



REGLAMENTO CATEGORIA CLÁSICA

Reglas y regulaciones

1. La competición está abierta a los a todos los bartenders chilenos o extranjeros que ejerzan como bartender en territorio nacional.
2. El cierre de inscripción será el día jueves **14 de octubre**. La ficha de inscripción considera los siguientes datos: NOMBRE Y APELLIDO –EMAIL –TELEFONO –LUGAR DE TRABAJO –Y RECETA COMPLETA A : **presidente@bartenders.cl**.
3. El cocktail a preparar por cada concursante tiene que ser de creación propia.
4. Cada participante deberá elaborar 3 unidades de su cocktail de creación propia.
5. El Torneo Flairmixology será celebrado el día jueves 21 de octubre del 2010 en la terraza del restaurant Enjoy del Mar ubicado en Av. Perú 100, Viña del Mar (Frente Casino Enjoy Viña del Mar)
6. Las recetas en competición pasarán a ser propiedad de Comercial Santa Victoria, distribuidor oficial en Chile de Syrup Monin para los fines que estime conveniente.

Receta

1. La receta será expresada en centímetros cúbicos (cc) con números enteros (por ejemplo: 1, 3, 5, etcétera) y o medios números (por ej.: ½, 1½, 2½, etc.); y como cantidades más pequeñas golpes (dashes) y o gotas.
2. El número máximo de ingredientes alcohólicos y sin alcohol en el cóctel serán limitados a 7 (SIETE), incluyendo golpes y gotas.
3. La cristalería y los elementos de barra serán proporcionados por los propios competidores. Se utilizaran tres vasos o copas de cualquier índole, es decir, a elección del comptidor..
4. Vertido de bebidas podrá ser concretado con jiggers o dosificadores de caída libre.
5. Los tragos podrán ser preparados utilizando los siguientes métodos: batido, directo, refrescado o licuado. En caso de utilizar este último, el participante deberá informar antes de pasar.

Ingredientes

El competidor deberá utilizar en su receta alguno de los sabores disponibles de Syrup Monin.

1. Se permitirá la utilización de jugos de fruta frescos, clara de huevo fresca, huevos frescos, bitters, aguas no alcohólicas, carbonatadas y no carbonatadas. Estos ingredientes serán proporcionados por los mismos participantes.
2. El hielo y los sabores de Syrup Monin serán provisto por la organización del torneo.
3. Los ingredientes calentados y o flameados no serán permitidos y serán causales de descalificación.

Decoraciones

1. El participante contará con 15 (quince) minutos para preparar las decoraciones.
2. La decoración consistirá solamente en productos naturales, no será permitido el uso de cotillón,

www.bartenders.cl





caramelos o golosinas.

3. Los productos artificiales no serán permitidos.

Competidores

1. Los competidores se medirán en rondas según números de participantes.
2. Cuando los competidores hayan completado su estación de trabajo, para la cual se otorgaran 2 (dos) minutos, aguardarán la señal del jurado para que comiencen a confeccionar el cocktail. Cuando el competidor termine su rutina un garzón tomará esas bebidas y las entregará al jurado de degustación.
3. Los competidores permanecerán en la etapa hasta que se les anuncie su retiro.
4. Las estaciones serán limpiadas por los asistentes para el próximo grupo de competidores.
5. Este procedimiento continuará a través de toda la etapa.

www.bartenders.cl





**FICHA DE INSCRIPCION
CATEGORIAS CLASICO**

NOMBRE Y APELLIDO.....

EMAIL.....TELEFONO.....

LUGAR DE TRABAJOPAIS.....

NOMBRE DEL COCKTAIL.....

CC	Ingredientes	Marca

METODOS PARA PREPARAR EL TRAGO

BATIDO REFRESCADO LICUADO DIRECTO

DECORACION:

FIRMA DEL PARTICIPANTE:

www.bartenders.cl

