



COPA UB-UNABAR

EXPO-ASONAHORES 2016

INTRODUCCIÓN

La Copa UB-UNABAR, ASONAHORES 2016 es un evento que se desarrolla dentro de la Exposición Comercial de ASONAHORES con el objetivo de elevar el nivel técnico y profesionalidad del bartender dominicano, incentivar la creatividad para la elaboración de cocteles que fortalezcan la identidad de la coctelería dominicana y seleccionar a uno de los bartenders que representarán a la República Dominicana en el Panamericano de Bartenders a realizarse en el 2017.

Esta competencia tiene el aval y es organizada por la Unión Nacional de Bartenders de La República Dominicana (UNABAR) para United Brands y ASONAHORES.

Requisitos para competir:

1. Ser mayor de 18 años de edad
2. Esta competencia está abierta para todos los bartenders que trabajen en un hotel o establecimiento miembro de ASONAHORES.
3. Las recetas para el Campeonato deberán presentarse al Comité Organizador antes de la fecha de cierre. Cada concursante deberá rellenar el formulario de inscripción (anexo) para incluir fórmula, método y un pequeño texto haciendo referencia a la fuente de inspiración por la cual ha realizado su fórmula.
4. Todos los cocktails presentados serán propiedad de UB y ASONAHORES. También le podrán usar para publicaciones y promociones si así lo consideran oportuno.
5. Todas las fórmulas presentadas a competición deben ser creaciones originales de los concursantes. La sospecha de que los concursantes puedan haber plagiado otra receta conocida puede suponer la descalificación del concursante.

Tipo de coctel

6. El enfoque de esta competencia estará dirigido a la preparación de Cocteles Tropicales (Long Drink refrescantes).
7. Las fórmulas de trago largo deben contener al menos 5 oz. y se sirven en un vaso o copa alta.

PREMIOS

- **Primer Lugar:**

Medalla de Oro

Derecho a Representar RD en la Competencia Panamericana de Bartender, Agosto 2017 (Incluye Hospedaje y Alimentación durante el evento)

Pase para participar a la Copa Nacional de Cocteles (Eliminatoria para el Mundial de Cocteles en Europa)

Kit de Bartender



- **Segundo Lugar**

Medalla de Plata

Pase para participar a la Copa Nacional de Cocteles (Eliminatoria para el Mundial de Cocteles en Japón)

Kit de Bartender

- **Tercer Lugar**

Medalla de Bronce

Pase para participar a la Copa Nacional de Cocteles (Eliminatoria para el Mundial de Cocteles en Japón)

Kit de Bartender

Briefing

8. Los Briefings se llevarán a cabo el día de la competencia 2 horas antes del inicio de la misma en el mismo salón de la competencia.
9. El Briefing será coordinado por el Comité Organizador de la UNION NACIONAL DE BARTENDERS (UNABAR).
10. Los concursantes deberán traer al briefing una copia de su receta enviada al comité organizador.
11. Los concursantes deben tener en cuenta que los briefings no son un foro de discusión, sino una reunión en la que se repasarán y explicarán las reglas y la mecánica de la competición.

NORMAS GENERALES

Sobre los Ingredientes

1. Los ingredientes de los cocteles deberán ser traídos por los participantes.
2. Se deberá utilizar como destilado base por lo menos una de las siguientes marcas:
 - Vodka Poliakov
 - Ginebra Gibson's
 - Whisky High Commissioner
 - Tequila Tizcaz
3. En el caso de los zumos y purés de frutas solamente se podrán utilizar las marcas Finest Call o Jugos Barceló.
4. Si un determinado zumo de frutas no está disponible en los catálogos de Finest Call o Jugos Barceló, el concursante podrá hacer ese zumo natural dentro del tiempo existente para preparar la decoración.
5. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
6. Los cocktails no deben contener más de seis (6) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias.
7. Las fórmulas deben contener: al menos 4 cl de ingredientes alcohólicos por copa.
8. Las fórmulas no pueden contener más de 7 cl de alcohol por copa.
9. Las fórmulas deben contener no más de cuatro (4) ingredientes alcohólicos.



10. Las fórmulas deben contener: al menos una bebida alcohólica espirituosa considerada base, (es decir, el brandy, gin, ron, vodka, etc.). Los otros ingredientes deben ser modificadores, (es decir, amargos, siropes, licores, zumos etc.). Una segunda (2ª) bebida espirituosa base podrá también ser utilizada.
11. Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir la piel de los cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), también serán considerados como ingredientes. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea dentro de la cristalería.
12. Se aceptarán infusiones o ingredientes artesanales pero deben someter la receta a consideración del comité organizador.
13. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
14. No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar .

Decoraciones y guarniciones

15. Las decoraciones se utilizan en el interior de la cristalería, tanto para decorar, como para modificar los sabores..
16. Las decoraciones que sean consideradas como un modificador, (cereza de cocktail, cáscaras de frutas, olivas, etc.), o todo aquello que formando parte de la decoración toque el líquido, contará como un ingrediente más.
17. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán consideradas ingredientes.
18. Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, y que están destinados a ser parte del sabor de la bebida, a pesar de que están en el borde, se considerarán un ingrediente.
19. Todas las decoraciones y guarniciones deben ser comestibles. El uso de flores comestibles, frutas, hierbas, hojas, especias y verduras, incluyendo cortezas, cáscaras de frutas, cáscaras, semillas de frutas, ramitas y tallos, etc. están permitidos. Flores utilizados en la bebida o como decoración están también autorizadas y deben ser de una variedad comestible.
20. Las decoraciones pueden montarse sobre selecciones de copas, tenedores, pinchos, palos, paja u otros accesorios comunes para después montarlas en los cocktails.
21. Las decoraciones y guarniciones se prepararán frente al escenario, en la mesa de decoraciones, con la supervisión del Comité Organizador en un tiempo máximo de 15 minutos y antes de salir al escenario.
22. 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.
23. No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
24. Los adornos y aderezos básicos, tales como: cerezas de cocktail, limones, limas, naranjas y aceitunas serán proporcionados por la organización. El concursante deberá traer cualquier otro tipo de frutas, verduras o hierbas.
25. Las frutas, verduras o hierbas a utilizarse como decoración deberá ser traído por cuenta del concursante.



26. No se permite el uso de colorantes alimentarios.
27. Los productos manufacturados tales como palillos, sticks o brochetas pueden utilizarse para fijar la decoración a la cristalería, pero no para mejorar el atractivo visual de la decoración.
28. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, canela y nuez moscada (así como otras especias similares), decoración de chocolate, (Sólo cuando se preparan en el backoffice) y otros condimentos que se utilizan a nivel internacional, se permitirán.
29. Aires y espumas están permitidas en todas las competiciones. Todos los ingredientes usados para hacer los aires y espumas se deben hacer en presencia de un juez y cada ingrediente utilizado para hacer la espuma será descontado del tope de ingredientes. Todos los ingredientes y técnicas deben ser explicados en detalle en el documento de presentación de la receta.
30. Cualquier decoración cuestionable debe ser aprobada por el Comité Organizador.

Cristalería

31. La cristalería debe ser traída por el concursante
32. Los concursantes deben usar la cristalería que hayan puesto en su hoja de receta. No se permiten cambios.

Preparación De Los Concurstantes

33. Se realizará un sorteo al azar en todas las Competiciones para determinar el orden de participación durante el briefing del día del concurso.
34. Los concursantes participarán con el uniforme de la empresa a la que representan. En este caso, el uniforme no puede llevar ninguna marca de fabricantes de bebidas.
35. El Hotel anfitrión suministrará hielo. Hielos con forma fuera de lo tradicional deberán ser traídos por el concursante. Por ejemplo un gran cubo de hielo puede ser traído por los concursantes pero no se suministra y deberá ser aprobado por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua.
36. No es obligatorio el uso de medidores o Jiggers. Está permitido dosificar los ingredientes libremente. Aunque se penaliza la bebida sobrante en la coctelera.
- 37. Importante: Los participantes deben traer todos los ingredientes para preparar su coctel.**
38. Los participantes podrán preparar su bebida directamente en el vaso o copa, en vaso mezclador, en coctelera o mezclado en aparato eléctrico. (Éste último deberá ser aportado por el concursante).
39. Los concursantes deben utilizar sus propios utensilios de trabajo para preparar el cocktail. No habrá utensilios de bar que sean suministrados por la IBA. Cada competidor será responsable de traer todo su material. La organización solo suministrará jarras básicas para el vertido de zumos naturales. Los concursantes pueden traer sus propias jarras.

DINÁMICA DEL CONCURSO

40. Habrá un sorteo al azar de los concursantes para determinar el orden de actuación. Los concursantes deben traer los ingredientes, aderezos necesarios y sus propios utensilios para preparar su coctel.



41. Cuando el concursante haya preparado todo lo necesario, se espera a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo.
42. Cuando haya terminado los Cuatro (4) cocktails, serán recogidos por camareros y llevado al Jurado Degustador. Los concursantes deben verter su mezcla en la cristalería siempre de izquierda a derecha.
43. Los concursantes deben verter en primer lugar el licor base. Después los ingredientes alcohólicos de menor a mayor graduación. Por último, los ingredientes no alcohólicos.
44. El concursante preparará cuatro (4) cocktails según su fórmula. De éstos, tres (3) se utilizarán para puntuar en degustación y el cuarto cocktail será puesto en exhibición al público.
45. En el caso de los accidentes inesperados durante la preparación de los cocktails, (por causas ajenas a la competición), o cualquier tipo de desgracia que tenga lugar durante el transporte de los cocktails a la degustación del jurado, el Comité Organizador, en consulta con el concursante, buscará y propondrá una solución satisfactoria para todas las partes involucradas.
46. Los concursantes se mantendrán en el escenario hasta que sean autorizados para salir.
47. Los concursantes deben presentar las botellas al público y los jueces.

Jueces

48. El panel de Jueces de la competencia estará compuesto por un Árbitro de disciplina y decoraciones, un Jurado Degustador, un Jurado Técnico, una persona responsable de los Jurados, un encargado de tiempo.
49. Todos los jueces deben ser imparciales y declarar cualquier interés que tengan con algún concursante.
50. El uso del teléfono móvil por los miembros del jurado está estrictamente prohibido mientras que la competición esté en marcha.
51. Todas las decisiones del Jurado serán inapelables.
52. Todos los jueces serán informados sobre las Normas a utilizar para juzgar. Todos los jueces serán imparciales y no tendrán ningún prejuicio de cualquier sabor o perfil de cocktail.