



BASES Y REGLAS

La **COMPETENCIA DE BARTENDERS COFFEE & SPIRITS** es un evento totalmente amistoso abierto a todos los Bartenders Profesionales y se llevara a cabo en el marco de la FERIA EXPO CAFE PERU 2016, entre el 21 y 23 de Octubre en la Explanada del Parque de la Exposición de Lima

1. INSCRIPCION Y REGISTRO

Inscripción

La Inscripción es gratuita y se realiza enviando la ficha de datos y receta creativa, a los organizadores de la Feria, a través de la Unión de Bartenders del Perú, hasta el Lunes 10 de Octubre al correo: informes@expocafeperu.com.pe o a través del Fan Page de la Unión de Bartenders del Perú en Facebook.

Registro

Para el registro los participantes deben presentarse con un documento de identidad el día Viernes 21 de Octubre a las 12:30 horas en la Plataforma de la Competencia, para el Mise en place y sorteo de participación.

2. IDENTIFICACION

Los participantes deberán presentar un documento de identidad (DNI, carnet de estudios, carnet de extranjería, otros).

3. EQUIPOS/MAQUINAS, MATERIALES A USAR U OTROS GASTOS.-

Equipos de extracción de café - Maquinas

El Bartender competidor, decidirá libremente el método de extracción de café, debiendo indicarlo en la receta, (prensa francesa, Dripper, Chemex, Aeropress, Siphon, Goteo, Italiana, etc.) y el equipo será de responsabilidad del competidor.

Si la elección es un espresso, la FERIA EXPO CAFE PERU 2016 pondrá a disposición de los participantes de esta Competencia:



- Máquinas de café espresso Marca LA MARZOCCO, Modelo gb5 de 3 grupos (Ver ficha técnica)
- Molino Marca ANFIM, Modelo SP450 (Ver ficha técnica)

Gastos

Todos los gastos de traslados, de insumos, licores, café, etc. son exclusiva responsabilidad del participante, así como la cristalería y utensilios. Los organizadores no asumirán ni están autorizados a asumir ningún gasto al respecto.

Materiales y Accesorios

El participante debe llevar todos los materiales, utensilios, cristalería y accesorios a utilizar durante la competencia.

4. LA COMPETENCIA, REGLAS

- a. Se realizará un sorteo al azar para definir los turnos de los competidores, en las etapas Clasificatoria y Final:
 - Etapa Eliminatoria: Viernes 21 de Octubre a partir de la 1pm.
 - Etapa Final: Domingo 23 de Octubre a partir de la 1pm.
- b. En cada turno participarán rondas de 2 competidores.
- c. Los competidores deberán estar listos para competir por lo menos 15 minutos antes de su turno.
- d. El competidor cuenta con un tiempo máximo de 5 minutos para elaborar dos cocteles creativos, que NO incluye la elaboración del café, ya que la extracción se realizara en el Mise en Place, que será supervisado por su Controlador.
- e. El competidor decidirá el uso de dosificador o pulso libre (free pour), así como el método de elaboración (directo, refrescado, batido, licuado); si fuese este último, también corre por cuenta del competidor.
- f. Deberá usar un mínimo de 1 onza de café (bajo cualquier forma de extracción), ½ onza de cualquiera de los siguientes productos: Licor de manzana o Crema de menta o jarabe de goma Luvar, cualquiera de las variedades de jarabes Artisan Syrups Art; teniendo un máximo de 6 insumos por cada coctel. La base alcohólica o destilado es a libre elección.
- g. El término de tiempo se realizara a la presentación del coctel.
- h. Uno de los ejemplares, será para la exhibición y el otro para la mesa del jurado.



- Si el competidor derrama la bebida antes de que esta haya sido evaluada, no tendrá otra oportunidad para prepararla otra vez.
- La decoración deberá ser alusiva al café y podrá usar granos de café a elección del competidor.

5. **CALIFICACIÓN Y JURADO.**- El Jurado estará compuesto por 3 jueces (1 jurado técnico y 2 jurados de cata).

La decisión de los jueces serán inapelables y en caso de empates, mayor puntaje de cata dará el ganador y luego el puntaje técnico.

Las bebidas serán evaluadas según los siguientes criterios del jurado:

Jurado Técnico

Evaluará la participación exclusiva del Bartender, como higiene, uso de utensilios, uso del café, manipulación de cristalería, uso del hielo, copas completas, tiempo de competición.

Jurado de Cata

Evaluaran la presentación, sabor, aromas y decoración de los cocteles.

6. **PREMIO PARA EL GANADOR**

Premiación

La premiación se llevara a cabo el día Domingo 23 de Octubre en la plataforma de la Competencia, en la Ceremonia de Clausura de la Feria que se inicia a las 18:00 horas.

Premio

1er. Lugar: Un Molino para Café marca ASCASO modelo I-1 y maletín de utensilios.

2do Lugar: Maletín de utensilios

Mucha suerte,

Comité de Competencias y Comisión Organizadora

FERIA EXPO CAFÉ PERÚ 2016