



GRUPO UNA BESTIA COCKTAILS – ULTIMATE BARTENDER CHAMPIONSHIP

TORNEO ABIERTO DE COCTELERÍA Y BARTENDERS GRUPO UNA BESTIA COCKTAILS – ULTIMATE BARTENDER CHAMPIONSHIP - AMBATO 2025

REGLAS

COMPETENCIA DE COCTELERIA Y BARTENDER

- 1.1 El torneo de coctelería y bartenders Ultimate Bartender Championship por sus siglas (UBC) está formalizado y organizado por Grupo Una Bestia Cocktails.
- 1.2 "El evento se llevará a cabo dentro del territorio ecuatoriano detallando la ciudad y sede anfitriona" de acuerdo con la convocatoria.
- 1.3 La competencia será monitorizada y supervisada por los jueces designados. Previo, durante y después del evento, el Comité Organizador revisará todo en detalle incluido las recetas de los competidores.
- 1.4 El Campeonato comprende únicamente estilo de competición clásico.
- 1.5 Las redes oficiales de UBC anunciarán con anticipación el evento, dando todas las especificaciones de la Competición.
- 1.6 El torneo tiene un costo de inscripción para todos los BARTENDERS
- 1.7 Todos los competidores deberán presentarse una hora antes de la convocatoria anunciada.
- 1.8 El competidor que no esté presente al iniciar la concentración previa para la competencia (briefing). Será penalizado o descalificado el comité organizador se guarda el derecho.
- 1.9 Queda terminantemente prohibido el consumo de bebidas alcohólicas o cualquier tipo de drogas antes, durante y después de la competencia, la prohibición se levanta una vez finalizado totalmente el evento o fuera del recinto de competición.
- 1.10 Todo participante deberá cuidar su disciplina en todo momento, caso contrario podría ser descalificado y en caso extremo desalojado del recinto de competición

- 1.11 El competidor solo puede presentarse en una sola ocasión durante el desarrollo del evento.
- 1.13 Sera descalificado el competidor que acose, confronte o moleste a los jueces sobre lo puntuado.
- 1.14 Los competidores no podrán ingresar al área de jueces de cata.

ENVÍOS DE RECETAS

- 2.1 Las recetas para el torneo deben enviarse a la U.B.C. antes de la fecha límite anunciada por el comité.
- 2.2. Cada competidor deberá entregar su receta hasta la fecha indicada en el texto del correo, en el formato de ficha otorgado por U.B.C., a los correos electrónicos unabestiacktails@gmail.com
- 2.3 No se aceptarán recetas enviadas después de la fecha límite.
- 2.4 No podrá realizar cambios en su receta después de la fecha límite de entrega
- 2.5 Las recetas deben enviarse por correo en los formularios de inscripción oficiales emitidos por U.B.C a los competidores. El formulario de inscripción enviado debe incluir la receta, el método, algunas palabras sobre la inspiración para el cóctel (que el orador puede utilizar en la etapa durante la competencia), lugar de trabajo, correo electrónico y una foto tipo carnet del competidor como un archivo separado.
- 2.6 Es responsabilidad del competidor que su receta cumpla con estas reglas.
- 2.7 Las recetas inscritas deben ser creaciones originales de los competidores.
- 2.8 Todas las recetas enviadas seguirán siendo propiedad de los competidores.

BRIEFINGS

Las reuniones informativas se llevarán a cabo una hora antes de la competencia. Es responsabilidad del competidor estar presente. El comité anunciara los horarios, y medios o lugares de las sesiones extra informativas.

- 3.1 Los competidores deben presentar a la competencia una copia de las recetas enviadas en los formularios de inscripción y deberán coincidir con la ficha entregada al comité. Caso contrario su receta será descalificada.
- 3.2 Los BRIEFINGS no son un foro de discusión. Los jueces están ahí para explicar las reglas. En otras palabras, el propósito de las sesiones informativas es para aclarar las reglas para el competidor. Solo los competidores pueden hacer preguntas; se harán excepciones para aquellos que requieren un intérprete.
- 3.3 Se sortearán para determinar la secuencia de salida y inicio de los competidores el sorteo se llevará a cabo en el briefings.
- 3.4 El sorteo determinará la secuencia de competidores.

REGLAS GENERALES

- 4.1 La Lista oficial de productos patrocinador estará disponible el día del evento.
- 4.2 Es elección del Bartender si desea incluir un solo ingrediente casero.
- Los ingredientes caseros están permitidos y se pueden usar en cualquier receta de cóctel asignado
 - Los productos del patrocinador base en su cantidad asignada no pueden ser reemplazada, pero se pueden usar como un producto adicional para producir ingredientes caseros.
 - El ingrediente casero tiene que ser descrito en su receta y una descripción completa de su proceso de elaboración aparte.
 - Su objetivo principal es aumentar el nivel de sabor y el equilibrio del cóctel.
- 4.3 El competidor que elija o se le asigne la categoría espumosos tendría que traer su propio vino espumoso. El nombre /marca del vino espumoso no se mencionará, sin embargo, se permitirá que la botella se muestre en la mesa de mezclas de la competencia **durante la competencia debe estar con etiqueta cubierta.**
- 4.4 El Comité no será responsable de ningún licor, jarabe, guarnición y / o equipo de bar que no esté disponible durante la competencia.
- 4.5 Los competidores deben planificar la compra de frutas u otros ingredientes antes de su llegada.
- 4.6 La Organización proporcionará hielo, la forma y el estilo del hielo se basan en la disponibilidad.
- 4.7 Todas las cantidades de frutas, hierbas y hortalizas utilizadas en una receta deben estipularse en el documento de presentación de la receta; siempre deben indicarse las medidas exactas.
- 4.8 Las recetas no pueden contener más de 7 cl de alcohol en ningún cóctel (excepto los dashes amargos aromáticos, que pueden utilizarse además de los 7 cl).
- 4.9 Las recetas deben contener el mínimo y máximo de auspicante asignado, en consideración de la categoría Before Dinner, en esta categoría el ingrediente dulce o jarabe no podrá exceder de 1 cl. a pesar que sea auspicante.
- 4.10 Las recetas deben expresarse en centilitros y escribirse en números enteros o medios (0,5 cl, 1 cl, 1,5 cl, 2 cl, 2,5 cl, 3 cl, etc.), barra, cucharas, Dashes o gotas. La cuchara de bar estándar es máx. 0,25 cl. Cualquier cuchara de bar superior a 0,25 cl se considera medida y se considerará una unidad de los ingredientes.
- 4.11 Los cócteles deben contener máximo seis ingredientes (excepto para la Bartenders que usen ingrediente casero será considerado como un solo ingrediente).
- 4.12 Si se utilizan más de seis ingredientes, los jueces penalizarán en forma de deducción en la puntuación final. Todas las decisiones tomadas por los jueces son definitivas.
- 4.13 La receta puede contener cualquier bebida alcohólica (incluidos licores) y modificadores (es decir, amargos, jarabes, etc.).
- 4.14 Nombres de cócteles que incluyen palabras groseras, impactantes, sexuales y racistas, palabras con una asociación narcótica y palabras que aluden a las enfermedades físicas o discapacidades están prohibidas.
- 4.15 Ningún ingrediente calentado (excepto en el ingrediente casero- Choice).
- 4.16 No se permite el uso de fuego o llama abierta (solo soplete pequeño para caramelizar con la aprobación previa del Comité).
- 4.17 No se permitirá ingredientes que vayan en desentono con nuestros sponsors.
- 4.18 Marcas de licores e ingredientes que no son sponsor deberán ser decantados en recipientes transparentes para poder usarlos sobre el escenario.
- 4.19 No se permitirá colorantes artificiales.

- 4.20 Se pueden utilizar aguas carbonatadas y no carbonatadas si no están incluidas en la lista oficial de productos sponsor.
- 4.21 Se sugiere utilizar la Lista de productos sponsor, como insumos, jugos, refrescos etc. con la excepción de zumos como limón, lima, naranja y pomelo frescos. Si los jugos estipulados en la Lista de productos sponsor no están disponibles, se pueden usar.
- 4.22 Jugos frescos se pueden exprimir una vez que el juez asigne el tiempo, esto puede ser antes o después de la preparación de la guarnición).
- 4.23 Los competidores son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida, a menos que la sede anfitriona proporcione.
- 4.24 Se permiten productos lácteos y no puede exceder los 6 cl. El helado no es permitido.
- 4.25 Se permiten aires, espumas y esterificaciones en todas las competencias y deben constar dentro de los 6 ingredientes. Todos los ingredientes y técnicas deben explicarse en detalle en el documento de envío de recetas.
- 4.26 No se permitirán alimentos congelados, solos o en hielo.
- 4.27 No se proporcionarán cubos grandes o hielo personalizado, pero los competidores pueden traerlos. Estos serán revisados por el juez técnico.

GARNISH Y DECORACIONES

- 5.1 Las decoraciones y guarniciones son adicionales a los seis ingredientes líquidos permitidos. Ni la decoración ni la guarnición se contará como un ingrediente.
- 5.2 Las decoraciones pueden usarse en cualquier parte del vidrio y no se consideran ingredientes.
- 5.3 Si al cóctel se le cae del vaso la guarnición, antes de ser transportado al jurado de degustación, los puntos serán deducidos por los jueces. (Se mantendrá la comunicación con el staff y sala de cata)
- 5.4 Las decoraciones y guarniciones deben ser elaboradas a base ingredientes 100 % naturales (15 min. para elaborar)
- 5.5 Las decoraciones y las guarniciones pueden estar sujetas por accesorios de bares comunes. Soportes de guarnición artificiales como madera /Se puede usar palos de metal, alfileres de madera / metal, etc. con el fin de combinar los adornos y decoraciones de una manera adecuada y profesional.
- 5.6 Las decoraciones y guarniciones deben prepararse (recortadas) en el área del backstage en la mesa de guarniciones durante el tiempo de preparación de las guarniciones (quince minutos), antes de subir al escenario. No se permitirán guarniciones preestablecidas o preparadas. Después de 15 minutos Se permitirá que todas las guarniciones completadas se utilicen para la competencia. Todas las guarniciones parciales o incompletas serán descartadas por el juez de decoración.
- 5.7 No se permite colocar la guarnición / decoración en la cristalería antes de preparar el cóctel.
- 5.8 No se permite el uso o maridaje de una "guarnición" del cóctel servidos en platos pequeños o bandejas junto a la copa de cóctel.
- 5.9 Todas las guarniciones y los ingredientes de decoración deben incluirse en el formulario de inscripción de recetas y enviarse antes de la fecha de cierre.

5.10 Colocar una pajita en una bebida es totalmente aceptable, pero U.B.C. ya no permitirá pajitas, sorbetes de plástico. Cualquier pajita utilizada en una bebida. Debe ser biodegradable o reutilizable, no desechable.

DEFINICIÓN DE LA DECORACIÓN DEL CÓCTEL

La decoración de un cóctel está destinada a embellecer una bebida sin afectar el sabor o los ingredientes del cóctel. Es un producto 100% natural (Cáscara de fruta, fruta, verdura, raíz, hierba, crustas comestibles) utilizado para complementar y mejorar la presentación visual de la bebida, y no para alterar el sabor.

Se coloca una decoración sobre o alrededor del vidrio (ver regla 5.7). Si un competidor opta por usar una decoración,

entonces estas decoraciones deben prepararse en la mesa de decoración / decoración dentro del límite de tiempo especificado (Ver reglas 5.6 y 5.8).

(Atención: si la decoración entra en contacto con el líquido del cóctel, esto no conlleva una penalización. Así se indica únicamente por claridad de comprensión).

DEFINICIÓN DEL GARNISH DEL CÓCTEL

Una guarnición de cóctel se compone de un producto alimenticio 100% natural (cáscara de fruta, fruta, verdura, hierba, raíz, crustas comestible, pero no un líquido) que se utiliza para complementar el sabor de una bebida mezclada. Puede hacerlo visualmente, aromáticamente o influyendo en el sabor del cóctel. Una guarnición no debe ser el sabor dominante de la bebida mezclada, sino ofrecer un sabor contrastante o complementario a la receta.

La guarnición de cóctel (si la usa el competidor) se colocará dentro del vaso / bebida y / o se usará como aroma y / o borde en el vidrio (crusta o borde de sal, etc). Si un competidor elige usar una guarnición, estas decoraciones deben prepararse en la guarnición /decoración de la mesa dentro del límite de tiempo especificado (Ver reglas 5.6 y 5.8).

Los bitters aromáticos no serán considerados como ingredientes siempre y cuando cumplan la fusión y máximo dos dash o dos golpes.

INGREDIENTES CASEROS - BARTENDER'S CHOICE

Para preparar su ingrediente casero No hay más reglas que el tiempo y la cristalería para esta competencia.

Los competidores pueden utilizar tantos ingredientes como deseen siempre que procedan de la Lista oficial de productos sponsor proporcionada por UBC. El tiempo y la preparación son los mismos que en otros, Competidores que elija una técnica moderna o ingrediente casero (no se permite el fuego, excepto el uso de una antorcha para caramelizar, siempre que haya sido aprobado por el Comité por adelantado).

Especificaciones de los ingredientes caseros: El uso de alcohol en ingredientes caseros no puede ser superior al 10%. La receta para el ingrediente casero se debe detallar y enviar junto con la receta al Comité de Recetas de UBC

El producto Sponsor no podrá utilizarse para preparar el ingrediente casero. (ver opción de la regla 4.2)

La receta y la descripción del ingrediente casero deben describirse en el formulario de inscripción.

No se pueden utilizar más de 3 cl del ingrediente casero en una receta.

CRISTALERÍA

6.1 U.B.C. NO proporcionará la cristalería. Los competidores pueden utilizar su propia cristalería.

COMPETIDORES CLÁSICOS: GENERAL

7.1 Los competidores pueden presentarse con traje o uniforme de la empresa que representan. El uniforme no debe llevar ninguna marca de fabricante de bebidas que no sean miembro sponsor de la UBC Masters of Cocktail. Puede ser cubierto con adhesivo. Si no Cumple con esta regla, podrían ser sancionados.

7.2 Se permiten ambas medidas (jiggers) o vertido libre con Válvulas o picos dosificadores.

7.3 Los métodos para preparar cócteles son: construir (directamente en vaso), remover (vaso mezclador), triturar, agitar, mezclar, o cualquier combinación

7.4 Los competidores deben usar sus propios utensilios de bar. La organización NO proporcionará herramientas de barra.

COMPETIDORES CLÁSICOS: SECUENCIA DE LA COMPETENCIA

8.1 Todos los competidores recibirán sus botellas de ingredientes de los encargados de la tienda en el escenario de la competencia. Los competidores no deben ingresar al área de competencia antes de que su tiempo lo permita. Ver los tiempos publicados para cada competidor fuera entrada a la competencia.

8.2 Los competidores tendrán dos minutos para prepararse para la competencia desde que salen del backstage hasta el área de competencia, asegúrese de tenga todos sus ingredientes, herramientas, suministros. Será juzgado por un juez técnico tan pronto como ingrese al escenario para tus dos minutos de organización. Los competidores pueden usar este tiempo para organizar la estación, pulir la cristalería, revisar el hielo, vaciar baldes, botellas, etc.

8.3 Los competidores no pueden usar el tiempo de preparación de dos minutos para llenar vasos, vasos para mezclar o agitadores con hielo. Que puede no funcionar en decoraciones / guarniciones de ninguna manera, y no pueden verter ningún ingrediente de las botellas.

8.4 Los competidores colocarán y mostrarán los ingredientes y las botellas de la manera más eficiente, luego esperarán la señal para empezar a mezclar.

8.5 Después de instalar la barra y antes de que comience la competencia: Los competidores darán una señal de saludo al iniciar.

8.6 Los competidores deben presentar botellas al público y a los jueces durante su rutina.

8.7 Los competidores deben verter los ingredientes en el orden y detalle de la ficha técnica.

8.8 Al verter el cóctel terminado en vasos, los competidores deben llenar solo parcialmente el vaso y luego pasar al siguiente vidrio.

8.9 Los competidores deben preparar cuatro cócteles. Se enviarán 3 cócteles a los jueces de cata, el cuarto cóctel se utilizará para la presentación.

8.10 Cada vez que los competidores completen sus cócteles levantarán uno y lo presentarán al público para detener el cronómetro.

8.11 Los cócteles serán recogidos y entregados a los Jueces de Cata por el personal de staff.

8.12 Si ocurre algún accidente inesperado durante la preparación, o al llevar los cócteles a los Jueces de Cata (será deducción de puntos por parte de los jueces).

COMPETIDORES CLÁSICOS: EVALUACIÓN TÉCNICA

9.1 Los competidores serán evaluados por higiene, eficiencia y profesionalismo al preparar el cóctel.

9.2 La planilla técnica comienza con un máximo de 30 puntos. Los puntos se deducen según Observación del juez técnico. Los puntos restantes serán la puntuación final de la actuación técnica.

9.3 Si los competidores no preparan los cócteles en el orden que indica la receta (ingrediente incorrecto / faltante), los jueces técnicos informarán al Comité de jueces de UBC Masters of Cocktail. Los puntos de penalización serán deducidos por los jueces técnicos. Las decisiones de los jueces son definitivas.

COMPETICIONES CLÁSICOS: TIEMPO Y PENALIDADES

10.1 El competidor clásico será evaluado por los jueces con un puntaje inicial de 30 puntos en técnica, más 70 puntos del cóctel

13.2 La preparación de la guarnición y decoración se limitará a quince minutos. A los quince minutos, los competidores deben detenerse y usarlo que han preparado hasta ese momento.

10.3 Si los competidores cambian la receta o adornan de alguna manera, o no siguen la receta / presentación original, se aplicará una penalización de - 10 puntos y lo deducirá el juez técnico.

10.4 Si los competidores no preparan los 4 cócteles, los competidores solo recibirán las puntuaciones del número de jueces que reciben los cócteles. Los competidores serán penalizados por no preparar todos los cócteles requeridos.

10.5 Los competidores tendrán seis minutos para mezclar sus cócteles. Los competidores que excedan el límite de tiempo serán sancionados por el Jueces

Técnicos: con un 1 punto por cada 15 segundos más puntos adicionales por cada 15 segundos después.

10.6 A los competidores se les dará una señal de cuándo comenzar a mezclar: en otras palabras, cuándo comienzan sus seis minutos.