



ASOCIACION DE “BARTENDERS” CANTINEROS DE PUERTO RICO.

REGLAMENTO PARA REALIZACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PAN-AMERICANAS

El siguiente reglamento es válido para las convocatorias y competencias de Cantineros de la IBA Panamericana 2013, tanto el estilo clásico, como el estilo libre “FLAIR”, para países que pertenezcan como afiliados a la IBA, de no estar afiliados a la IBA podrían participar solo en la Competencia de Amistad en ambas categorías Clásica y Flair, según los países que la constituyen.

De la única manera que podrían participar en el evento Panamericano en Puerto Rico, sería entregando un documento de compromiso firmado por el Presidente y el delegado del país en cual se comprometen de enviar todos los requisitos que se necesitan para ingresar a la I.B.A. “International Bartender Association”.

De la organización del evento (PRBA); no tener este compromiso escrito por parte del país que está solicitando su participación en la Copa Panamericana. El país no podrá competir en la Copa Panamericana y tendría que cubrir el costo del paquete por persona de \$995.00USD por 5 días y 4 noches incluyéndoles comidas, acceso a las competencias, tour, entrada al Bar show y participación de la Copa Amistad en ambas categorías, si desean.

Capítulo I Sobre los objetivos de las competencias de cantineros Panamericanos. Generalidades y de la inscripción.

Artículo I

La Asociación de Cantineros de Puerto Rico creada como organización sin fines de lucro no gubernamental con fecha del año 1991/1996, e integrándose al organismo mundial reconocido como IBA (International Bartenders Association) en el 1992. Constituida con carácter nacional, ajustándose en su trabajo a la división territorial existente en Puerto Rico. Como Comisión organizadora del XVII Certamen IBA Panamericano de coctelería 2013 en Isla Verde, Puerto Rico, hace conocimiento público, las normas y reglas que tendrán vigencia durante este evento, tanto para las:

- I. **Copas Panamericana SANTIAGO POLICASTRO “PICHIN”**
- II. **Copas de la Amistad “EDWARD RODRIGUEZ “MAGIC DREAMS”**
- III. **Copa Presidentes “DERRICK LEE.**

Artículo 2

DONACION AL PAIS SEDE: Todos los países participantes afiliados a la I.B.A. deberán abonar la suma de \$200.00USD como acordado en la reunión de presidentes en Mérida, Venezuela y los países no afiliados deberán abonar la suma de \$600.00USD por derechos de participación, pero si demuestran su formalización documentaria hasta sesenta días antes del inicio del Panamericano, solo abonaran la suma de \$300.00USD. En el caso del o los países observadores oficiales y demostrados, abonaran la suma de \$200.00, como el caso de Colombia.

Este dinero estará destinado este año para invitar al Sr. Jose Ancona, al Sr. Derrick Lee y para ayudar a una entidad sin fines de lucro que ayude a niños y niñas de bajos recursos.

Artículo 3

El Comité Organizador asumirá el íntegro del paquete de competición (menos pasajes) de:

- I. Presidente de la Asociación o Delegado, debidamente certificado.
- II. 1 Competidor de la Copa Panamericana Clásico
- III. 1 Competidor de la Copa Panamericana Libre "Flairtending"
- IV. 1 Competidor de la Copa Amistad Clásico
- V. 1 Competidor de la Copa Amistad Libre "Flairtending"

El resto de competidores e invitados deberán asumir el costo íntegro del paquete Panamericano con un costo de \$995.00USD por persona para cinco días y cuatro noches en el Hotel Intercontinental. Incluyendo desayunos, almuerzos, cenas, tour, competencias y eventos "Bar show".

LA ORGANIZACIÓN (PRBA) SOLO ASUMIRA EL PAQUETE DE COMPETICION DE LOS 5 PARTICIPANTES OFICIALES CONFIRMADOS POR DELEGACION HASTA LA FECHA LIMITE ESTABLECIDA EN EL ARTICULO 4, PASADA ESTA FECHA, DICHO GASTO SERA ASUMIDO POR LA ASOCIACION CORRESPONDIENTE O EL PROPIO COMPETIDOR.

Capítulo II Sobre las Competencias:

Artículo 4

La fecha máxima de registro de recetas de los competidores será como sigue:

- I. Copa Presidentes
- II. Copa Panamericana
- III. Copa de la Amistad:

Hasta el 1 de junio de 2013.

Es potestad del comité organizador aceptar, cualquier registro posterior a las fechas indicadas, pero estas serán castigadas con 3 puntos menos, que se descontaran del puntaje final obtenido en la ficha de calificación.

Artículo 5

Las recetas deberán ser detalladas y específicas en sus requerimientos, indicado con claridad la técnica a utilizarse, como batido (Shake), licuado (Blend), refrescado (Stir), directo o combinado (Build) (más de 1 procedimiento) y con medidas exactas. No será válido usar el concepto de completar o rellenar.

*Las recetas se enviarán al correo electrónico de la Sra. Luz La Fontaine Madera: lfontaine@suagm.edu y/o al Sr. Jose Raúl Aponte jraccounting@bartenderspr.com *

Artículo 6

Bases del Concurso.

Todas las competencias serán una sola rueda, solo en caso de empate extremo en los tres primeros lugares (ver artículo 47) se deberán realizar la competencia entre los competidores que hayan empatado, a fin de dirimir el mejor puesto.

Se deberá tener en cuenta la clasificación del coctel: aperitivos, digestivo, coctel largo, espumoso, etc., describiéndose lo que se entiende en cada caso por cada clasificación. Ejemplo: aperitivos, cocteles secos, amargos y delicados que provocan la segregación de jugos gástricos, conformado por las llamadas bebidas aperitivas y uno o dos licores con un 20 % de volumen medio de alcohol en la composición, donde prevalecen los elementos ácidos y los aromas frutales.

DE LOS COMPETIDORES

Artículo 7

Todos los competidores deberán ser presentados y certificados por sus respectivas asociaciones, con una carta de presentación debidamente firmada por el Presidente y por los menos un miembro más de su junta directiva.

Artículo 8

- I. Para la **Copa Panamericana**, se aceptara solo **1 competidor** por país en cada categoría, el cual no podrá participar en ninguna otra categoría de este evento Panamericano 2013.
- II. Para la **Copa Amistad** podrán participar hasta **3 representantes** por cada país, para la categorías clásico y Libre "FLAIR", debidamente inscrito.
- III. Para la **Copa Presidentes** solo podrá participar el presidente de cada Asociación o el Delegado debidamente certificado.

Artículo 9

Cada Competidor será responsable de la provisión de sus propios utensilios, cristalería y bebidas especiales o sea aquellas que sean regionales o que no tenga presencia en el país organizador, pero de carácter comercial: no se aceptaran bebidas artesanales.

Artículo 10

El Comité organizador asistirá a los competidores que **NO** cuenten con sus propios materiales y/o cristalería, pero estos serán de acuerdo a los recursos disponibles, sin una mayor exigencia de parte de los competidores, si es que antes del registro de recetas, no se ha pre acordado con la PRBA y/o Comité organizador.

DE LA RECETAS Y/O COCTELES

Artículo 11

Las categorías de los cocteles en cada competencia pueden ser aperitivos, digestivos, espumosos, refrescantes o largos debiendo cumplir sus atributos de sabor según la característica del mismo, como por ejemplo:

- I. Aperitivos: Sabores seco, semi seco, ácido y amargos. Con no más de 2cl = ½ oz de un ingrediente dulce.
- II. Digestivos: Dulces, semi dulces, o elementos cremosos o lácteos.
- III. Refrescantes o Largos: cocteles refrescantes con variedad de ingredientes.
- IV. Espumosos: Que con lleva no menos de 3oz = 9cl; como base de Champagne, Cava, o vino espumoso "Sparkling wine".

Categorías de Competencias Panamericanas 2013 en Puerto Rico:

- A) Categoría Presidente – Pre Dinner = Aperitivo
- B) Categoría Panamericana Clásica y Flair – Long Drink = Coctel Largo
- C) Categoría Amistad Clásica y Flair – After Dinner = Digestivo

Artículo 12

El Contenido total máximo de los cocteles deberá ser:

- I. Aperitivos y Digestivos: 12cl.= 4oz Dulces, semi dulces, o elementos cremosos o lácteos.
- II. Refrescantes o Largos: 35cl = 12oz cocteles refrescantes con variedad de ingredientes.
- III. Todo coctel, sin importar la categoría deberá tener un máximo de 7cl.= 2 1/2oz de bebidas alcohólicas.

SOBRE LA ELABORACION:

- Recipiente a utilizar: Descripción del insumo de servicio a utilizar, especificando su capacidad total, ejemplo: copa para coctel de 4 onzas = 12cl en los cocteles cortos.
- Especificación de la bebida base: Señalar qué producto base se utilizará, en caso necesario aclarar cuáles se considerarán similares o sustitutos.
- El tiempo de preparación de los cocteles:
 - 7 minutos y 6 cocteles en las categorías clásica
 - 5 minutos y 3 cocteles en la categorías Flair.

- Descripción de las condiciones de la decoración, así como alguna exigencia específica.
 - Ejemplo: Decoraciones en su mayor parte comestibles (80/20), que se elaborarán 15 minutos antes de la presentación de cada competidor.
- 7 ingredientes máximos a utilizar para crear la receta.
- El uso del medidor o dosificador es opcional.

Señalar fecha, dónde y a quién entregar las fichas de elaboración, en los modelos establecidos por la PRBA y Comité organizador 2013.

Durante la reunión de Presidentes se definen los equipos de jurados técnicos y de Cata, para así nombrar al Jurado Técnico y el de cata, antes de la competencia.

Estos se constituirán en propio acto de la competencia, 1 hora antes de su comienzo, el sorteo de los turnos para los competidores se hará en la reunión antes del día de competencias en presencia del competidor y su presidente. De haber algún cambio se notificara y se decidirá en la reunión de presidentes.

Se señalarán las condiciones de disciplina, en toda competencia donde participen miembros de la PRBA, competidores y personal actuante respecto a la prohibición total del consumo de bebidas alcohólicas, incluyendo personal de apoyo, oficiales de salas, antes y durante la ejecución de las competencias, aún después de la ejecución personal de los competidores. Al término de la competición se levanta esta prohibición.

Artículo 13

Todos los cocteles deberán ser creativos y deberán llevar en su composición por los menos: 1oz = 3cl del licor auspiciante mandatorio a utilizar. También pueden añadir el licor autóctono de su país y según la categoría de competencia, las categorías de cocteles serán:

- I. **Copa Presidentes** = Aperitivo = Pre Dinner
- II. **Copa Panamericana** = Coctel largo = Long Drink
- III. **Copa Amistad** = Digestivo = After Dinner

De la ejecución de cocteles en Competencia.

La presentación de cocteles en competencias tiene una dualidad de propósitos que deben actuar de conjunto en una actividad de esta índole, sus objetivos técnicos profesionales tienen un sustento netamente comercial.

Toda competencia, independientemente de su objetivo profesional en cantina o coctelería tiene presente un supraobjetivo de promoción comercial, por lo que no restaremos a su importancia.

Artículo 14

Ningún coctel podrá llevar signos distintivos o identificatorios de la nacionalidad del competidor, a fin de que exista total transparencia en el jurado de Cata. Las decoraciones deberán naturales con presencia en su composición de comestibles. Asimismo, el comité organizador se compromete a proveer los frutos naturales básicos en un bar, si es que estos han sido requeridos y garantizados al momento del registro de la recetas.

Artículo 15

Los cocteles podrán llevar como máximo hasta 7 ingredientes, incluidos gotas o golpes y si la decoración va dentro del vaso o copa se contara como un insumo más. El hielo no se cuenta como ingrediente y/o insumo.

Artículo 16

No son válidas pre mezclas de jugos o de otros insumos, previas a la competencia. Queda totalmente prohibido el uso de fuego en las competencias.

Artículo 17

Cada competidor Clásico preparara 6 cocteles, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

- I. 5 cocteles para el jurado de Cata
- II. 1 coctel para la mesa de exhibición

Cada competidor Flair preparara 3 cocteles, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

- I. 2 cocteles para el jurado de Cata
- II. 1 coctel para la mesa de exhibición

DE LAS PARTES DE LA COMPETENCIA

Artículo 18

Durante el día de la llegada al hotel, después de la cena de bienvenida se reunirán los presidentes y/o delegados en salón separados para los "Briefing" de todas las categorías. Donde se verificara la conformidad de sus recetas, insumos / jugos, cristalería, así como el despeje de dudas y/o preguntas. Aquellos que no se presenten sin justificación valida perderán 3 puntos y todos los derechos posteriores sobre la conformidad de las recetas.

Artículo 19

Al entrar el competidor en la Sala de Competencia y colocarse detrás del mostrador de ejecución, procederá de la siguiente manera:

1. Saludar desde detrás del mostrador sin dirigirse personalmente a ningún miembro del jurado o público en particular, sin estrechamiento de manos, ni ninguna otra acción de amistad personal.
2. Colocar el cenicero en al parte delantera del mostrador. (Opcional)
3. Colocar posa vasos, en cantidades suficientes para las muestras a preparar. Según la convocatoria librada al efecto.
4. Colocar los recipientes en donde se montarán los cocteles a presentar.
5. Colocar los utensilios principales a utilizar, coctelera, vaso de composición, vaso para batidora o en su caso específico el propio recipiente a elaborar la mezcla.
6. Colocar los ingredientes de la mezcla, en el mismo orden en que entrarán a la composición en cuestión, de acuerdo a la ficha de elaboración presentada.
 - Todas las botellas con sus etiquetas de frente al salón, en los competidores del estilo libre todas las botellas han de tener no menos de 3cl = 30 ml = 1oz.

- Ejecutará el predescorche de las botellas o la colocación del controlador de chorro o dosificadores. Las botellas irrellenables no podrán modificarse con estos elementos antes descritos.
 - Colocar opcionalmente en orden los absorbentes y revolvedores.
7. Dar el listo y a partir de este momento, comenzará a tomarse el tiempo de ejecución. La medición del tiempo establecido 5 minutos, se medirá a partir del comienzo de la música en el estilo libre y estilo clásico 7 minutos.
 8. Atemperar los recipientes de servicio, excepto en los cocteles frapeados o en cocteles exóticos que no se coloquen en vasos, copas u otro cristal.
 9. Atemperar el medio de trabajo donde se ejecutará la mezcla del coctel.
(Cualquier medio ó método de enfriamiento interior del recipiente es válido)
Queda totalmente prohibido el uso de fuego en las competencias al no ser el flameado de un coctel caliente en el estilo clásico.
 10. Descorche y rotación
 - Pase de la tapa, colocándola boca arriba.
 - No cruzar los brazos en el pase.
 - Siempre de izquierda a derecha o viceversa. Nunca retornado a su lugar de presentación original. En caso de una segunda entrada en la mezcla del mismo producto, se retorna el lugar adecuado a esa entrada.
 - Mostrar todos los recipientes con los productos de la mezcla en elaboración, fundamentalmente identificadas con su etiqueta comercial.
 - Colocación de la botella delante de las tapas, previamente marcadas en la posición contraria de la rotación, sin cruzar los brazos en el pase.
 - Los jugos, zumos, lácteos u otros productos trasegados o naturales, serán presentados en jarras de cristal o plásticas transparentes sin medidas, en cantidades siempre superiores a las necesarias para la mezcla a elaborar. Estas rotarán igualmente en sentido contrario a su posición en el mise n' place.
 11. Elaborará el coctel, respetando y aplicando técnicamente las manipulaciones correspondientes a cada utensilio de trabajo.
 12. Retirar los medios de enfriamiento de los recipientes para el servicio.
 13. Servir las mezclas, esta se podrán distribuir entre los recipientes de servicio copas o vasos de forma equitativa en un total de hasta, (3) tres pases como máximo, pero no más de tres.
 14. Mostrar el utensilio utilizado, ante el público se mostrará que no quedó sobrante de la mezcla en su interior.
 15. Proceder a la decoración, COMESTIBLE en no menos de la dos terceras partes y siempre deberán estar a la derecha del competidor.
 16. Colocar los absorbentes y o revolvedores, los primeros de frente a los clientes, en ningún caso se colocarán en recipientes individuales para que el cliente se sirva directamente.
 17. Presentación de los cocteles, serán colocados sobre los posavasos marcados y el último será presentado al público, en este instante se detendrá el control del tiempo de ejecución.
 18. Deberá limpiar la plaza, recogiendo todos los medios y útiles, siempre velando por garantizar el tape de las botellas.

Capítulo III De la disciplina a mantener.

Artículo 20

Todo competidor entregará a la persona asignada por la Comisión Organizadora (PRBA) de la competencia su inscripción como participante en la convocatoria librada, al menos con 90 días antes de la realización de esta, así mismo entregará en el plazo establecido la ficha técnica, Modelo 002 con todos los ingredientes de su coctel, así como otros detalles, como la música que le acompañará de fondo, si así lo tuviera como es, el caso del estilo libre.

1. Será obligatoria la asistencia al “briefing” reunión de competidores, para poder presentarse a competir, donde se explicará el desarrollo y ejecución de la competencia y donde planteará las dudas o preocupaciones que tenga y no en el momento de competir, haciéndose acta del “briefing”. De no asistir tendrá menos 3 puntos de su total.
2. No se le permitirá competir a quien no esté presente a la hora fijada en el salón o local de la competencia y participe en el sorteo de orden de presentación.
3. Los participantes una vez que pasen al salón o al local de preparación, no podrán estar acompañados por personas que no están en la organización del evento, amistades o familiares deben estar en el local o salón de la competencia.
4. Queda totalmente prohibida la ingestión de bebidas alcohólicas durante la competencia, ni presentarse con rasgos de haberlo hecho anteriormente en la competencia.
5. La calificación de los jueces será inapelable y definitiva, de existir duda deberán dirigirse al Presidente de su Comité Gestor, quien tramitará junto al Presidente de los Jueces y organizadores las dudas que dieron origen a una determinada calificación, sin alterar la puntuación dada.
6. Así mismo no se aplicará la máxima medida de descalificar a un competidor, excepto por violación de los puntos antes mencionados, entre ellos los contenidos en el Artículo 20, en los incisos 1, 2, 3 y 4.
7. Será obligatorio pasar al salón del público una vez que ha realizado y recogido lo utilizado, manteniendo el orden y la disciplina establecida sin hacer comentarios o discutir lo que otro competidor este ejecutando.

Capítulo IV De las planillas y puntos a evaluar por los jueces.

Artículo 21

Como se ha dicho anteriormente no se descalificará ningún competidor en su ejecución, en las planillas se otorgan los puntos donde los jueces penalizan las faltas y errores que el competidor ha cometido para después finalizado se totalizan los puntos, si por el contrario no comete falta tendrán la máxima puntuación asignada en cada acción.

Artículo 22

Las planillas de evaluación técnica del clásico tendrán una suma de 40 puntos, al no ser el caso de las eliminatorias y segundas vueltas, cuando el número de competidores, así lo amerite o esté previamente establecido por el Comité Organizador del evento.

Adjunto las planillas para competencia clásico de técnica y cata con una puntuación de 40 y 60 puntos, de existir 2 vueltas, estas planillas se ponderarán 20 en la técnica y 80 en la cata, ajustándose las mismas a esta puntuación. Dado el nivel técnico ya demostrado al clasificar en la primera.

Artículo 23

Las planillas de evaluación para el estilo libre (flair) contemplarán en la técnica un máximo de 450 puntos y 60 puntos en la cata, la suma de los puntos obtenidos de la técnica, más los de 5 jurados de la cata que darán los totales para cada competidor y así a los ganadores, esto se hace para estimular más los movimientos, evoluciones, estilos libres, propios de este estilo flair. Modelos 004, 005 y 006.

Artículo 24

En ambos casos las puntuaciones se suman, o sea en clásico, la técnica y la cata dará los puntos acumulados y por supuesto el de mayor puntuación será el ganador, no obstante en caso que sea necesario llevar la competencia a 2 vueltas, con eliminatorias el 1er. Día o la primera fase, se acumularán para los finalistas las puntuaciones de 1ra y 2da participación, sumándose las dos actuaciones tanto en la técnica como en la cata y de aquí saldrán los ganadores. Solo podrá cambiarse este formato en la reunión de presidentes.

Capítulo V De la Comisión de los jueces actuantes

Artículo 25

Los jueces trabajarán con la suficiente discreción en todo momento, de manera tal que se cumpla la ética de los jueces actuantes.

Los jurados estarán integrados por:

- a) Un juez de sala en elaboración o preparación
- b) Un juez de sala de la competencia, que mantendrá en todo momento la disciplina y el orden establecido, llevando las planillas de técnica a donde trabajan los de cómputo.
- c) Jueces en la técnica, uno de ellos de línea y otro frente al competidor, el juez de línea medirá por cronómetro el tiempo de ejecución del competidor, así como todos los demás aspectos que no son visibles desde la posición de frente, sumados las calificaciones las entregará al juez de sala que las llevará a donde se encuentra la comisión de cómputo.
- d) Los **jueces de cata** serán cinco, Tanto en el estilo clásico como en el libre. calificando cada uno mediante el modelo 004 – Planilla para la evaluación de la cata – degustación y su guía anexo para mejor interpretación. Dicha evaluación es individual, se suman los puntos que ha determinado cada juez, en la comisión de cómputo eliminarán la puntuación menor y la mayor, que se ha obtenido en la mezcla del coctel y para la puntuación tomarán, las de suma intermedia que llevan al modelo 005 - Planilla para cómputo de evaluación, sumando todos estos puntos obtendrán el total de estos en acta, o sea, esos más los jueces de la técnica serán el total de los puntos obtenidos y el mayor será el ganador.
- e) Al computar las planillas de cata, si existieran empates o 2 de igual puntuación, se eliminan del empate la menor y la mayor, las siguientes después de tomar el primero.
 - Ejemplo: sobre 60 puntos Juez # 1 = 38, el juez # 2 = 46, juez # 3 = 42, el juez # 4 = 44 y el juez # 5 = 48, se eliminarán las del juez 1 y 5, pero si en el caso #2 es que el juez # 1 = 38 y el juez # 3 = 38, se elimina uno de ellos , el segundo 38 que corresponde al juez # 3.
- f) Ejemplo en la planilla 1 y 2 casos.

# de cómputo	Parte de técnica – 40 puntos					Planilla de cata – 60 puntos							
	1	2	3	total	Lugar técnica	1	2	3	4	5	total	Lugar cata	Total general
1	30	32	28	90	I	38	46	42	44	48	132	II	222
2	26	28	30	84	III	38	44	38	40	42	120	IV	204
3	32	28	26	86	II	40	46	48	44	48	136	I	228
4	28	26	26	80	IV	44	44	40	46	40	128	III	208

Como se puede observar en el ejemplo anterior, los números **sombreados**, son los empates de los jueces de cata, se eliminan el segundo menor y el mayor y tomamos para el cómputo la primera dada, y así sucesivamente de existir más empates, pero no promediando, si no sumando técnica + cata, sin haber eliminado los puntos más bajos y los más altos. Solo podrá cambiarse este formato en la reunión de presidentes.

Artículo 26

Una vez concluida la competencia se entregarán todas las planillas al Presidente del Jurado, así mismo las de cómputo, con las eliminadas en la cata, separadas de las válidas tomadas para la puntuación final.

El Presidente del Jurado o del Comité Gestor será el responsable del custodio y archivo de las planillas hasta tanto se envíen al Presidente Nacional de Jurados para el análisis y evaluación de los jueces.

Capítulo VI De las condiciones y aseguramiento para las competencias

Artículo 27

La Comisión Organizadora (PRBA) de conjunto a los patrocinadores garantizarán las condiciones siguientes:

1. Salón o local amplio, donde se pueda realizar la competencia de cara al público y donde puedan estar sentados los invitados, familiares y amigos de los competidores.
2. El salón tendrá climatización, de no ser así, tendrá una temperatura agradable media aceptable, tanto para los competidores como para los invitados.
3. El salón contará según la cantidad de competidores, con uno o dos mostradores de 1 a 1.10 metro = 3.5 pies de altura x 2 m = 6 pies de largo y no menos de 60 cm = 2pies de ancho, y mesas y sillas para el jurado técnico, opcional.
4. El salón deberá contar con audio y equipo de música para la animación, con volúmenes controlados y posibilidad de poner "cassettes", artefactos de memoria o CD, de la música que ha traído el competidor.
5. Los salones para la preparación y elaboración, deberán ser bien iluminados y ventilados, con mesas y sillas suficientes, según sea el número de competidores asistentes, con depósitos para deshechos y basura, fregadero con agua potable.
6. Deberá haber un punto de "pantry" con agua fría, jugos, refrescos, café y alguna merienda a su disposición.
7. Sala o local para jueces de cata, degustación totalmente aislada de la competencia y sin ruidos, ni llegada del audio o personas ajenas, ni olores, sólo tendrá acceso al salón de cata, el juez de la sala o el Jefe de los Jurados. (nadie más) y con suministro de agua fría, servilletas, absorbentes suficientes, platos con pan o galletas y quesos, sin sabores fuertes para limpiar el paladar entre uno y otro coctel.
8. Deberá tener mesas individuales o grandes que permita la separación entre jueces, para lograr la calificación individual.
9. La Comisión de cómputo tendrá una oficina o local, también lo más aislado posible de la competencia, donde no tenga acceso el público, ni competidores, solo Jefe de Jurado y Juez de Sala.
10. Existirá una Comisión de apoyo con ayudantes para los cantineros participantes, según la cantidad de competidores.

11. Deberá contarse con un presentador o animador, que tenga al menos algún conocimiento de cantina o coctelería.
12. El salón tendrá aseguramiento e insumos tales como: bandejas, hieleras, vasos, manteles, posavasos, removedores, platos, hielo en cubos, cuadrículados o “frappé”= triturado, depósito para tirar hielo usado junto al mostrador de la competencia y otras características de la actividad.

Final

Este reglamento tendrá su aplicación en todo el territorio Pan-Americano.

Se dará a conocer, para su inmediata aplicación a todos los miembros de la PRBA, Asociaciones Panamericanas, Asociaciones de Bartenders invitadas y sus Comités Gestores, así como a los Jueces de todos los territorios.

Se pone en vigor por acuerdo de la Junta Directiva, efectuada el día 28 de octubre de 2013, en Ciudad de Carolina, Puerto Rico.

Dado en Ciudad de Caguas, Puerto Rico a los 31 días del mes de marzo de 2013.

Comuníquese para sus efectos, a todos los miembros de la PRBA, Asociaciones panamericanas, Asociaciones invitadas, Comités Gestores y organismos patrocinadores.

Firmas de Presidentes IBA Panamericana

NOMBRE COMPLETO / FULL NAME

PAIS / COUNTRY

1)	
2)	
3)	
4)	
5)	
6)	
7)	
8)	
9)	
10)	
11)	
12)	
13)	
14)	
15)	
16)	
17)	
18)	
19)	
20)	
21)	
22)	
23)	
24)	

Modelo 001

(El comité organizador le enviara el modelo oficial con los logos del evento)

ASOCIACION DE CANTINEROS DE PUERTO RICO

PLANILLA DE INSCRIPCION PANAMERICANA

Nombre del coctel _____

Autor: _____

Centro de trabajo: _____

Dirección: _____

Empresa: _____

Organismo: _____

Teléfonos de localización: _____

Graduado en: _____

Año: _____

Vinculado a la cantina desde el año: _____

Participación en competencias:

Fecha	Nombre de la competencia y lugar	Resultados obtenidos

Modelo 002 (El comité organizador le enviara el modelo oficial con los logos del evento)
ASOCIACION DE “BARTENDERS” CANTINEROS DE PUERTO RICO

FICHA TÉCNICA PARA LA ELABORACIÓN DE COCTELES PANAMERICANA

Nombre del coctel _____

Presentado en		Fecha de presentación
Método de elaboración del coctel		Estilo : Clásico _____ Libre _____
Clasificación I.B.A.	Pre dinner _____ After diner _____ Long Drink _____ Short drink _____	

Utensilios de trabajo a utilizar	Utensilios de servicio (recipientes)	Decoración

No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad medida	Observaciones
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Descripción de la Elaboración (Señalando los tiempos de batir o revolver)	Descripción de la presentación

Recibido por: _____ Fecha: _____

Modelo 003 PLANILLA DE EVALUACIÓN TECNICA PANAMERICANA
(El comité organizador le enviara el modelo oficial con los logos del evento)

Competencia: _____

Nombre del Bartender: _____

Coctel: _____ No. _____

PUNTOS

No.	Presentación	PA	PR	Observaciones
1.	Entrega de la ficha técnica	1		
2.	Elaboración de la decoración	1		
3.	Porte y aspecto	1		
Mise en place				
4.	Cenicero y posavasos	1		
5.	Colocación en su orden de los utensilios: Servicio, Trabajo e Ingredientes.	1		
6.	Pre-destape o Pre-descorche	1		
7.	Saludo, frase de cortesía y señal de listo	1		
8.	Presentación en tiempo	1		
Sub total		8		

No.	Ejecución	PA	PR	
9.	Atemperar la cristalería	1		
10.	Atemperar la coctelera o vaso mezclador	1		
11.	Destape y/o Descorche	1		
12.	Presentación de los ingredientes	1		
13.	Orden de mezclar los ingredientes	1		
14.	Rotación correcta de los ingredientes	1		
15.	Falta o exceso de ingredientes	2		
16.	Exactitud del coctel	2		
17.	Colocación de las decoraciones	2		
18.	Presillaje de cristalería	1		
19.	Presentación del coctel	1		
20.	Salpicadura, goteo y/o derrame,	5		
21.	Utilización de lito o servilleta	1		
22.	Manipulación correcta de los utensilios	4		
23.	Retape, recogida y limpieza del área	1		
24.	Tiempo de ejecución	4		
25.	Maestría, profesionalidad y técnica	3		
Sub total		32		
Total		40		

Nombre del Juez: _____ Firma: _____ No. _____

Leyenda: *PA = Puntos asignados *PR = Puntos reales

***Tiempo = Para no ser descalificado: Se penalizara 1 punto por cada 15 seg., sin límite.**

Modelo 004 ASOCIACION DE CANTINEROS DE PUERTO RICO
(El comité organizador le enviara el modelo oficial con los logos del evento)

PLANILLA PARA LA CATA EN COMPETENCIA PANAMERICANA

Coctel: _____ No. _____

Marque con una X.

Evaluación	Apariencia	Decoración	Aromas	Gusto	Impresión general
Excelente	15	5	5	20	15
Muy Bueno	12	4	4	16	12
Bueno	10	3	3	14	10
Regular	8	2	2	10	8

Total de puntos: _____

Nombre y Apellidos del juez _____

Firma: _____

De Juez dentro del jurado: _____

Fecha: _____

Observaciones: _____

Nota:

En competencias donde se den segundas vueltas para los finalistas, se ajusta la puntuación a 80 puntos en cata, aumentándose 20, sobre los 60 desglosados en los distintos aspectos de la planilla de cata, y se restan 20 puntos desglosados en la de Técnica.

Guía Anexa al Modelo 004

ASOCIACION DE “BARTENDERS” CANTINEROS DE PUERTO RICO.

ELEMENTOS PARA LA EVALUACION DE LA CATA PANAMERICANA

Apariencia y Percepción del Coctel.

Aspecto exterior de una cosa o persona, Coctel, mezcla (verosimilitud).

Aspecto que lo distinguen o lo distinguen una de otros, Cocteles..

Color, agradable a la vista y si se diferencia de otros ya existentes.

Armónico en sus colores y homogeneidad de la mezcla, no turbio o desagradable a la vista.

Decoración:

Acción y efecto de la decoración (decorar)

Actividad artística que tiene por objeto la confección de distintos elementos destinados a embellecer el coctel, en un bar; es realizada cuando se pide el coctel.

Aroma:

Muy fragante al olfato, agradable olor que estimula su consumo, que no se rechaza al olfato.

Elegante en su aroma, característico de los productos componentes.

Gusto:

Que permita distinguir el sabor de este cóctel de otro, como una mezcla nueva, agradable al paladar, sabor que tiene en boca, el placer y deleite que tiene, que perdure en la memoria agradablemente, se disfrute en las papilas gustativas, definición más general, gustar igual a sentir en el paladar el sabor de los ingredientes y que esté bien equilibrado y balanceado.

Impresión general

Imagen o marca que deja en memoria. Efecto que produce sobre los sentidos que agrada a las personas, por la impresión que causa.

Efecto que se produce en el sentido del juicio, por la calidad que contiene .

Experimentación, efecto sensorial que produjo al paladar que le agrada.

Destacando la impresión general del Coctel en todo lo antes evaluado.

***En caso de alguna duda; y para una mayor y mejor interpretación consulte el diccionario de la Lengua Española.**

Modelo 005 ASOCIACION DE "BARTENDERS" CANTINEROS DE PUERTO RICO
(El comité organizador le enviara el modelo oficial con los logos del evento)

PLANILLA DE COMPUTOS PANAMERICANA

Concurso: _____

Lugar: _____ Fecha: _____

Evaluación del jurado técnico						Evaluación del jurado de cata								Suma Totales generales	Lugares
# De com.	1	2	3	Suma total	Lugar	1	2	3	4	5	Suma total	Lugar			
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															

RESULTADOS

PREMIOS	# del cómputo	Nombre y Apellidos	Instalación
Mejor cata			
Más técnico			
1er. lugar			

JURADO TECNICO

# Jurado	Nombre y Apellidos	Firma
1		
2		
3		
4		

JURADO DE DEGUSTACION O CATA

# Jurado	Nombre y Apellidos	Firma
1		
2		
3		
4		
5		



PAN-AMERICAN FLAIR BARTENDERS COMPETITION 2013

Hoja de Evaluación de Flair: Modelo 006

New Flair Score Sheet 2013

Judge
Name

Competitor Number	1	2	3	4	5
Name					
Appearance & Interaction 0 - 100 Points					
25 = Neatness					
25 = Interaction with crowd					
25 = Originality					
25 = Cleanliness					
Difficulty & Presentation 0- 250 Point					
40 = Variety of Moves					
50 = Difficulty of moves					
40 = Combo with music					
40 = Originality - Creativity					
40 = Objects Flaired					
40 = Amount of Bottles Flaired					
Execution 0-100 Points					
20 = Smoothness					
20 = Control					
20 = Pours					
20 = Confidence					
20 = Showmanship					
Negative Scores (Deducted)					
Drops 10 point per drop					
Fumbles 5 per fumble					
Spills 5 per spill					
Tails 10 per tail					
Time 10 point per five seconds					
Total max. score 450 points in Technical					

Asociación de “BARTENDERS” Cantineros de PUERTO RICO

Convocatoria Panamericana 2013

La junta directiva nacional de la Asociación de “Bartenders” Cantineros de Puerto Rico. Cumpliendo acuerdos de la Asamblea Nacional efectuada en Uruguay en el 2010.

- Convoca al **Campeonato Panamericano “Santiago Policastro “Pichin” in Memoriam** de coctelería clásica y estilo libre para elección del campeón de la Competencia de la PANAMERICANA 2013.
- Convoca al **Campeonato Panamericano Amistad “Edward Rodriguez in Memoriam** de coctelería clásica y estilo libre para elección del campeón de la Competencia de la Amistad.
- Convoca a la **Copa Clásica de Presidentes “Derrick Lee”**.

Estas competencias se efectuarán dentro de un cronograma de manera que concluya en el marco del próximo **Evento panamericano que se efectuará en el mes de octubre en Isla Verde, Carolina, PR.** por ello entre el **28 de octubre del 2013 y 1 de Noviembre del 2013.** Todos los países deben de estar al día con todo lo que se requiere para poder competir (90 días) antes del evento. Entiéndase documentos , recetas, pagos, etc.

Esta convocatoria se efectúa cumpliendo lo establecido en el reglamento para las competencias de la PRBA y la IBA Panamericana. Aprobada en junta directiva efectuada el pasado evento Panamericano en Arequipa Perú, PR y emitida con fecha **28 de octubre de 2012.**

Bases para la competencia.

1. Ser miembro activo de la PRBA y de la IBA Panamericana.
2. Tener la cuota al día.
3. Presentar un coctel de nueva creación.
4. La competencia será en los estilos clásico y libre.
5. El coctel a elaborar será de categoría asignada previamente. **Ver Artículo 13**
6. La cristalería a utilizar serán vasos de 8, 10 y 12 onzas de acuerdo a su categoría y/o receta.
7. La mezcla no se excederá de más de 7 ingredientes.
8. La decoración será comestible (80/20).
9. Cada competidor clásico presentará ante el jurado 6 muestras/cocteles 5 para la cata y 1 para la exhibición.
10. Cada competidor Flair presentará ante el jurado solo 3 muestras/cocteles 2 para la cata y 1 para la exhibición.
11. Entregarán las fichas técnicas con no menos de 72 horas de antelación.
12. Los jueces serán 1 en técnica y 5 en cata y las puntuaciones serán inapelables.
13. Cada competidor garantizará los útiles de trabajo y de servicio así como los productos para el coctel y su decoración.
14. Se efectuará un briefing 30 minutos antes de la competencia e informar y aclarar dudas y las distintas características de la competencia.
15. Cada comité gestor informará a la junta directiva Panamericana la programación de sus competencias con tiempo puedan asistir (día, hora y lugar).
16. Cada Asociación Panamericana y/o Amistad enviará antes del 15 de junio de 2013, la información de sus competidores incluyendo copia de la convocatoria así como las planillas de registro y/o inscripción.

Se creó este reglamento en la Ciudad San Juan, Puerto Rico, hoy 31 de marzo de 2013. Protegiendo los reglamentos de la IBA Panamericana.

Jorge A. López Albarrán
Presidente PRBA

Luz La Fontaine
Secretaria Ejecutiva PRBA