



# Sección 1 - Reglas de la competencia

## Descripción, presentaciones de recetas, briefings y reglas generales.

1.1 El Campeonato Nacional (CN) de la Asociación Central de Bartenders de Chile (ACEBACH) es formalizado y organizado de conformidad con las normas y reglamentos del World Cocktail Competition (WCC) de IBA.

1.2 El CN es un evento anual y consta de eliminatorias regionales y Final Nacional para categoría clásica y Final directa para Flair.

1.3 Cada año se definirá una categoría de mezcla para el CN acorde a la WCC de IBA.

1.4 La IBA creará un calendario aleatorio de cinco años que especificará la categoría asignada a cada país. Del cual ACEBACH acogerá a esa categoría.

1.5 Cada CN será utilizado con uno (a veces dos) Sponsor IBA. Los dos concursantes (Competición Flair y Clásico) La utilización del producto se realiza mediante sorteo oficial de IBA y se le asigna un producto obligado, o dos. (Si no ha sido sorteado antes del CN, no aplica).

1.6 Ningún competidor podrá competir en el WCC, y/o Copa Panamericana más de tres veces en un período de cinco años. ACEBACH alienta nuevos talentos para adquirir experiencia y conocimientos al participar por lo menos dos veces en cualquier período de cinco años. Esta regla se convertirá en obligatorio a partir del CN de 2018 y tendrá efecto retrospectivo. Se tomará en cuenta que desde el 2016 Chile participa en modo oficial en IBA.

1.7 Un competidor sólo puede competir en una categoría en el CN.

1.8 Penalidad discrecional: El comité del CN para las competencias de Clásico y Flair puede imponer una penalidad discrecional sobre cualquier competidor cuyo empleador o representante regional cause una molestia a los jueces, el comité de puntuación o los competidores durante la competición. Las personas no asignadas no deben entrar en el área de competición, sin la compañía o autorización.

## Presentaciones de recetas

2.1 Las recetas para el CN deben ser presentadas antes de la fecha de cierre anunciada por el Organización.

2.2 Las recetas presentadas después de la fecha de cierre no serán aceptadas

2.3 Las recetas deben presentarse en los formularios oficiales del CN expedidos por ACEBACH a los competidores.

2.4 Todas las recetas deben ser verificadas y presentadas en fecha. No se pueden hacer cambios a los cócteles después de que se haya presentado el formulario de inscripción, a menos que haya sido previamente aprobado por el Comité del CN. Es responsabilidad del competidor asegurar que la receta cumple con estas reglas.

2.5 Las recetas introducidas deben ser la creación original de los competidores.

2.6 Todas las recetas presentadas seguirán siendo propiedad de ACEBACH.

## Sesiones informativas

Las sesiones de información se llevarán a cabo en el sitio antes de la competición. Es responsabilidad del competidor comprobar día, horarios y ubicaciones de los briefings publicados.



3.1 Los competidores deberán llevar una copia de las recetas presentadas en los formularios de inscripción a las sesiones informativas.

3.2 Las sesiones informativas no son un foro de discusión. Los jueces están ahí para explicar las reglas. En otras palabras, el propósito del Briefings es aclarar las reglas para el competidor. Sólo los competidores pueden hacer preguntas.

3.3 Se sortearán números para determinar la secuencia de los competidores. El sorteo se realizará en las sesiones informativas.

Los competidores Flair deben traer sus botellas para la competencia a la sesión de información Flair. Estas botellas serán llenadas después del sorteo del número y del chequeo de la música.

## **Reglas generales para la competición de Flair y Clásico**

### **Concursos de mezcla**

4.1 La Lista Oficial de Productos del CN se pondrá a disposición antes de la competencia. Todos los ingredientes de la receta deben seleccionarse de esta lista. Queda sin efecto si no hubiese patrocinantes.

4.2 El Comité del CN no se hará responsable de los aguardientes, jarabes, aderezos de bar para la competencia.

4.3 El CN proporcionará una lista básica de todas las frutas, hierbas y verduras disponibles y las pondrá a disposición a todos los competidores. Si las hubiere.

4.4 Si el competidor elige ingredientes distintos de los disponibles en el CN, el competidor debe encontrar y comprar estos ingredientes a su propio costo. Los artículos que faltan de la receta no pueden ser substituidos en la competición, a menos que haya sido aprobado previamente por el Comité del CN.

4.5 El CN suministrará hielo y hielo triturado. La forma y el estilo del hielo se basa en la disponibilidad.

4.6 Todas las cantidades de frutas, hierbas y verduras utilizadas en una receta se deben estipular en el documento de presentación de la receta; exacto. Siempre deben indicarse las medidas.

4.7 Las recetas no pueden contener más de 7 cl de alcohol en cualquier cóctel (a excepción de dos golpes de amargos, que pueden ser utilizado además de los 7 cl).

4.8 Las recetas deberán contener: al menos 1,5 cl del producto sorteado por él IBA para Chile, excepto en la Competición Antes de la Cena. En esta competición, un producto dulce elaborado no podrá exceder de 1 cl. Si se ha sorteado dos productos (Doble Draw), los competidores tienen derecho a restringir los productos elaborados utilizados para 1 cl.

4.9 Las recetas deben expresarse en centilitros y escritas en números enteros o semi cerrados (0,5 cl, 1 cl, 1,5 cl, 2 cl, 2,5 cl, etc.), cucharas, golpes o gotas.

4.10 Los cócteles no deben contener más de seis ingredientes (excepto para la categoría Bartender Choice). Si más de seis ingredientes se utilizan, esto será penalizado en la forma de una deducción por los jueces en la puntuación final. Todas las decisiones adoptadas por Los jueces son definitivas.



4.11 Las recetas deben contener al menos una bebida alcohólica como base. Los otros ingredientes deben ser modificadores (es decir, amargos, Jarabes, cócteles, licores, etc.). Un segundo espíritu (brandy, ron, whisky, etc.) también puede ser usado, pero debe ser menor que el producto base.

4.12 El nombre del cóctel debe coincidir con el cóctel para recibir la puntuación máxima de la Copa ADN (Nombres de cócteles incluyendo palabras groseras, chocantes, sexuales y racistas, palabras con una asociación de narcóticos y palabras aludiendo a enfermedades físicas o discapacidades, están prohibidos).

4.13 No se permiten ingredientes hechos en casa o pre-hechos (excepto en la competencia de Bartender Choise).

4.14 Ningún ingrediente calentado (excepto en la competencia de Bartender Choise).

4.15 No hay ingredientes patrocinados. De haberlos se comunicará antes de la inscripción oficial y para La Gran Final si sucediera.

4.16 No se permiten ingredientes o colorantes artificiales.

4.17 No hay llama abierta (sólo antorcha pequeña para caramelizar con aprobación previa del Comité del CN).

4.18 Se podrán utilizar aguas carbonatadas y no carbonatadas si se incluyen en la Lista Oficial de Productos del CN. Jugos de la lista oficial de productos del CN debe utilizarse con la excepción de limón, lima, naranja y pomelo frescos. Si los jugos estipulados en la Lista de Productos no están disponibles, estos pueden ser traídos.

4.19 Zumos frescos: si no se dispone de un zumo de fruta específico de la Lista Oficial de Productos del CN, se permitirá a los competidores para producir ese jugo el día de la competición, inmediatamente antes de preparar la guarnición. La única vez el jugo fresco puede ser exprimido inmediatamente antes de preparar la guarnición.

4.20 Los competidores son responsables de suministrar su propia fruta.

4.21 Se permiten los productos lácteos. El helado sólo puede ser utilizado en la competencia Bartender Choice y no puede exceder los 6 cl.

4.22 Se permiten aires, espumas y especificaciones en todas las competencias. Todos los ingredientes utilizados para hacer aires / espumas deben y siguen la regla máxima de seis ingredientes. Todos los ingredientes y técnicas deben ser explicados en detalle en la receta documento de presentación.

4.23 Las piedras o alimentos congelados, solos o en hielo, no serán permitidos (excepto en la competencia Bartender Choice).

4.24 Grandes cubos o hielo personalizado no serán suministrados, pero pueden ser introducidos por competidores. Estos serán probados por los Jueces para verificar que no se han agregado ingredientes.

## **Decoraciones y aderezos**

5.1 Decoraciones y guarniciones son además de los seis ingredientes líquidos permitidos. Ni la decoración ni la guarnición se contará como ingrediente.

5.2 Las decoraciones se pueden utilizar en cualquier parte del vaso y no se consideran ingredientes. Si, cuando el cóctel se deja en pie, mientras que, en el escenario, pero



antes de que se transfiera al jurado de sabor, la decoración cae, los puntos se deducirán, por los jueces.

5.3 Las decoraciones y guarniciones deben ser comestibles.

5.4 Decoraciones y guarniciones pueden ser apoyadas por los accesorios comunes de la barra. Soportes de guarnición artificial tales como madera, metal, pernos de madera, etc., para combinar las guarniciones y las decoraciones de manera adecuada y profesional, serán aceptadas.

5.5 Las decoraciones y guarniciones deben ser preparadas (cortadas) en el área del backstage. Tiempo de preparación (quince minutos), antes de subir al escenario. No se permitirán guarniciones pre-fijadas o preparadas.

5.6 No se permite colocar la guarnición / decoración en el vaso antes de preparar el cóctel.

5.7 No se permite el uso de una "guarnición lateral" y cócteles servidos en pequeños platos o bandejas junto a la copa de cóctel (excepto en el Bartenders Choice Competition).

5.8 Todas las guarniciones y los ingredientes de la decoración se deben enumerar en el formulario de la entrada de la receta y presentarse antes de la fecha de cierre.

## **Definición de una decoración de cóctel**

Una decoración de cócteles es un producto alimenticio comestible (cáscara de fruta, fruta, verdura, raíz, hierba) utilizado para complementar y mejorar el aspecto visual, presentación de la bebida, y no alterar el sabor.

Se coloca una decoración sobre o alrededor del cristal (véase la regla 5.8). Si un competidor elige usar una decoración, entonces estas decoraciones son para ser preparados en la mesa de decoración dentro del plazo especificado (ver reglas 5.6 y 5.7).

## **Definición de una guarnición de cóctel**

Una guarnición de cóctel se compone de un producto alimenticio comestible (cáscara de la fruta, fruta, verdura, hierba, raíz, pero, no un líquido) usado para una bebida mixta. Puede hacerlo visualmente, aromáticamente o influyendo en el sabor del cóctel. Una guarnición no debe ser el dominante, sino que ofrecen un sabor contrastante o complementario a la receta. Un aderezo de cóctel (si es usado por el Competidor) se colocará dentro del vaso / bebida y / o se usará como un aroma y /o un borde en el vidrio (borde de sal, etc.). Si un competidor escoge utilizar una guarnición, entonces estas decoraciones deben ser preparadas en la mesa de decoración dentro del plazo especificado.

## **Cristalería**

6.1 Los competidores pueden usar su propia cristalería.

6.2 Sera de acuerdo con la categoría. En el caso de Long Drink será entre 34 y 45 cl.

6.3 Los competidores deberán utilizar la cristalería indicada en el documento de presentación de la receta. No se permiten cambios.



6.4 Para la cristalería de Bartenders Choice Competition véase la regla 12.5.

## **Competición de Flairtending**

Se llevarán a cabo en una ronda de calificación web y finales presenciales.

### **Flairtending: general**

- 7.1 Los competidores deben estar bien vestidos, sin camiseta rasgada o jeans rasgados.
- 7.2 Los jueces tomarán en cuenta la apariencia y la presentación de los competidores (limpieza / vestido / disfraz).
- 7.3 Los actos, nombres y / o gestos obscenos no están permitidos.
- 7.4 Cualquier estilo de cóctel puede ser creado.
- 7.5 La bebida se anotará en cuanto a aspecto, aroma y sabor.
- 7.6 El método de preparación será: agitar, revolver o mezclar, o cualquier combinación de estos.
- 7.7 El cronómetro se detiene cuando los competidores levantan su cóctel y lo presentan a los jueces, cuando los competidores retroceden de la barra, o cuando levantan sus manos para indicar que están hechas.
- 7.8 Todos los competidores competirán en una ronda clasificatoria, para llegar a la final.
- 7.9 Los competidores Flairtending más puntuables de la ronda de calificación pasarán a las finales del Flairtending Competencia.
- 7.10 El ganador del Concurso Flairtending será el único ganador.

### **Reglas Flairtending: ronda clasificatoria y ronda final**

- 8.1 Los competidores deben producir cuatro cócteles idénticos durante su rutina, tanto en la ronda clasificatoria como final, tres bebidas para los Jueces de Degustación y uno para la exhibición.
- 8.2 Cada botella para la rutina de flair debe contener al menos 3 cl de alcohol, jarabe o jugo como se usa en la receta.
- 8.3 Una vez que un producto ha sido vertido de una botella, esta botella no puede ser usada otra vez para flairing.
- 8.4 Deben utilizarse barras de apoyo durante la rutina.
- 8.5 Todo el equipo y las botellas deben almacenarse en cajas y mantenerse ordenadamente en la barra trasera.
- 8.6 Los competidores deben traer sus propias botellas vacías para la receta. Las botellas deben llenarse durante el briefing y permanecen en el Comité del CN.
- 8.7 La organización no proporcionará botellas vacías.
- 8.8 Los competidores deben verter la cantidad necesaria de alcohol en botellas delante de los jueces o utilizar las botellas como se suministran.



8.9 El vertido directo de una jarra pre-medida tendrá puntos deducidos (debe dejarse algo de líquido en la jarra).

8.10 Las botellas de los patrocinadores (si los hubiera) presentadas en el escenario deben ser nuevas, limpias y tener una etiqueta actual. Las botellas con una etiqueta vieja o una etiqueta sucia no deben utilizarse.

8.11 Los competidores pueden usar: frascos sin marca, botellas claras (transparentes) sin etiquetas ni envases de jugos originales para leche o jugos. Las botellas de Flairtending deben estar siempre sin marca y preferiblemente etiquetados con pegatinas que contienen el logotipo de IBA.

8.12 No se permiten botellas de tamaño medio (375 ml) ni botellas en miniatura a menos que sean del tamaño indicado por el patrocinador.

8.13 Los competidores proveerán sus propias versiones de velocidad.

8.14 Vaciadores de velocidad: la longitud de la cinta utilizada para fijar el vertedor de velocidad en la botella no puede ser mayor de un dedo de longitud (No más de 1 cm).

8.15 Las botellas de vidrio transparente deben utilizarse únicamente para zumos recién exprimidos, leche, té, etc. Todo el producto debe utilizarse en la botella original.

8.16 Los competidores deben proporcionar su propio CD o unidad flash / USB / memory stick (por favor traiga una copia de seguridad / archivo o use 'Drop Box') con debe estar etiquetado con el nombre del competidor, el título de la canción y la pista.

## **Flairtending: finales**

Tiempo para la competencia 5 minutos.

## **Tiempo y penalidades para el flairtending**

9.1 Los competidores deben estar en el área de backstage 30 minutos antes de competir o serán penalizados por los jueces.

Todas las decisiones de los jueces son definitivas.

9.2 Se concederá a los competidores cinco minutos para la puesta a punto de la competición.

9.3 Los competidores tendrán cinco minutos para su rutina tanto en la ronda de calificación como en la ronda final.

9.4 Los competidores deben despejar la estación dentro de los cuatro minutos después de su rutina. El Cronometrador notificará al competidor cuando el temporizador se aproxima a cuatro minutos, luego a tres minutos, dos minutos y un minuto.

9.5 Los competidores serán penalizados por cada diez segundos que pasen con el tiempo durante la puesta a punto.

9.6 Los competidores serán penalizados por cada diez segundos que pasen con el tiempo durante la competición.

9.7 Los competidores que usen botellas vacías para flairing serán penalizados

## **Concursos de mezcla clásica: general**

13.1 Los competidores deberán presentarse en su uniforme de ACEBACH o en el uniforme de la empresa que representen. El uniforme no debe llevar marcas de los



fabricantes de bebidas que no sean de auspiciantes. Si no cumplen pudieran ser penalizados.

13.2 Se permiten ambas medidas jiggers/medidores y vertido libre.

13.3 Los métodos para preparar cócteles son: directo al vaso, refrescar, mezclar, batido o combinación de estos.

13.4 Los competidores deben usar sus propios utensilios de bar. Ninguna herramienta de barra será suministrada.

## **Concursos de mezcla clásica: secuencia de la competencia**

14.1 Todos los competidores deben llevar sus botellas.

14.2 Los competidores tendrán dos minutos para prepararse para la competición. El juicio técnico comenzará durante el tiempo de preparación. Los competidores pueden utilizar este tiempo para pulir cristalería, verificación de hielo, botellas, etc.

14.3 Los competidores no pueden usar los dos minutos de tiempo de preparación para llenar vasos, vasos mezcladores o batidores con hielo. No pueden trabajar en decoraciones / guarniciones de cualquier manera, y no pueden verter ningún ingrediente de las botellas.

14.4 Los competidores establecerán y mostrarán los ingredientes y las botellas de la manera más eficiente, luego esperarán que comience la señal para mezclar.

14.5 Después de los dos minutos de preparar la barra y antes de que comience la competición: Los competidores darán un breve discurso (no más de un minuto). Este discurso es para compartir la inspiración / historia sobre el cóctel antes de que comience la competencia. Las presentaciones muestran lo bien que los competidores se involucran con la audiencia. Los competidores serán juzgados por su claridad y confianza, Los competidores serán juzgado por Jueces de Presentación Personal.

14.6 Los competidores deben presentar botellas al público y a los jueces durante su rutina.

14.7 Los competidores pueden verter los ingredientes en un orden coherente. Ej.: de mayor a menor alcohol, viceversa.

14.8 Cuando se vierte el cóctel terminando en vasos, los competidores sólo deben llenar parcialmente el vaso y luego pasar al siguiente vaso. O sea, el servido debe ser en al menos dos pasadas.

14.9 Los competidores deben preparar cinco cócteles. Cuatro cócteles serán enviados a los Jueces de Degustación, el quinto cóctel será presentación.

14.10 Cada vez que los competidores completen un cóctel, elevarán y presentarán el cóctel a la audiencia para detener el reloj. Se detiene el tiempo cuando el coctel es apoyado en la barra.

14.11 Los cócteles serán recogidos y entregados a los Jueces de Cata.

14.12 Si ocurren accidentes inesperados durante la preparación o cuando lleven los cócteles a los jueces de degustación se resolverá esto en consulta conjunta con los jueces. El competidor no será penalizado.

14.13 Los competidores permanecerán en el escenario hasta que se les dé permiso para salir.



## Concursos de mezcla clásica: juicio técnico

15.1 Los competidores serán juzgados en cuanto a higiene, eficiencia y profesionalidad al preparar el cóctel.

15.2 La hoja de puntuación técnica comienza con un máximo de doscientos cincuenta puntos. Los puntos se deducen basándose en observación del juez. Los puntos restantes serán la puntuación final para el rendimiento técnico.

15.3 Si los competidores no preparan cócteles como se indica en la receta (ingrediente incorrecto /ausente), los jueces técnicos informarán el Comité. Los puntos de penalización serán deducidos por los Jueces de Degustación. Las decisiones de los jueces son finales.

## Concursos de mezcla clásica: tiempo y penalidades

16.1 La preparación de decoración estará limitada a quince minutos. A los quince minutos los competidores deben parar y usar lo que han preparado hasta ese momento.

16.2 Si los competidores cambian la receta o adornan de alguna manera, o no siguen la receta/presentación original, se deducirán de los puntos de degustación.

16.3 Si los competidores no hacen los cinco cócteles, los competidores sólo recibirán las puntuaciones del número de jueces que reciben cócteles. Los competidores serán penalizados por no preparar todos los cócteles requeridos.

16.4 Los competidores tendrán siete minutos para mezclar sus cócteles. Los competidores que excedan el tiempo límite serán penalizados por Jueces Técnicos: quince puntos por 1 a 15 segundos más que el tiempo permitido y 15 puntos adicionales por cada 15 Segundos después.

16.5 El discurso de introducción de un minuto no será considerado como parte de los siete minutos permitidos para mezclar el cóctel.

16.6 A los competidores se les dará una señal para comenzar a mezclar: en otras palabras, cuando comiencen sus siete minutos.

## Premios

El competidor con la puntuación más alta en cada una de las competiciones será proclamado Campeón de la competencia.

### Concursos de mezcla clásica

**Bartender del Año:** este premio es para el competidor con el más alto puntaje combinado de cócteles y puntuación técnica.

**Competición de Flairtending:** El competidor Flairtending con la puntuación técnica y de cóctel combinada más alta será Proclamado **campeón** en el Concurso de Flair en el CMI.

**Trofeo Decoración:** este trofeo se presenta al competidor con la mejor guarnición de cóctel / decoración según un juicio especial de un panel designado por el Comité.





**Mejor Flair Coctel:** el flairtending competidor con el cóctel de mayor puntuación de los Jueces de Degustación (sin resultados incluidos de la puntuación técnica de rendimiento) se le otorgará un premio especial.

**Mejor Coctel:** el competidor clásico con el cóctel de mayor puntuación de los Jueces de Degustación (sin resultados incluidos de la puntuación técnica de rendimiento) se le otorgará un premio especial.

**Copa de ADN:** esta copa se presenta al competidor con el mejor nombre para un cóctel según lo determinado por un panel de jueces especial nombrado por el Comité.

**Premio Destreza:** este premio es presentado al competidor con la mayor puntuación técnica. Si hay empate, la impresión general determinará el ganador.

## Sección 2 - Información general

18.1 El Comité del CN se reserva el derecho de rechazar cualquier competidor, receta o nombre de receta considerado inaceptable (Véase la regla 4.12).

18.2 El CN está abierto a los miembros socios de ACEBACH solamente.

18.3 ACEBACH se reserva el derecho de modificar estas reglas, sin notificación, para el mejor interés del CN

18.4 El Secretario de ACEBACH distribuirá las puntuaciones finales, por el medio que se determine en ese momento.

18.5 El Comité de Receta del CN revisará todas las recetas antes de la competencia. El Comité de Receta informará a los competidores si la receta presentada no cumple con las normas. Todas las recetas recibidas se enviarán un correo electrónico de aceptación oficial por el Comité de Receta del CN aprobando su receta. Esto podría tomar hasta cinco días después de la presentación.

18.6 El presidente del CN presidirá el briefing de los competidores Flairtending.

18.7 El presidente del CN presidirá a los competidores en el briefing de la competencia clásica

18.8 La Lista Oficial de Productos del CN que contiene todos los productos de que utilizarán los competidores en el CN, será proporcionado por el comité. Estos productos son los únicos productos que se pueden utilizar en las competencias. (Esto en el caso que los hubiera)

18.9 Si algún competidor, delegado regional o directivo desea objetar o protestar contra cualquier asunto relacionado con el CN, debe hacerlo por escrito, dirigiéndose a la Secretaría de ACEBACH en el plazo de 72 horas desde la clausura del CN, dando razones detalladas para la protesta junto con sus recomendaciones para el futuro considerar.

Todas las decisiones de los jueces son definitivas.

18.10 La impresión general del cóctel se utilizará sólo si hay empate. Estos puntos no serán contados a menos que haya empate.

18.11 En caso de empate, el competidor con la puntuación más alta en la categoría de gustos será considerado el ganador.



18.12 Si todavía queda empate, el competidor con la puntuación más alta en eficiencia / técnica será considerado el ganador.

## **Comisiones, jueces e información de puntuación**

19.1 El Comité del CN supervisará el CN. El Comité del CN está compuesto por el directorio de ACEBACH.

19.2 Se crearán subcomités, paneles de degustación y jueces técnicos encabezados por el Comité del CN.

19.3 El Comité del CN se reserva el derecho de sustituir o nombrar nuevos jueces antes o durante la competición.

19.4 El Jurado del CN constará de un árbitro, Jueces Técnicos, Jueces de Degustación, Jueces de Presentación Personal, cronometrador, comité de la barra, comité de la sala de concentración y un comité de la puntuación.

19.5 Todos los jueces deben ser imparciales y declarar cualquier interés que tengan en el CN, sus competidores y si tienen alguna preferencia de sabor.

19.6 No se permite la colaboración entre jueces antes, durante y después del procedimiento de puntuación. Se prohíbe a los jueces regresar al lugar de competición mientras la competición esté en curso, a menos que hayan terminado sus actividades de evaluación y /o contribuciones.

19.7 Sólo el Comité de Jueces tiene derecho a entrar o salir de la sala de cata y sólo puede hacerlo para informar a los competidores de cuestiones, como el tiempo y los ingredientes.

19.8 Los jueces no pueden usar un teléfono móvil mientras la competencia está en progreso.

19.9 Todas las decisiones tomadas por el Comité del CN son definitivas.

19.10 Todos los jueces serán informados de lo que se espera de ellos.

19.11 Se mantendrán separadas las puntuaciones técnicas y de degustación. Sólo serán juzgados como Conjunto para cómputo final

## **Descripción general de los jueces**

### **Flairtending: Jueces Técnicos**

El jurado estará compuesto por: un presidente (que también actúa como árbitro), un Jurado Jefe, Supervisor de Etapa, Tails & Spills, Juez, Juez de derrames y rupturas, Jueces de Degustación, Jueces Técnicos y Cronometrador. Los jueces técnicos trabajan juntos para completar cuatro tarjetas de puntuación técnica.

El presidente del Concurso Flairtending hace cumplir las reglas de la competencia y cualquier infracción será penalizada apropiadamente.

Cualquier infracción de las reglas de competencia resultará en una penalización de cien puntos por cada infracción.

El Árbitro:

20.1 Controla la preparación, los ingredientes, las cantidades y el equipo antes de la rutina.



20.2 Se deducirá cualquier puntuación de la puntuación final en función de las infracciones cometidas.

20.3 Árbitro en caso de controversias.

Los Jueces Técnicos evaluarán la apariencia y la interacción; (Pulcritud, interacción con la multitud, movimientos originales, Limpieza), dificultad y presentación (variedad de movimientos en combinación con la música, originalidad, creatividad, objetos flojos (Cantidad de botellas flaired), ejecución (suavidad, control, vierte, confianza y showmanship).

**Timekeeper:** veces la competencia durante la rutina y deduce puntos si el competidor excede el tiempo límite.

**Los jueces de derrames:** deducir los puntos de rotura, caídas, fallas, fumbles y derrames.

**Jueces de Cata:** juzga el aspecto, el aroma y el equilibrio del sabor del cóctel.

**Puntuación Técnica:** cada Juez Técnico en Competición Flairtending podrá otorgar hasta un máximo de 450 puntos. La combinación de Total de las cuatro tarjetas de puntuación técnica se promediará para obtener una puntuación que sea proporcional a la puntuación del cóctel (aproximada Relación 2: 1).

**Gusto de puntuación:** se sumarán los puntos otorgados por cada Juez de Degustación (puntos totales posibles para tres Jueces de Degustación: 225).

## Concursos de mezcla clásica: Jueces técnicos

21.1 Los jueces técnicos serán nombrados por el Comité del CN.

21.2 Cada juez juzgará a un competidor a la vez.

21.3 El Comité del CN se asegurará de que los Jueces Técnicos no juzguen a los competidores que pudieran trabajar en el mismo empleo.

21.4 Los jueces deben asegurarse de que el número del cóctel en el vaso se corresponde con el número en su hoja de puntuación y no el Número en el que compite el competidor.

## Concursos de mezcla clásica: Jueces (general)

**Jueces de Cata:** el Comité del CN nombrará paneles de jueces.

**Comité de Backroom:** coordinadores para asegurar que los ingredientes, adornos y guarniciones apropiados se preparan en de acuerdo con las recetas presentadas. Un cronometrador, que notificará a los competidores cuando se acerca el tiempo de preparación quince minutos. Los competidores tendrán puntos deducidos si exceden el límite de quince minutos.

**Jueces Técnicos:** jueces y eventualmente un coordinador para recoger y entregar el puntaje al Comité de puntuación.

**Jueces de Presentación Personal:** Para evaluar la presentación verbal durante los Concursos Clásicos de Mezcla.

**Jueces del Trofeo Decoración:** un comité especial designado por el Comité del CN para juzgar y premiar con el mejor adorno para un cóctel.



**Jueces de la Copa DNA:** un comité especial nombrado por el Comité del CN juzga al competidor con el mejor nombre para un cóctel.

**Cronometrador:** el cronometrador mantendrá el tiempo para los competidores durante su rutina.

22.1 Dos personas que informarán y supervisarán a los jueces de degustación. Los delegados de los jueces explican los criterios de juicio a todos los jueces de degustación antes de la competencia.

22.2 Los delegados de los jueces se aseguran de que el número del cóctel (en el vaso) corresponda con el número de la hoja de puntuación y que las hojas de puntuación están marcadas correctamente y firmadas después de cada cóctel se juzga. Nota: los números de los competidores no corresponden con números de cócteles.

22.3 Todas las hojas de puntuación se recogerán y se entregarán al Comité de puntuación e incluirán nombres completos (claramente legibles) y las firmas de los jueces

22.4 Los Comisarios de los Jueces deben informar a los jueces que cada cóctel debe ser juzgado por su propio mérito y no contra otros cócteles.

22.5 Los delegados de los jueces se asegurarán de que ninguno de los jueces de degustación juzgue a los competidores con los que estén afiliados.

**Comité de puntuación:** personas para anotar las hojas de puntuación de los Jueces de Degustación.