



Radical Bartending School

PRESENTA



Día 18 y 19 Marzo 17:00 a 24:00

Lugar: 18 Parque temático "ATLANTIDA", Puerto Rico, Gran Canaria.

19 gran final Las Palmas de Gran Canaria

COMPETICIÓN DE FLAIR

4.000,00 € en premios

tres categorías

Semi profesional flair, profesional flair y tándem

Participación internacional

Dos días dedicados al arte de la coctelería y el flair.

Entrada gratuita

Go-gos



Sorteo y regalos de artículos de coctelería.
HAPPY HOUR en cócteles

¿Quieres aprender flair? Talleres de flair

Jornada de puertas abiertas

Radical Bartending School

RADICAL FLAIR CHALLENGE 2010



Reglas generales FLAIR

Cualquier violación de las reglas de esta competición, significará la expulsión inmediata del participante.

Todos los participantes deben firmar y aceptar las normas establecidas, las cuales se darán en la reunión del **Jueves 18 de Marzo 2010, en el parque acuático ATLANTIDA**

Los competidores deben presentarse en el recinto habilitado para la competición 1 hora antes del comienzo de la misma.

Esta competición constará de tres categorías, semi profesional, profesional y tándem. Esta categorización se recomienda, dejando a consideración del participante la libre elección de su categoría, basándose en el conocimiento de su propio nivel a criterio y conciencia.

Semi profesional: para bartenders con más de un año de experiencia o con nivel acorde con esta categoría.

Profesional: para bartenders con nivel superior.

TANDEM: abierto a todos, flair por parejas.

Cada botella a utilizar deberá contener como mínimo 1 onza, de la bebida correspondiente (no se permitirá llenar las botellas con alcoholes o licores que no correspondan con la misma) para exhibición flair y 1/4 (un cuarto) de su capacidad para working flair.

Todas las normas y recetas pueden estar sujetas a cambios a criterio de la organización.

Pour test: cada participante debe pasar un **examen de exacto pour** donde debe realizar las siguientes medidas: ½ oz, 1 oz, 1 ½ oz.

Las prácticas de flair estarán permitidas exclusivamente en las áreas designadas a tal fin.

La indumentaria de los competidores debe ser acorde con el evento. No se permitirá el uso de sponsor de bebidas alcohólicas o relacionadas tales como otras bebidas energéticas que no figuren en la competición. SE PIDE BUENA PRESENCIA!!!

El RED BULL una vez abierto se debe colocar en la barra a la vista del público

La CORONITA una vez abierta se debe terminar con una lima en la botella.

Los sponsor serán: Red Bull, Marie Brizard, Smirnoff, Captain Morgan, J&B, Jose Cuervo, Coronita, Piazza HAPPY HOUR, Jarabes Sanz, Finest Call y Cachaca Brasilia

La organización proveerá de algunas de las siguientes bebidas: Smirnoff, Red Bull, Marie Brizard, Captain Morgan, J&B, Brasilia y jarabes Sanz.

Los participantes podrán beber de forma gratuita durante la competición agua, refrescos.

Solo se permitirá el uso de dosificadores en perfecto estado; de plástico marca PIAZZA HAPPY HOUR para exhibición flair y metal para working flair.

La música será entregada junto a la ficha de inscripción en formato audio en su propia caja, con el nombre del participante y el nº de track. Se recomienda llevar una copia ya que la organización no se responsabiliza por daños al CD. EN EL CD SOLO DEBE ESTAR EL TRACK DE LA COMPETICION

Pago de la inscripción: 75 euros para profesional flair y 30 euros para semi pro flair. El pago se hará por transferencia bancaria o bien en el momento de entrega de la ficha de inscripción.

Inscripción tandem: 25 €

No se permite el uso de fuego en ningún formato.

Se considera como penalización: derrames, caídas, error en pour, rotura indirecta, rotura directa, utilizar botellas vacías, error en ingredientes o decoración, cóctel erróneo, método incorrecto de elaboración del cóctel, proceso no sanitario, no terminar el cóctel, no servir, actitud agresiva u obscena.

Bonificaciones: fluidez en la rutina, dificultad, creatividad, interacción con el público, coordinación con la música, showmanship.

Premios:

Categoría profesional: 2000 € al 1º, 1000 € al 2º, 500 al 3º, 250 € al 4º. Del 5º al último se otorgarán premios en material.

Categoría semi profesional: 250 € al 1º del 2º al último se otorgan premios en material

* [Nota: el pago del premio se realiza por transferencia bancaria en un plazo de 30 a 45 días.](#)

Día 18 de Marzo: se desarrollara la competición para categoría semi pro y la clasificación de la categoría profesional (ver programa adjunto).

Semi pro constara con un único round de **5 minutos** de duración, durante el cual se debe elaborar un cóctel *CAIPIRIÑA* con **working flair** y un cóctel *BLACK SCOTCH* con **exhibition flair**. También se debe **abrir una Coronita** de la forma más espectacular posible, no entrando esta en el tiempo del round.

Profesional (clasificación), constara de un round de **4 minutos** de duración, durante el cual deben elaborar un *COSMOPOLITAN* y una *MARGARITA JOSE CUERVO* con **working flair**. También se debe **abrir una Coronita** de la forma más espectacular posible, no entrando esta en el tiempo del round.

Día 19 de Marzo: final de categoría profesional. Teniendo que servir en ese tiempo una cerveza, 2 cócteles y un combinado designados por la organización. (Ver hoja de cócteles)

Profesional (final), constara de un round de **6 minutos** de duración, durante el cual deben laboran una *BLACK SCOTCH*, un *MOJITO Captain Morgan* y un *SMIRNOFF RED BULL* con **exhibition flair**. También se debe **abrir una Coronita** de la forma más espectacular posible, no entrando esta en el tiempo del round.

Tandem: 5 min de working y exhibition con dos cocteles libres a elección de los participantes, siempre utilizando los productos de los patrocinadores.

RADICAL FLAIR CHALLENGE
2009

PROGRAMA: 19 de Agosto de 2009.

RADICAL FLAIR CHALLENGE
ATLANTIDA

- 11:00 Apertura sala de prácticas.
- 11:30 Convocatoria de jurado y bar backs.
- 12:00 Convocatoria de los participantes en sala de práctica
Entrega de ficha de inscripción.
- 14:00 Sorteo de puestos de salida. Semi pro y pro
- 14:30 Almuerzo.
- 16:00 Set up barra. Set up area bar back.
- 16:30 Convocatoria en sala de prácticas.
(Pour test, ½ oz, 1 oz, 1½ oz).
Entrega de CD música del participante.
Reunión de jurado.
Reunión bar backs.
- 18:00 Comienzo de “*RADICAL FLAIR CHALLENGE*”
- 22:15 Final del torneo
Deliberación del jurado.
- 23:00 Entrega de premios.
- 01:00 Cierre

RADICAL FLAIR CHALLENGE
2009

PROGRAMA: 20 de Agosto de 2009.

RADICAL FLAIR CHALLENGE
Final LAS PALMAS GC

- 11:00 Apertura sala de prácticas.
- 14:30 Almuerzo.
- 16:00 Entrega de CD música del participante.
Reunión de jurado.
Reunión bar backs.
- DESCANSO
- 18:00 Set up barra. Set up area barback. (LAS PALMAS)
- 19:30 DESPLAZAMIENTO A LAS PALMAS
- 22:00 Comienzo de “*RADICAL FLAIR CHALLENGE*”
- 00:00 Final del torneo
Deliberación del jurado.
- 00:30 Entrega de premios.
- 01:00 Cierre

Penalizaciones	Puntos		Bonificaciones	Puntos
Spills/ derrame	2		Flair tecnico	Max 50
Drops/ caidas	2		Originalidad	Max 50
Error en pour	10		Dificultad	Max 50
Error en garnish	10		Fluidez en la Rutina	Max 50
Olvido Straw	10		Balance	Max 50
Rotura directa	20		Showmanship	Max 50
Rotura indirecta	10		Interacción Con la música	Max 50
Botella vacía (x botella)	10		Desempeño detrás de la barra	Max 50
Cóctel incompleto	10			


LISTA DE CÓCTELES *final profesional*

¿Cómo abres una Coronita con Flair?



¡Demuéstralo!

EXHIBITION FLAIR (6 minutos)

<p><u>Black Scotch</u> Vaso: Collins</p>		<p>1 ¼ oz J&B ¾ oz lq frambuesa MB 2 oz z. arándanos 1 oz Sweet & sour mix 1 oz Finest call Raspbe- rry</p>	<p>Con hielo Agi- tado</p>	<p>Limón sqz</p>
<p>Smirnoff Red Bull Vaso: collins</p>		<p>2 oz Smirnoff Top red bull</p>	<p>Con hielo directo</p>	
<p><u>Mojito Pampero</u> Vaso: Collins</p>		<p>12 Hojas hierba buena 3 piezas lima 1 ¾ oz Ron Captain Morgan oro 1/2 oz jarabes Sanz sim- ple syrup Top c/ Soda</p>	<p>Con hielo Macerado</p>	<p>Hierba buena</p>

LISTA DE CÓCTELES *clasificatoria profesional*

¿Cómo abres una Coronita con Flair?



¡Demuéstralo!

ROUND WORKING FLAIR (4 minutos)

<p>Cosmopolitan Vaso: Cocktail</p>		<p>1 ¼ oz Smirnoff ¾ oz Triple Seco ¼ oz Lima 1 oz Z. Cranberry</p>	<p>Sin hie- lo Agita- do</p>	<p>Lima Sqz</p>
---	--	---	--	-----------------

<p>¿ Margarita (Clásica) Vaso: Margarita o Cocktail</p>		<p>1 oz Jose Cuervo ¾ oz Triple sec 1 oz margarita mix finest call</p>	<p>Sin hielo Agitado</p>	<p>Lima Sal en el vaso</p>
---	--	--	------------------------------	------------------------------------

LISTA DE CÓCTELES *semi profesional*



Cómo abres una Coronita con Flair?



Demuéstralo!

ROUND WORKING FLAIR (5 minutos total)

EXHIBITION FLAIR

<p><u>Caipiriña</u> Vaso: Rocks</p>		<p>1 ¼ oz Cachaca brazilia 1 Lima troceada 2 Cucharadas azúcar</p>	<p>Con hielo picado Macerado</p>	
<p><u>Black Scotch</u> Vaso: collins</p>		<p>1 ¼ oz JW Black ¾ oz lq fram- buesa 2 oz z. arandanos 1 oz pure de frambuesa 1 oz Sweet & sour FC</p>	<p>Con hielo Agitado</p>	<p>Limón SQZ</p>