



BASES Y REGLAS

La **COMPETENCIA DE BARTENDERS COFFEE & SPIRITS** es un evento totalmente amistoso abierto a todos los Bartenders y/o aficionados y se llevará a cabo en el marco de la FERIA EXPO CAFÉ PERÚ 2018, entre el 11 y 13 de Octubre en el Centro de Convenciones de Lima – LCC San Borja.

1. INSCRIPCIÓN Y REGISTRO

Inscripción

La Inscripción es gratuita y se realiza enviando la ficha de datos y receta creativa del participante a los organizadores de la Feria, hasta el miércoles 03 de octubre a través del enlace <https://goo.gl/forms/h5VvoTbGuMtCYvWd2>.

Registro

Para el registro los participantes deben presentarse con un documento de identidad el jueves 11 de octubre a las 3:30pm horas en la Plataforma de Competencias, para el Mise en place y sorteo de participación para la etapa clasificatoria. El Mise en place y sorteo de participación para la etapa final será a las 1:30pm del sábado 13 de octubre en la Plataforma de Competencias.

2. IDENTIFICACIÓN

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 - Máquinas

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.

www.expocafeperu.com.pe

marketing@expocafeperu.com.pe / Teléfonos: (51-1) 2428989 / 4457941



Si la elección es un espresso, la FERIA EXPO CAFÉ PERÚ 2018 pondrá a disposición de los participantes de esta Competencia:

- Máquinas de café espresso.
- Molino de café.

Materiales y Accesorios

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

Gastos

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

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 Clasificatoria: jueves 11 de octubre a partir de la 4:00pm.
 - Etapa Final: sábado 13 de octubre a partir de la 2:00pm.
- b. En cada turno participarán rondas de 2 (dos) competidores.
- c. Los competidores deberán estar listos para competir por lo menos 15 minutos antes de su turno.
- d. El competidor deberá preparar 2 (dos) unidades del mismo cóctel creativo y según la categoría tendrá los siguientes tiempos: 5 (cinco) minutos para cócteles cortos y de 7 (siete) minutos para cócteles largos, este tiempo NO incluye la elaboración del café, ya que la extracción se realizará en el Mise en Place, que será supervisado por un juez.
- e. La cristalería a usarse es de libre elección e irán en función a la categoría del cóctel.
- f. El competidor deberá utilizar dosificador al momento de elaborar el coctel.
- g. El método de elaboración (directo, refrescado, batido, licuado) y la categoría del coctel (aperitivo, digestivo, refrescante) queda a elección del competidor, siempre y cuando respete las características del sabor.
- h. Deberá usar un mínimo de 1 (una) onza de café (bajo cualquier forma de extracción) y ½ (media) onza de cualquier jarabe.
- i. El máximo de insumos a utilizar por cada coctel es 5 (cinco), incluyendo gotas y dashes.
- j. Los cócteles no podrán excederse de 2 1/4 onzas de bebidas alcohólicas



- k. El tiempo concluirá cuando se realice la presentación del coctel.
- l. Uno de los ejemplares, será para la exhibición y el otro para la mesa del jurado.
- m. 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 (tres) jueces (1 jurado técnico y 2 jurados de cata).

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

Los cocteles serán evaluados según los siguientes criterios del jurado:

Jurado Técnico

Evaluará la participación exclusiva del bartender, presentación personal, higiene, uso de utensilios, uso del café, manipulación de cristalería, técnica, cristalería completa e igual, tiempo de competición.

Jurado de Cata

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

6. **PREMIO PARA EL GANADOR**

Premiación

La premiación se llevará a cabo el sábado 13 de octubre en la Plataforma de Competencias, en la Ceremonia de Clausura de la Feria que se inicia a las 18:00 horas.

Mucha suerte,

Comité de Competencias y Comisión Organizadora

FERIA EXPO CAFÉ PERÚ 2018