir, brandy, gin, ron, vodka, whisky, etc.). Los otros ingredientes deben ser modificadores, (es decir, amargos, siropes, licores, zumos etc.). Más de una bebida espirituosa base podrá también ser utilizada.**



10-Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), también serán considerados como ingredientes. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.

11-Todos los ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales CB Sevilla que se irá enviando y actualizando a medida que se cierren patrocinios. No se permitirá el uso de ningún producto que no esté específicamente relacionado en la lista.

1. Queda estrictamente prohibido los ingredientes elaborados caseros.
2. No se permiten los productos calentados.
3. No se podrán utilizar ningún productos que no pertenezca a los sponsors.
4. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
5. **No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con la aprobación de la Organización.**



6. **Bebidas con gas y aguas no carbonatadas pueden utilizarse, siempre que estén dentro de la Lista Oficial de Productos de ABB o en caso de no haber ninguna, dichos productos se considerarán como genéricos. En el caso de los zumos, solamente se podrán utilizar las marcas que sean sponsors de ABE Baleares a excepción de los zumos de limón, lima, naranja y pomelo, que podrán ser naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquiera de estos cuatro zumos naturales deberá hacerlo dentro de los 15 minutos de decoración.**
7. **Se podrán realizar zumos naturales dentro del tiempo existente para preparar la decoración.**
8. **Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.**
9. **Los productos lácteos consistirán solamente en leche, nata, huevos y yogur.**
10. **Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) Ingrediente, no serán permitidos. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario.**
11. **Si el concursante presenta un hielo en forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua congelada. En este caso, el participante se responsabilizará de la conservación del mismo.**
12. **Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.**
13. Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números enteros, (1 cl, 2 cl, 3 cl, etc.) y / o un medio (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, etc.), Las cucharadas, golpes o gotas se expresarán en esas medidas siendo las cantidades más pequeñas.
14. **No olvidar que la receta tendrá un máximo de 20 cl. totales tal y como se especifica en el punto 1 de este apartado.**
15. **SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore dentro**



de los quince minutos de decoración o directamente en la barra de trabajo en el momento de concursar.

- 16. La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.**
- 17. NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.**
- 18. Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.**

4- Decoraciones

1. Se prepararán con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo máximo de 15 minutos bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador. Se colocará en la cristalería una vez realizado el cocktail y no antes.
2. Todas las decoraciones deben ser preparadas solamente en las mesas que designe la organización para tal fin y que estarán situadas en la sala de concurso a la vista del público. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición, y el concursante deberá realizarla de nuevo. En caso de no tener materia prima suficiente para reponer esa parte de la decoración no podrá ponerla en el cocktail con la consiguiente penalización.
- 3. Las decoraciones que sean consideradas como un modificador, (cereza cocktail, cáscaras o trozos de frutas, olivas, etc.), o todo género parte de la decoración que toque el líquido, cuentan como un ingrediente mas.**
4. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán consideradas ingrediente.
- 5. Se deben especificar en la Hoja de Receta todos los ingredientes de los que constará la decoración. Solamente nombrar los ingredientes que la compondrán, no siendo necesario detallar la forma de los mismos, sino solo los productos que la**



integrarán. Términos genéricos como “fruta del tiempo”, “verduras frescas” o cualquiera que generalice no será considerado como válido.

6. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
7. Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
8. Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el cocktail no será aceptada.
9. No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
- 10. SE PERMITE la utilización de flores comestibles, debiendo presentar las mismas a la hora de realizar la decoración en el embalaje original con su correspondiente etiqueta, en la que especifique que realmente son comestibles.**
- 11. Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.** No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
12. No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
13. Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
14. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
15. Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
16. No se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico o cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
17. No será necesario poner pajitas en los cocktails, siendo suministrados al Jurado Degustador por la organización.



18. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

Configuración.

19. Al concursante se le darán cinco (5) minutos para la puesta a punto en la competición.
20. El tiempo para la puesta en marcha se iniciará inmediatamente después de que el anterior concursante haya abandonado el escenario y la barra esté limpia.
21. El concursante será penalizado con cinco (5) puntos por cada diez (10) segundos que se exceda en su tiempo de `puesta a punto.
22. Al concursante se le darán cinco (5) minutos para su rutina.
23. El cronometrador notificará al concursante cuando el momento se acerca a cuatro (4) minutos y posteriormente tres (3), dos (2) y uno (1) con una cuenta atrás.
24. El concursante tendrá cuatro (4) minutos después de su rutina para limpiar y abandonar la barra. Los bar-backs ayudarán en esa labor.

Sanciones.

25. Los concursantes de flairtending que excedan de seis (6) minutos tendrán una deducción de cien (100) puntos.
26. Si un Concurante usa una o varias botellas vacías para realizar Flair será penalizado.

5- Desarrollo del concurso

1. El orden de participación será mediante sorteo y será distinto para cada fase.
2. **El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.**
3. Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante podrán ver el resto de la competición.
4. El incumplimiento de la norma del orden de participación o el hecho de comentarlo con alguna persona externa a la organización supondrá la **descalificación automática del concursante.**
5. Los cocktails irán identificados por un **número secreto** distinto al orden de actuación que hará imposible la identificación de los mismos por parte del Jurado Degustador.



6. El número de participantes que actuarán a la vez en la mesa de trabajo dependerá del número total de concursantes y de la fase del concurso que se esté desarrollando.
7. En el momento en el que comience el concurso todos los móviles de los concursantes y jueces deberán estar apagados, suponiendo el uso de los mismos la **descalificación automática del concursante.**



8. **Cuando el concursante ha preparado todo lo necesario, se espera a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo. Cuando haya terminado los cocktails, serán recogidos por camareros y llevado al Jurado Degustador.**
9. Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y Degustador. La suma de ambos jurados dará el orden de clasificación final. El Campeón De Baleares del Cocktail SPARKLING 2018 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos en su categoría.
10. **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**



6- Concursantes y Equipos de Actuación

1. Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.
2. Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place”, (máximo de 2 minutos), iniciará su participación saludando al Jurado Técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo concluirá con el último saludo o levantando la copa de cocktail.
3. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.

7- Jueces Degustadores y Calificación

- El jurado degustador estará ubicado en una sala aislada de la barra de trabajo a fin de no poder ver a la persona que ha elaborado el cocktail para que la cata sea ciega.
- Dicho jurado estará compuesto por cuatro personas que catarán y evaluarán cuatro de las cinco copas elaboradas por cada concursante. Otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.
- Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en cuatro parámetros:
 - o Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular.
- Asimismo anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:
 - o Excelente, Muy Bueno, Bueno, Regular.
- **Esta última parte de Impresión General del Cocktail, solo se tendrá en cuenta en caso de empate entre dos o más concursantes.**
- Los Jueces Degustadores no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cocktails por su valor y nunca en comparación con otros.



8- Jurado Degustador.

✍ Los aspectos a valorar por el degustador serán los siguientes:

✍ Ficha Jurado Degustador Cocktail Flair		Número de Cocktail		
Apariencia	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
Pulcritud. (Ejemplo- Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?)				
Originalidad / Creatividad.				
Limpieza.				
Aroma	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Balance / Fragancia.				
Gusto	Excelente 24-30	Muy Bueno 18-23	Bueno 10-17	Regular 1-9
Sabor. (Ácido / Seco / Dulce)				
Balance. (Dulce / Agrio)				
Gusto Final. (agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)				
Decoración	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Pulcritud / Originalidad.				
Tipo De Cocktail	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Clásico: ¿El cocktail cumple con las especificaciones de la competición de Pre Dinner, (Aperitivo)?				
Pre Dinner, (Aperitivo)				
Puntuación Total	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular
Puntuación Total Degustación: _____				
Impresión General	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Impresión General del Cocktail				

Nombre Del Juez Degustador: _____

1. La Impresión General del Cocktail sólo será utilizada en caso de empate. Estos puntos no se contarán a menos que haya un empate.
2. En caso de empate también en Impresión General, el ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en degustación.

Esta última puntuación sólo será tenida en cuenta en caso de empate final entre dos o más concursantes, no teniéndose en cuenta para la suma total de puntos. En caso de que persistiera el empate, éste se desharía en función de la mayor puntuación del Jurado



Degustador. Como último parámetro de desempate la clasificación se determinaría por el tiempo invertido por cada participante.

Si después de los desempates continúa la igualdad, el comité organizador optaría por repetir la actuación de los concursantes empatados o la realización de un sorteo.

9- Jurado Observador o Técnico

- El jurado observador o técnico puntuará la parte técnica reflejada en la ficha de evaluación.
- Cada concursante partirá con 270 puntos que irán restando a medida que se cometan fallos. 50 de estos puntos son para la exposición en inglés que deberá realizar cada concursante, los cuáles serán puntuados en una ficha aparte pero contarán dentro de la puntuación total de Técnica.
- **HABRÁ UNA PERSONA ENCARGADA DE CONTROLAR EL TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LOS SIETE MINUTOS. LA SIGUIENTE TABLA CONTEMPLA LAS PENALIZACIONES PARA LOS CONCURSANTES QUE EXCEDAN DE ESE TIEMPO. UNA NOVEDAD IMPORTANTE ES QUE ESA PENALIZACIÓN YA NO SE VERÁ REFLEJADA EN LA TÉCNICA SINO QUE SE DESCONTARÁ DE LA PUNTUACIÓN TOTAL DEL JURADO DEGUSTADOR.**
- Mejor Puntuación en Decoraciones

A continuación se presenta la ficha de decoración. Esta, será puntuada por el jurado técnico y no contará para la clasificación final del concursante.

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 Apropiaada	0 Ptos.	Apropiaada	2 Ptos.	Muy Apropiaada	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.

10- Tiempo y Penalizaciones para la Competición de Clásico

1. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones y los aderezos es de quince (15) minutos.
2. **El Concurante que exceda el tiempo de preparación de los quince (15) minutos será penalizado con diez (10) puntos. El Comité de Back Room avisará al concursante que dicha sanción se va a llevar a cabo. Las sanciones dadas por exceder el tiempo de preparación para las decoraciones y guarniciones serán deducidos de la puntuación de degustación.**






3. Si un cambio de cualquier tipo es realizado por un concursante en la receta o decoración o no sigue su receta original, tanto en la realización y / o presentación, sufrirá una deducción de diez (10) puntos. Dicha deducción se aplicará en la puntuación de degustación.
4. A cada concursante se le dará dos (2) minutos de puesta a punto para la competición. Durante estos dos (2) minutos, la puntuación técnica ya empieza a contar. Los competidores pueden usar los dos (2) minutos el tiempo de preparación sólo para familiarizarse con el puesto de trabajo y poner en marcha actividades como limpiar la cristalería, la comprobación material de la barra o botellas y cosas como hielo, etc.
5. Los concursantes no podrán utilizar el tiempo de preparación de dos (2) minutos para llenar vasos con hielo, el trabajo en las decoraciones y no podrán verter cualquier ingrediente en vasos y / o materiales de barras.
6. Si un concursante deja de hacer todos sus cuatro (4) cocktails y por ejemplo, sólo tres (3) cocktails son llevados al jurado, este competidor sólo recibirá las puntuaciones de dos (2) de los (4) cuatro jueces degustadores. Por otra parte, el concursante será penalizado con diez (10) puntos por no realizar el cocktail completo para el Jurado Degustador.
7. Los concursantes dispondrán de siete (7) minutos para elaborar su cocktail. Un concursante que excede el límite de tiempo será penalizado por el Jurado Técnico y se descontarán esos puntos de la degustación.
8. El Jurado Técnico puntuará las penalizaciones por exceso de tiempo de igual forma según la tabla de penalizaciones que se anuncia a continuación:
 - -15 puntos por exceder de tiempo de 1 a 15 segundos.
 - -30 puntos por exceder tiempo desde 16 a 30 segundos.
 - -60 puntos por exceder tiempo desde 31 a 60 segundos.
 - -75 puntos por exceder el tiempo por 61 segundos o más.



9. Como el tiempo forma parte de los resultados reales, es obligatorio designar a un juez especial (s) responsable del seguimiento de sólo el tiempo.
10. **Los puntos de penalización por tiempo superior serán transferidos al jurado degustador, después de lo cual estos puntos de penalización se deducirán de la puntuación global en el gusto de la Competencia.**

11- Requisitos para participación

-  Ser miembro de AB Baleares y estar dado de alta en la base de datos de FABE.
-  Estar al corriente en los pagos de las cuotas anuales de la Asociación.
-  Representar a algún establecimiento, escuela de hostelería o como miembro de la asociación de barmans de Baleares.



HOJA DE INSCRIPCIÓN IV CAMPEONATO BALEAR DE FLAIR BARTENDING

Apellidos: _____

Nombre: _____ Fecha Nacimiento: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Código Postal: _____ N.I.F.: _____

Nº Socio de CB Sevilla o FABE: _____

Teléfono Particular: _____ Teléfono Móvil: _____

Empresa o Centro de Estudios: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Teléfono Empresa o Escuela: _____ Código Postal: _____

Cargo en la Empresa o Curso que estudia: _____

Nombre del Cocktail: _____

Elaborado en: _____

Ingredientes:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Elaboración: _____

Decoración: _____

Observaciones: _____

**Cristalería Propia, (Especificar):
Máximo del cocktail 8 cl.**

Con el envío de dicho documento por mail, cedo los derechos y la propiedad del cocktail para su utilización al CB Sevilla

Fecha