

## 2º COCKTAIL CHALLENGE ROUTIN 1883

### GOAL

Deleitas está buscando al mejor barman para mostrar su talento y competir para determinar el mejor cóctel con Siropes 1883. Para la edición de 2019, Deleitas requiere que los concursantes trabajen sobre el tema: "La elegancia francesa".

### FINAL NACIONAL

Organizado por Deleitas, tendrá lugar en La Farola (Barcelona) el 18 de Junio de 11:00 a 15:00h. El evento tendrá comienzo con una Masterclass acerca de Routin 1883 por Adal Márquez (Brand Ambassador de los siropes 1883 para España y Head Bartender en Boadas Cocktails).

- Se recepcionarán recetas hasta el 04.06.19.
- Se publicarán los competidores el 06.06.19
- Los competidores podrán solicitar a Deleitas mínimo 1 sabor del sirope 1883 que quieran usar, y hasta un máximo de 3 botellas 1883.
- Cada competidor deberá enviar su receta en el documento original de inscripción (adjunto al final del texto), copia de su DNI e imagen del cocktail elaborado donde aparezcan las botellas 1883 utilizadas en el cocktail.

### PREMIOS:

1<sup>er</sup> Premio : Concurrir en la Gran Final Mundial de Routin 1883 los días 23 al 25 de septiembre en los Alpes franceses con los costos financieros pagados + 1 Boston grabada con tu nombre

2<sup>o</sup> Premio : Cheque por valor de 400€

3<sup>er</sup> Premio : Cheque por valor de 250€

### LA GRAN FINAL

Se realizará del 23 al 25 de septiembre y tendrá lugar en el corazón de los Alpes franceses. Con los costos financieros cubiertos (vuelo y alojamiento) para 2 personas (ganador y asistente de Deleitas).

Durante la gran final, el ganador debe:

- Seguir exactamente la receta que presentaron en la selección nacional. Excepto en el caso de haber utilizado puré de fruta en la receta, ya que tendrá que utilizarse de la marca 1883, la cual será proporcionada siempre que esté incluida en catálogo.

### COMPETIDORES

Los competidores deben tener la edad legal para consumir alcohol en su país y representar su lugar de trabajo actual, por ejemplo; bares de hosteles, bares, clubes, pubs, restaurantes o empresas.

Tienen que crear 1 cóctel original de bebida corta o larga con o sin alcohol (no se permiten tiradores ni cafés de pousse).

Los competidores tienen que explicar:

- La receta (en la GRAN FINAL en inglés)
- La razón de la elección del sabor 1883
- Y cómo el cocktail representa "La elegancia francesa!", el tema del Challenge de este año.
- Dan derecho a poder utilizar sus propias imágenes o videos, sus fotos de cócteles, su receta de bebida 1883 (prensa, comunicación digital, sitio web, etc).

## REGLAS Y REQUISITOS

Los competidores tienen:

- 2 minutos para prepararse en el escenario
- 5 minutos para crear su cocktail
- 2 minutos para limpiar la barra
- Traer sus propias herramientas para preparar su cocktail y/o guarnición

Tienen que realizar 2 cocktails de la misma receta:

- 1 para la presentación
- 1 para el panel de degustación.

## COCKTAILS Y RECETAS

Cada competidor tiene que usar al menos 1 sabor de Sirope 1883 en su cóctel.

Durante la final nacional, los competidores deben:

- Seguir exactamente la receta que presentaron en la selección nacional
- Traer todos sus productos, Deleitas sólo proveerá de los siropes 1883. No se permiten otras marcas de siropes.
- Deben usar un máximo de 6 ingredientes (sólidos y líquidos); Los aderezos no son considerados como ingredientes. Los guarniciones se prepararán antes de subir al escenario.
- Sólo se permite un registro por participante.

LA RECETA

- Se expresará en mililitros, incluídas todas las gotas, salpicaduras o rayas.
- Debe incluir al menos 10 ml de sirope 1883
- No debe contener productos caseros (sin infusión de alcohol, sin maceración). Por ejemplo ; se podría hacer una espuma o una infusión instantánea frente a los jueces, pero se contarán todos los ingredientes.
- Deben representar la elegancia francesa. Se permiten bebidas calientes.

## MÚSICA

Cada competidor puede usar su propia música sólo en MP3, durante su desafío.

## JURADO

Durante la selección nacional, la evaluación estará compuesta por 3 profesionales que descifraremos más adelante (incluído un representante de 1883).

Criterios de selección:

- El cóctel : presentación y apariencia. Oliendo, degustación y balance.
- Creatividad : Nombre del cocktail, originalidad de la receta, explicación básica, el tema de la elegancia francesa, el estilo del barman.
- Técnica : Método de elaboración, reglas que cumple el barman
- Limpieza : Estación de trabajo será revisada antes y después del desafío
- Tiempo de respeto



# DOCUMENTO DE REGISTRO



**Nombre** \_\_\_\_\_ **Apellido** \_\_\_\_\_

Fecha de nacimiento \_\_\_\_\_ **Email** \_\_\_\_\_

Nombre del local donde trabajas \_\_\_\_\_ Dirección \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

País \_\_\_\_\_

Short Drink

Long Drink

Nombre del cóctel		
Ingredientes	Marca	ml
	1883	

Shake    Blender    Build    Mixing Glass    Rolling

Decoración \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Inspiración \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Acepto los términos y condiciones

Nombre \_\_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_\_ Lugar \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_