



## Reglamento general del torneo

1. El torneo para Flair bartenders denominado, "FlairMixology", tiene carácter profesional, y se desarrollara el día jueves 21 de octubre desde las 17:00 hrs. **Los participantes deberán estar en el recinto 1 hora antes de la hora señalada.**
2. FlairMixology, estará dividido en 2 categorías para todos los participantes:  
**a- Working Flair**, 3 ½ minutos **b- Exhibición Flair**, 6 minutos.
3. Cada participante, si desea podrá traer sus elementos de trabajo (tin, colador oruga, cuchara de bar, etc.)
4. La botella de Monin y co-sponsor (Marca por definir) se deberán lucir de manera destacada durante la performance de preparación.
5. En la categoría Working Flair cada participante preparará 2 tragos:
  - **1 "Mojito Urbano"**, el cual será evaluado según el rango de originalidad presentada por el participante. Los ingredientes son: 2 ½ Onza de vodka (Marca por definir), ½ oz de jugo de pomelo, 5 hojas de albahaca, Syrup a elección de marca Monin, 1 oz de Ginger ale, 1 revolver de Enjoy y 1 sorbete. Todo presentado sobre 1 posa vasos o servilleta.
  - **1 Trago de autor:** Máximo 7 ingredientes no incluyendo el garnish, mínimo 1/2 onza de syrup Monin en la mezcla. Se podrá utilizar todo ingrediente comestible, jarabes e insumos elaborados por los participantes, etc. Se premiara con 50 puntos bonus la utilización de espumas, aires, caviars, o cualquier técnica de doble colado.
6. En las categorías de Working Flair y Exhibición Flair el participante podrá traer el tema musical que desee para llevar a cabo su presentación, el cual no deberá superar los 3 ½ minutos y 6 minutos respectivamente.
7. En la categoría Exhibición Flair Cada participante prepara 2 tragos en una rutina de 6 minutos:
  - **Apple Martini:** 2 onzas de vodka (marca por definir), ¾ onza de syrup monin sabor manzana verde, ¼ onza jugo de limón. Todo batido en coctelera, servido en copa Martini.
  - **Long Monin Ice tea:** ½ oz de ron blanco, ½ oz de vodka, ½ oz de tequila, ½ oz. de gin, ½ oz de Monin Mojito. Todo batido en coctelera y servido en vaso Tumbler lleno de hielo. Rellenar con soda de flor de jamaica (Entregada por la organización en sifón ISI). Decorar con 1 media luna de limón y 1 media luna de naranja en la superficie.
8. No se podrá utilizar fuego en ninguna de las categorías.
9. Todos los ingredientes serán entregados por la organización a excepción de los ingredientes del trago de autor.
10. Jurados Técnico:
  - El jurado técnico estará integrado por 2 Directivos de ACEBACH, 1 ejecutivo de Monin y 1 invitado especial. Este jurado evaluara: originalidad, variedad de movimientos, dificultad, show y overall.



11. Jurado de Cata:
  - El jurado de cata estará integrado por 1 Sommelier, 1 chef Ejecutivo y 1 Bartender Profesional. Este jurado evaluará: Sabor, aroma y aspecto del cocktail de autor.
12. Las penalidades serán, caídas (-5), derrames(-2), roturas(-10)
13. Se premiará al 1º, 2º, 3º y 4to Lugar del campeonato. Habrá premios en efectivo para los 4 primeros lugares; Diplomas y merchandising para todos los participantes.
14. Las inscripciones se podrán realizar vía Facebook y e-mail a flairmixology@bartenders.cl. La fecha límite de inscripción es el día 14 de octubre. Los cupos serán limitados a máximo de 12 participantes, pudiendo haber excepciones.
15. La inscripción es totalmente gratuita.
16. Los participantes de regiones tendrán alojamiento entregado por Monin en Hostel cercano al lugar de competencia para su total comodidad así como también el traslado al recinto del torneo.

#### **Puntajes máximos:**

Originalidad:	100 puntos
Dificultad:	100 puntos
Fluidez:	50 puntos
Overall:	100 puntos
Smoothness:	50 puntos
Bonus	50 puntos

#### **• Lista de insumos entregados por la organización:**

Portafolio de sabores de Monin, Vodka, ron, gin, tequila, pisco, jugo de pomelo, sifón ISI con soda gourmet, albahaca, limones y naranjas.

Hielo en cubos y frappe.

Mondadientes, sorbetes, servilletas, revolvedores, posavasos, etc.

Nota: Los Jugos estarán presentados en botellas de vidrio cuello largo, con 2 onzas Cada botella.

#### **• Lista de utensilios facilitados por la organización:**

Tin Boston

Mini Tin

Pala hielo y pinza hielo

Dosificadores 285, 220 y goma.

Macerador

Pour master (tanques para jugos)

Cristalería: Tumbler y Copa Cocktail