



***"REGLAMENTO
DEL CONCURSO DE
COCTELERIA CON PISCO***

Moquegua – 2024

PERU



1. ORGANIZACIÓN:

La organización está a cargo de la Municipalidad Provincial de Mariscal Nieto, a través de la Gerencia Desarrollo Económico Social y la Oficina de Promoción y Desarrollo Turístico.

2. OBJETIVO:

OBJETIVO GENERAL:

Fortalecer la Ruta del Pisco y del Vino, conmemorando el Día Nacional del Pisco, siendo así un homenaje a nuestro destilado de uva que es Patrimonio Cultural de la Nación, revalorando al ingrediente principal de la bebida bandera del país: el pisco sour. Esta celebración se instauró el 6 de mayo de 1999 con la resolución ministerial N055-99-ITINCI/DM; todo ello para promover su consumo, así como innovar con recetas que contengan al pisco como ingrediente principal, para así difundir las manifestaciones culturales de nuestra ciudad, del mismo modo queremos incentivar y contribuir con el desarrollo del turismo, promoviendo la visita de turistas nacionales y extranjeros durante los días festivos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Reconocer las habilidades y destrezas de los participantes en base a un Coctel Creativo que contenga como insumo base el pisco, y de esta forma contribuir en su emprendimiento.
- Fomentar el Turismo Interno y Receptivo en nuestra ciudad a través de eventos artísticos culturales, la misma que permitirá promocionar los atractivos turísticos de nuestra ciudad.
- Impulsar la promoción del Producto Turístico: "Moquegua Capital de Dulces y Pisco".
- Promover la participación de los pobladores de la ciudad de Moquegua
- Promover el uso adecuado de la bebida nacional en la población moqueguana
- Fortalecer nuestras costumbres y tradiciones a nivel local, regional y nacional a través de estrategias promocionales que permitan mejorar anualmente el desarrollo de este evento nacional.

3. INSCRIPCIONES:

Para inscribirse en el CONCURSO DE COCTELERÍA CREATIVA CON PISCO, deberán acercarse a la Oficina de Promoción y Desarrollo Turístico ubicada en las instalaciones del Centro Cultural Santo Domingo, llamar para informes al móvil 961412917 y 993055349. El horario de inscripciones es de lunes a viernes de 8:00 am a 4:00 pm. Al momento de la inscripción el participante deberá de dejar una ficha con sus datos personales, nombres y apellidos del participante, DNI, empresa y/o nombre comercial, domicilio, número celular, categoría a participar, así como adjuntar la receta a preparar.

4. DE LA PRESENTACIÓN:

- Los participantes deberán presentarse correctamente uniformados teniendo validez: camisa blanca, corbata michi o larga, chaleco o saco, mandil, pantalón de vestir y zapatos negros pudiéndose identificar con su centro laboral y los estudiantes con sus respectivos uniformes.



-
- El concurso se llevará a cabo en el Parque Andrés Avelino Cáceres – Ex Alameda, por lo que los participantes deberán presentarse 30 minutos antes de la hora del concurso.
 - Todos los concursantes se presentarán a las 12.15 horas al lugar de la competencia, para poder iniciar la concentración previa para la competencia, el armado de la mise en place y la realización del sorteo del número de orden para la competencia y empezar a la hora indicada por la hora dispuesta en el programa

5. DEL CONCURSO

- El Concurso de Cóctel Creativo a base de Pisco está dirigido a los bartenders profesionales en general que laboren en Hoteles, Restaurantes, Bares y afines, así como estudiantes de bar de Escuelas, Institutos y Universidades
- El Concurso de Cóctel Creativo a base de Pisco se llevará a cabo en una sola rueda en donde se seleccionará el primer y segundo puesto entre los competidores.
- El concurso se realizará el día viernes 26 de Julio del 2024 a horas 12.15 a 13.15 p.m. en las instalaciones del Parque Andrés Avelino Cáceres – Ex Alameda, de la ciudad de Moquegua.
- Para el presente Concurso de Cóctel Creativo a base de Pisco, los ingredientes, utensilios y cristalería será de entera responsabilidad del concursante.
- La variedad de cristalería a usarse en la presente competencia será libre y de responsabilidad de cada competidor.
- Los concursantes tendrán que elaborar tres (03) cócteles en un tiempo máximo de 6 minutos (short drink) o (long drink).
- Los métodos de preparación válidos para la elaboración de los cócteles son: Batido (Shake), Refrescado (Stir), Licuado (Blend) y Directo (build).
- Todos los participantes deberán tener ingredientes suficientes que le permita preparar 03 cócteles.
- Los competidores tendrán 10 minutos en un ambiente especial para preparar su mise en place y decoraciones.
- El orden de los participantes será determinado por sorteo en la concentración previa (Briefing).
- Es muy importante mencionar que para el presente concurso la calificación del cóctel tendrá los máximos detalles como: apariencia, aroma, sabor, impresión general del cóctel.

6. DEL JURADO

El jurado Calificador estará integrado por 03 personas conecedoras de la actividad.

7. OTROS ASPECTOS IMPORTANTES

- Todos los aspectos y hechos propios del Concurso no previstos en la Bases, serán resueltos por el Jurado Calificador y el gobierno local. Sus decisiones no son objeto de ningún tipo de impugnación administrativa.
- No realizar, directa o indirectamente, como persona privada, participante, candidata o como ganador del concurso, manifestaciones o declaraciones denigratorias sobre su participación o la del resto de participantes. Esta obligación permanecerá en vigor indefinidamente.
- Los participantes evitarán toda conducta negativa o contraria al espíritu de competición, así como palabras o expresiones agresivas con el resto de participantes y miembros de la organización, respetando las reglas básicas de cortesía, compañerismo, honradez y honestidad necesarias para la vida en común.



- Todo concursante no podrá acercarse a los jurados, de ser así, será automáticamente eliminado.
- Todo concursante que no respete las bases de este Concurso será inmediatamente eliminado del concurso.

8. PROCEDIMIENTOS DE LA COMPETENCIA

- El concurso es de una sola rueda.
- La postura del concursante al inicio de su participación, debe estar en posición de atención y con las manos atrás.
- La actitud del concursante tiene que ser de concentración, revisando mentalmente los procedimientos y por supuesto con actitud ganadora.
- Los movimientos del concursante deben ser decididos, rápidos y precisos, sin dudar cual es el paso siguiente a seguir.
- La presentación de las botellas sponsor es un detalle sumamente importante, debiéndose mostrar todas las botellas y productos sin excepción.
- Es de suma importancia proveerse de insumos necesarios, según las cantidades de cócteles que se van a preparar.
- La preparación de los cócteles se realizará según el método escogido por el concursante, haciéndolo con elegancia y técnica profesional.
- El servido de los cócteles en los vasos o copas debe servirse progresivamente uno por uno llenando hasta la mitad, y luego completar hasta llenar. Es importante la precisión, que no sobre ni falte.
- Al término de la preparación de los cócteles, el cóctel deberá presentarse al igual como se hace con las botellas.
- Terminado la presentación del concursante, éste deberá retirarse dando un paso atrás y adoptar la misma posición de inicio.

9. **CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y/O CALIFICACIÓN. – (145 puntos)** La evaluación se realizará haciendo uso de una ficha de calificación basado en criterios específicos con sus respectivos puntajes.

TÉCNICA: De 0 a 50 puntos:

- PRESENTACIÓN DE INSUMOS:** los insumos a utilizar deberán estar dispuestos de una manera organizada manteniendo la inocuidad en todo momento.
- TÉCNICA DE PREPARACIÓN:** deberá aplicar cualquiera de las siguientes técnicas: Batido (Shake), Refrescado (Stir), Licuado (Blend) y Directo (build).
- ORDEN Y LIMPIEZA:** mantener los protocolos de bioseguridad en todo momento para evitar la propagación de la COVID-19, y así mismo la limpieza de todos los utensilios e insumos.
- DOMINIO DE ESCENARIO:** usar correctamente el espacio asignado para la preparación de su producto y presentación del mismo.
- TIEMPO DE PREPARACIÓN:** deberá cumplir con el tiempo asignado para cada participante, que es de 6 minutos.

CATA: De 0 a 95 puntos:

- VISTA:**
IMPRESIÓN DE CÓCTEL
DECORACIÓN DE CÓCTEL



g. **OLFATO:**
EQUILIBRIO
AROMA

h. **GUSTO:**
TEXTURA EN BOCA
EQUILIBRIO EN BOCA

El primer y segundo puesto será obtenido por la suma total más alta de los puntos otorgados.

10. DE LA PREMIACION

La comisión organizadora será la encargada de conseguir los premios para el primer y segundo puesto. Los premios serán entregados en ceremonia pública una vez culminado el concurso.

11. DISPOSICIONES FINALES

Los resultados por el Jurado Calificador son inapelables

La Comisión Organizadora.

Moquegua, julio 2024.



FICHA DE INSCRIPCION AL CONCURSO DE COCTELERIA
CREATIVA CON PISCO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	
EMPRESA O LUGAR AL QUE REPRESENTA	
EDAD	
D.N.I.	
NRO. DE CELULAR	
CORREO ELECTRONICO	
NOMBRE DEL COCTEL	
INGREDIENTES	
PREPARACIÓN	

FIRMA DEL PARTICIPANTE
DNI



CONCURSO DE COCTELERIA CREATIVA CON PISCO

CALIFICACIÓN – FICHA TÉCNICA

CÓCTEL NRO:.....

ITEM/CALIFICACIÓN	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	MALO
PRESENTACIÓN DE INSUMOS	3	2	1	1
TÉCNICA	6	4	2	1
ORDEN	3	2	1	1
LIMPIEZA	3	2	1	1
DOMINIO DE ESCENARIO	3	3	2	1
TIEMPO	2	2	1	1
TOTAL				

FIRMA DEL JURADO



CONCURSO DE COCTELERIA CREATIVA CON PISCO

CALIFICACIÓN – FICHA DE CATA

CÓCTEL NRO:.....

	ITEM	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	MALO
VISTA	IMPRESIÓN DEL CÓCTEL	8	6	4	2
	DECORACIÓN	3	2	2	1
OLFATO	EQUILIBRIO	3	2	2	1
	AROMA	6	4	3	2
GUSTO	TEXTURA EN BOCA	10	8	4	2
	EQUILIBRIO EN BOCA	10	8	5	2
TOTAL					

FIRMA DEL JURADO