



EL ALQUIMISTA

WORLD BAR 2025

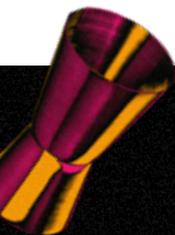
REGLAS COMPETENCIA TORNEO ILC

SPONSORS

El producto para utilizar en la competencia es el que haya sido asignado por el distribuidor de acuerdo con la preparación de cada competidor. (En este Torneo participarán las referencias de Ron viejo de Caldas, en cualquier presentación a excepción de León Dormido).

SOBRE LAS REGLAS

1. El cóctel puede tener máximo 10 cl. (100 ml) categoría Aperitivo (Short Drink) (Seco, semi seco, herbal y cítrico)
2. El cóctel debe tener un máximo de 7 ingredientes.
3. Se permiten elaboraciones artesanales. El Bartender debe indicar la receta de la preparación artesanal.
4. Las decoraciones deben ser hechas en la mesa de preparación antes de salir a competir.
5. Las decoraciones deben ser naturales y frescas, pueden ser frutas deshidratadas.
6. Son válidos los zumos.
7. Todo cóctel, deberá tener un máximo de 7 cl. de bebidas alcohólicas, en caso de usar un licor, no se debe mostrar su presentación en botella.
8. Los zumos o jugos deben ser exprimidos en la mesa de preparación.
9. Si el participante excede los 10 minutos en la mesa de preparación será penalizado con (1 puntos por cada segundo).
10. Es permitido utilizar dosificador o jigger.



ORGANIZA:

RON
VIEJO DE
CALDAS
EL RON DE
LOS QUE SABEN





EL ALQUIMISTA

WORLD BAR 2025

11. Todos los cócteles deben ser creativos y de su autoría.
12. Todos los participantes deben traer impresa la receta donde deben especificar lo siguiente: **Nombre del participante, Nombre del Cóctel, Técnica, Ingredientes, Garnish o decoración, Tipo de Vaso y categoría en este caso debe ser Short Drink.**
13. No se debe modificar el destilado (Importante).

Se evaluarán los siguientes pasos:

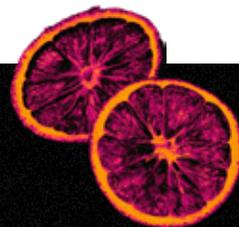
1. Presentación personal.
2. El participante debe saludar a los jueces con contacto visual o un apretón de manos.
3. El participante debe presentarse a los jueces y tratarlos como si fueran sus clientes detrás de la barra. Deben hacerlos sentir bienvenidos.
4. El participante debe tener su Mise En Place listo antes de comenzar a hacer su cóctel, de no tenerlo listo se le penalizará con puntos. Así que asegúrate de no dejar nada atrás en la mesa de preparación.
5. El participante debe entregar su receta al juez técnico antes de comenzar su presentación.
6. El participante debe mostrar las marcas del sponsor a utilizar.
7. El participante cuenta con 3 minutos para instalarse en el bar antes de comenzar a competir.
8. Se evaluará la técnica, tranquilidad, confianza y exactitud en la receta y medidas.
9. El participante tiene 10 minutos para preparar 5 cócteles (1 para mesa de exhibición y 4 para jurados de cata) y para hacer su speech, no importa el orden que en que lo haga.

ORGANIZA:

RON
VIEJO DE
CALDAS
EL RON DE
LOS QUE SABEN



INDUSTRIA
LICORERA
DE CALDAS





EL ALQUIMISTA

WORLD BAR 2025

10. Si el participante termina antes de los 10 minutos, se le concederá puntos extra. (20).
11. Se penalizará 1 punto por cada segundo que se pasen de los 10 minutos.
12. El participante al terminar limpiará su estación de trabajo para darle paso al siguiente bartender, de no ser así, se le penalizará con 20 puntos.
13. El participante no debe consumir bebidas alcohólicas ni sustancias alucinógenas antes ni durante la competencia hasta analizar el evento. Del caso contrario será descalificado.
14. Se otorgarán 10 puntos extra por buen comportamiento.
15. Los participantes deben confirmar asistencia para llevar a cabo el sorteo.
16. En caso de empate, los jurados tendrán en cuenta la impresión general del cóctel para desempatar, si siguen empatados, cada participante debe preparar su coctel de nuevo.
17. Presentar la botella con la etiqueta mirando al jurado.
18. Solo se deben utilizar destilados en la competencia de productos de la Industria Licorera de Caldas, para la elaboración del cóctel. Los Bartender podrán utilizar los siguientes (Ron Viejo de Caldas en sus versiones Tradicional, Juan De la Cruz, Carta De Oro, Gran Reserva Especial, Roble Blanco).

ORGANIZA:

RON
VIEJO DE
CALDAS
EL RON DE
LOS QUE SABEN





EL ALQUIMISTA

WORLD BAR 2025

SOBRE EL PUNTAJE

Ronda de eliminación

Se evaluarán técnica, creatividad, presentación personal, aseo y mise en place y showmanship.

GRAN FINAL

Los bartenders finalistas que llegan a la gran final podrán preparar sus cocteles siguiendo los siguientes parámetros:

1. Categoría libre, significa que podrán escoger cualquier clasificación de cocteles (Aperitivos, digestivos, long drink, sparkling).
2. Aplicarán las mismas reglas generales de tiempos y deducciones.
3. Los bartenders finalistas deben someterse a retos previos a la gran final, donde con cada reto van sumando o restando puntos. (Los retos serán los siguientes:
 - a. Ingrediente secreto
 - b. Conocimiento de recetas clásicas
 - c. Catas a ciegas de nuestros rones y aguardientes
 - d. Cata a ciegas de ácidos y dulces
 - e. El mejor cocktail (cada bartender participante en un escenario abierto dispondrá de una barra con ayudante, donde preparará un coctel de autor, cada barra dispondrá de una urna, llegarán al lugar 200 invitados donde cada 1 tendrá una boleta, cada invitado decide a quien le da su boleta a cambio de un coctel, el bartender que al final de la hora quede con mas boletas gana el reto)
 - f. **Speed Round (Ronda de velocidad):** Se organizará una barra con nuestros rones, hielo, decoraciones e insumos previo a la llegada del participante, deben preparar 5 cocteles clásicos con ron en el menor tiempo posible en el orden que fueron pedidos por el jurado, se evaluará técnica, receta, presentación del coctel y velocidad (tiempo).

ORGANIZA:

RON
VIEJO DE
CALDAS
EL RON DE
LOS QUE SABEN



INDUSTRIA
LICORERA
DE CALDAS



EL ALQUIMISTA

WORLD BAR 2025

- g. Examen escrito sobre las características de nuestros productos y recetas (Previa capacitación).
- h. Reto Ron Viejo de Caldas: Los participantes deben crear un coctel de autor con RVC, el reto es que debe ser un coctel de fantasía, exuberante donde los botánicos jueguen un papel importante.

De ustedes,
El Comité organizador.



ORGANIZA:

RON
VIEJO DE
CALDAS
EL RON DE
LOS QUE SABEN

