



Categoría
reglamento oficial

COCTELERIA

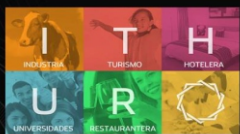
El Concurso de Coctelería 2014 se llevará a cabo el 21 al 23 de Noviembre en la Expo FERIA de Torreón, es organizado por CeCegastronomica, Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales Mexico, a través del comité de selecciones gastronómica de junior Mexico. Es un concurso abierto a todos los chef's mexicanos y del continente con experiencia en Bármanes nacional como internacional. Esta avalado por el comité de Selecciones gastronómicas de Junior Mexico.

Tiene como proposito fundamental el coadyuvar al desarrollo de los profesionales de la alto Bartender al nivel nacional e internacional y propicio su hermandad a través de un certamen en donde demostraran sus habilidades en la mas importante competencia de cocteleria en nuestro país. Este documento es oficial y explica las reglas generales bajo las cuales se llevará a cabo el concurso de Coctelería 2014.

El envío de un archivo de solicitud para participar en este concurso implica el pleno conocimiento y aceptación de las normas y reglamento del mismo. El comité Organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este reglamento e informar oportunamente a los concursantes para la buenas realización del evento, o en caso de fuerza mayor, cancelar el concurso.



ITHUR
LAGUNA
2014



Para Servirle
NOVIEMBRE
21/22/23
EXPOCENTRO TORREON
UN EVENTO DE CECEGASTRONOMICAS



ITHUR
LAGUNA
2014

PARA PARTICIPAR

Cada equipo debe estar conformado por 2 personas: 1 Capitán 1 asistente. El Capitán deberá ser un barman profesional con trayectoria y experiencia en la elaboración de cocteleria.

No hay límite de edad. (mayores de edad).

Los miembros del equipo no deberán tener ningún impedimento para viajar a la Ciudad de Torreón, en las fechas del Concurso.

Para someter una Candidatura contactar a:

E-mail: mediamanager@cecegastro.com

Tel. Torreón 871-7869066

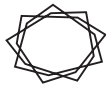
Es muy importante se respeten las fechas de entrega de los datos solicitados por el comité organizador.

Para tener registrada su inscripción, es obligatorio que cada equipo entregue **ANTES DEL 25 DE OCTUBRE DEL 2014**, el formato de registro llenado por ambos el Bartender y su asistente.





**ITHUR
LAGUNA
2014**



SORTEO DE ESTACIONES

El Lunes 20 de Noviembre se realizará el sorteo de estaciones y día de participación de cada equipo.

ELIMINACIONES Y SORTEO

Preguntas y respuestas. En esta se reservará tiempo para las últimas preguntas. en caso de no presentarse a tiempo el día de la competencia, el comité organizador se reserva el derecho de acomodar el horario de ese equipo en un tiempo que hay disponible y justo para los otros competidores.



PARTICIPANTES
Los participante deberán usar una chaqueta del bar o restaurante que represente con el logotipo. con el nombre del participante.
El pantalón será negro camisa blanca con corbata o moño, zapatos negros, y delantal haciendo tono.



UNIFORMES PARA LOS PARTICIPANTES

GASTOS DE PARTICIPACIÓN

Los gastos de viáticos (transportación, hospedaje y alimentos) corren a cuenta de los participantes.

Además, los gastos mencionados a continuación no serán cubiertos por ITHUR

Laguna 2014 y Cecegastronómicas.

* Gastos de seguro de gastos médicos y/o accidentes: será obligación de cada candidato, asistente y jurado contar con un Seguro de Gastos Médicos y / o Accidentes durante su traslado y estadía en la ciudad de Torreón, antes, durante y después del evento.

*Gastos de entrenamientos antes de la competencia.

OBLIGACIONES DE LOS EQUIPOS DURANTE EL CONCURSO

- Presencia en el evento
- La ceremonia de premiación y fotografía oficial el día 23 de Noviembre 2014
- Portar el Uniforme oficial

NOTA IMPORTANTE

Todos los derechos de marca y denominación del concurso quedan reservados a favor de la entidad organizadora.

la participación de los participante en el concurso implica la aceptación de las presentes bases.

La interpretación de las mismas, así como dirimir sobre cualquier reclamación a la identidad organizadora.

Los equipos participante deberán estar presentes en el área del concurso 30 minutos ante de comenzar su turno.

Los equipos que excedan el tiempo concedido o serán penalizados.





CONVOCATORIA Y REQUISITOS PARA LA COMPETENCIA

ESTILO LIBRE.

1. El participante tendrá que registrar antes del 25 de Octubre la técnica del coctel a preparar.
2. Características del Coctel: **Libre.**
3. Muestra de dos cocteles en 2 minutos.
4. Los cócteles sólo pueden tener un máximo de cinco ingredientes incluyendo un **ingrediente sorpresa**, los organizadores proporcionarán, el ingrediente sorpresa a utilizar exclusivamente.
5. Los participantes serán responsable de llevar sus elementos complementarios para la elaboración del coctel a participar en las eliminatorias.
6. El concurso contara de dos fases: 1- eliminatoria y la gran final.
7. Los participantes tendrán que prepararse en una eliminatoria con la ficha técnica del cóctel a preparar y explicar mientras realiza sus combinaciones.
8. La presentación de los concursantes en las eliminatorias las asignara el comite organizador.
9. El comite organizador será muy estricto con la hora de inicio de las eliminatorias al igual que la final, en caso de no llegar a la hora programada el competidor será descalificado automáticamente.
10. Los Participantes concursarán individualmente, con opción de apoyo de asistente para lo que necesite el concursante.
11. Se calificara originalidad, elementos en su elaboración.
12. El nombre del cóctel no deberá ser derivado de otro (ejemplos; Tom Collins-Vodka Collins), o hacer alusión a otro cóctel.
13. Queda estrictamente llevar preparados adicionales para los cócteles.
14. Los participantes llevaran sus cristalerías al igual que los utensilios a utilizar en la elaboración de su cóctel en las tres fases.
15. Se prohíbe el uso de fuego y gestos obscenos en el momento de la ejecución.
16. Las decoraciones tienen que ser parcialmente comestible y no artificiales, elaboradas por el barman 15 minutos antes del comienzo de su presentación.
17. Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas ante y durante de la competencia.
18. Los cócteles deben ser nueva creación.
19. Las fichas técnicas deben ser enviadas hasta el 25 de Octubre, a los organizadores cuyos datos de localización se encuentran al final de la convocatoria.
20. Las fichas técnicas deben ser expresadas en onza, y no con lenguajes del bar.
21. El comité organizador citará a los finalistas el día por definir antes de la final para afinar detalles y programas a seguir.

ESPACIOS Y MATERIALES PARA TRABAJAR

los participantes trabajarán en un área frente al público y deberán llevar sus propios equipos personales de herramientas.

IMPORTANTE

Queda restringido el acceso a la zona de trabajo de los participantes a personas ajenas al concurso. Es importante el ingreso con anticipación al recinto de Expo Feria Torreón para poder hacer los trámites requeridos para cada persona y el material que planean llevar.

El material llevado por los equipos deberá funcionar a 125 volts, 60 hz, 1 fase y ser autorizado por el comité organizador. Sólo las tomas de corrientes disponibles en el área del recinto

PREMIOS

Los primeros premios pasan a la semi final de la copa Culinaria de Puebla o premios a Escoger:

6 meses de pasantía pagadas con
Hospedaje y alimentos a España.
o 1.500 Dolares en efectivo.

www.restaurantelasucursal.com
www.restaurantevertical.com
www.restaurantalejandrodeltoro.com
www.quiquedacosta.es
www.vuelvecarolina.com
www.martinberazategui.com
www.cellercanroca.com
www.marisolarriaga.com
www.hotelalamedapalace.com
www.palladiumhotelgroup.com
www.w-barcelona.es
www.azurmendi.biz



COCTELERIA

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DE EQUIPO

Nombre del equipo:

Región:

Coach:

Dirección:

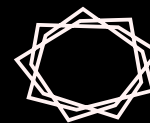
Ciudad: País:

Teléfono: E-mail:

Miembro del Equipo:

Capitan:

Ayudantes:



IMPORTANTE

Para tener registrada su inscripción, es obligatorio que cada equipo entregue ANTES DEL 25 DE OCTUBRE DEL 2014, el formato de registro llenado por ambos el Concursante.



ITHUR
LAGUNA
— 2014 —

