



**MONIN**<sup>®</sup>  
— ULTIMATE TASTE —  
— ULTIMATE CREATIVITY —



**NORMAS DEL 46 CAMPEONATO NACIONAL DE COCKTELERÍA "CIUDAD DE SEGOVIA 2.018 a  
CELEBRAR EN SEGOVIA CAPITAL EL DIA 23 DE MAYO DE 2018 PLAZA DEL AZOQUEJO**

Lugar de celebración : Plaza del Azoquejo segovia

Los concursantes estarán una hora antes. Dirigido: A todos los Barman de España y a los socios de la Asociación de camareros de segovia y su Provincia así como a las Escuelas de Hostelería que estén interesadas

Inscripción: rellenar la hoja de inscripción que adjuntamos y mandar al correo del secretario, secretario.federacionsala@gmail.com (antes del 10 de Mayo 2018)

- La especialidad de este año será Cocktail Sparkling, terminando de llenar con Cava, espumoso o Champagne)
- El Cocktail no podrá contener más de 7 cl de alcohol. Y habrá que utilizar al menos un producto de orujos panizo y otro producto de monin
- Solo se permitirá utilizar nata y leche como productos lácteos tal y como dictan las Normas Mundiales, estando prohibidos por tanto los batidos, helados y yogures, así como la leche condensada.
- Las Vasos o copas serán aportados por la firma colaboradora dkristal,
- Se realizarán 5 cocktails que serán catados por cuatro jurados degustadores, pasando el quinto cocktail a la exposición.
- Se utilizarán las tablas de puntuación propios de la I.B.A.
- Así mismo cada concursante tendrá un Juez Técnico, que valorará según las Normas de la International Bartender Association.
- La suma de los cuatro Jueces Degustadores y el Juez Técnico nos dará la clasificación.
- Competirán juntos Jefes de Bar y Jóvenes Barmen, aunque mantendrán clasificaciones independientes,
- El Cocktail deberá tener un mínimo de 6 cl. del cava o champagne que aporte la organización
- Las formulas serán expresadas en enteros (1,2,3) o/y medios (0,50, 1,50, 2,50)
- Las formulas deberán tener dos y no más de 4 bebidas alcohólicas. Siendo obligatorio utilizar los productos anteriormente dichos de Panizo y monin.El máximo de bebidas diferentes en un cocktail serán 6.
- Será obligatorio el uso de solo una de las bebidas bases espirituosa (Ron, Gin, Whisky, Vodka, Tequila, Brandy o Cognac). Las demás bebidas serán utilizadas para modificar los sabores (Amargos, Licores, Siropes, Pulpas, Zumos).
- Se podrán utilizar cualquiera de los utensilios de mezcla habituales, Coctelera Tradicional, Boston o batidora eléctrica, incluso directamente al vaso o la mezcla de varias.
- Cada uno deberá aportar el utensilio elegido.
- No se admitirán productos calientes ni aquellos manufacturados que con varios productos conseguimos uno solo.
- 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.

- Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.
- Antes de la competición se destinarán 15 minutos a la preparación de las decoraciones, la Decoración se hará en una mesa a la vista del público, por lotes de cuatro competidores.
- Es obligatorio utilizar guantes para los manejos de las frutas.
  - 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 más
- Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán consideradas ingrediente.
  - 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.
- Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
- 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.
- 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.
- No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
- 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.
- No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
- Las decoraciones no podrán contener signos de identificación. • Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
- Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
- 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.
  - No será necesario poner pajitas en los cocktails, siendo suministrados al Jurado Degustador por la organización.
- Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador. •
- 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.
  - SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore en la barra de trabajo en el momento de concursar.
- 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.
- NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.

- 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.
- Será obligatorio el uso de medidores jigers, que deberán ser aportados por el concursante.
- 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.
- LOS CONCURSANTES DEBEN VERTER SU MEZCLA EN LA CRISTALERÍA SIEMPRE DE IZQUIERDA A DERECHA.
- LOS CONCURSANTES DEBEN PRESENTAR LAS BOTELLAS AL PÚBLICO Y LOS JUECES. • Habrá dos comprobaciones de medidas, una se realizará antes de servir el cava o champagne y la última una vez terminado el cóctel. • Habrá dos Jurados uno Técnico que valorará el trabajo profesional (Ver Ficha) y otro Degustador (Ver Ficha) compuesto por cuatro personas en noria. • Los concursantes tendrán 7 minutos para realizar su cóctel.
- La vestimenta de cada participante será la de uniforme de Bartender, traje con americana o delantal, corbata o pajarita, en la hoja de inscripción este año hay que especificar lo que se van a poner para concursar. La participación en este campeonato conlleva el respeto a todas estas

En Segovia a 26 de marzo de 2018

La junta directiva