



CAMPEONATO VALENCIANO DE COCTELERÍA
CATEGORÍA FLAIRTENDING
BASES DEL CONCURSO 6 DE JUNIO DE 2017

La modalidad de este año para el concurso es la de ***“Pre Dinner o Aperitivo”***.

Esto quiere decir que en la ficha de la fórmula, cada barman podrá presentar una receta totalmente libre, sujeta únicamente a los parámetros especificados más adelante en estas bases.

La indumentaria de los participantes de esta categoría es libre y no es necesario uniforme formal como el utilizado para la categoría de clásico. De cualquier forma, no se permitirá participar con zapatillas de deporte o calzado sucio, bermudas o pantalón corto, así como camisetas, pantalones o cualquier otro complemento que esté roto, o que no se considere apropiado. Se recomienda pantalón largo, complementado con camisa o polo. Sí que está permitido utilizar un disfraz para tematizar la rutina que se realice durante el concurso.

Las recetas originales de los cocktails deben remitirse a la dirección de correo electrónico **socios@abevalencia.com** antes del **22 de mayo de 2017**, quedando sin efecto y sin posibilidad de participar todas aquellas que no lleguen en el plazo citado. El Participante que obtenga la mayor puntuación será el que represente a Madrid en el certamen nacional Extremadura 2017. La fórmula deberá enviarse en la hoja oficial de receta que se encuentra al final de estas bases.

Os recordamos que para poder concursar, es requisito indispensable estar asociado a la Asociación De Barmanes De La Comunidad Valenciana, dado de alta en la base de datos de FABA y estar al corriente a la fecha del concurso del pago de la cuota anual.

TODOS LOS PÁRRAFOS DE ESTAS BASES QUE ESTÁN RESALTADOS EN NEGRITA Y EN COLOR VERDE DEBEN SER OBJETO DE ESPECIAL ATENCIÓN, PUESTO QUE GRAN PARTE DE LOS MISMOS SON NUEVAS REGLAS BASADAS EN LAS UTILIZADAS POR LA IBA.

A continuación se detalla la mecánica del concurso:

1- Introducción

La competición constará de una fase única.

En dicha fase, el participante deberá realizar un cocktail PRE DINNER, (APERITIVO), de creación propia, cuya receta deberá ser remitida a la organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar. El cocktail de creación propia podrá ser agitado



íntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

Cada concursante deberá realizar su cocktail para **cuatro (4)** copas.

2- Fórmulas

1. La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.

2.

NOVEDAD IMPORTANTE

A partir de este año, cambia la normativa IBA sobre el orden de los ingredientes a la hora de ponerlos en la hoja de recetas.

Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta el tipo de bebida, ingrediente, graduación alcohólica, etc.

Una vez presentada la fórmula, en el momento de concursar los ingredientes deberán ponerse en el mismo orden que en la hoja de recetas.

3. Los concursantes deberán concursar con la cristalería que aportará la organización. Dicha cristalería será una copa de cocktail tipo Martini sobre la que se deberá poner la cantidad máxima que se especifica más adelante en estas bases.
4. ***En caso de querer utilizar medidor, los concursantes deberán utilizar Jiggers metálicos específicos de Coctelería para calcular las medidas. NO SE PERMITE EL USO DE PROBETAS DE LABORATORIO O CUALQUIER OTRO TIPO DE UTENSILIO MEDIDOR QUE NO SEA EL ANTERIORMENTE CITADO.***
5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
6. Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.....)

3- Ingredientes

El tipo de cocktail para este año es Pre Dinner o Aperitivo, es decir, una bebida diseñada para estimular el apetito. Un aperitivo es entre seco y/o amargo en lugar de dulce, (ejemplo: Champagne, Pastis, Sherry, Vermouth, Americano, Dry Martini, Negroni).

Los Jueces favorecerán los sabores secos y / o amargos en este estilo de cocktails en lugar de bebidas dulces.

1. **Las fórmulas para el cocktail Aperitivo de este año no pueden exceder de los 8 cl. en total sumando las cantidades de todos los ingredientes.**
2. Las fórmulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas.



3. Los cocktails no deben contener más de seis (6) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias.
4. **Las fórmulas deben contener: al menos 4 cl de ingredientes alcohólicos por copa.**
5. **Las fórmulas no pueden contener más de 7 cl de alcohol por copa.**
6. **Las fórmulas deben contener al menos una bebida alcohólica espirituosa considerada base, (es decir, brandy, gin, ron, vodka, whisky, etc.). Los otros ingredientes deben ser modificadores, (es decir, amargos, siropes, licores, zumos etc.). Más de una bebida espirituosa base podrá también ser utilizada.**
7. **El cocktail Aperitivo no contendrá más de dos (2) centilitros de productos dulces.**
8. Los siguientes productos se clasifican como productos dulces y por tanto, no contendrán más de dos (2) centilitros de cualquiera o una combinación de los mismos para la elaboración del Aperitivo.
 - a. **Licores / Cordiales.**
 - b. **Siropes y Purés.**
 - c. **Vinos dulces licorosos: Pedro Ximénez, Sherry Cream, Marsala Dulce, Oportos.**
 - d. **Vinos espumosos dulces o Vino de postre.**
 - e. **Cualquier tipo de Zumo de fruta natural dulce.**
 - f. **Cualquier tipo de Zumo en conserva. (Excepto Zumo de Tomate).**
9. No se consideran bebidas dulces, por lo que se podrán utilizar más de 2 cl. en la receta los siguientes ingredientes:
 - a. **Jerez Seco y Marsala Seco.**
 - b. **Todos los tipos de Vermouth.**
 - c. **Todos los Bitters.**
 - d. **Los Zumos naturales de cítricos.**
 - e. **El Zumo de Tomate envasado.**
10.

AVISO IMPORTANTE

La posibilidad de uso de los ingredientes mencionados en los puntos 7 y 8 está sujeto a que dichos productos se encuentren dentro de la lista de productos oficiales de los patrocinadores.
11. **Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), también serán considerados como ingredientes. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.**
12. **Todos los ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales AB Comunidad Valenciana que se irá enviando y actualizando a medida que se cierren**



patrocinios. No se permitirá el uso de ningún producto que no esté específicamente relacionado en la lista.

13. Queda estrictamente prohibido los ingredientes elaborados caseros.
14. No se permiten los productos calentados.
15. No se podrán utilizar ningún productos que no pertenezca a los sponsors.
16. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
17. **No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con la aprobación de la Organización.**
18. **Bebidas con gas y aguas no carbonatadas pueden utilizarse, siempre que estén dentro de la Lista Oficial de Productos AB Comunidad Valenciana. En el caso de los zumos, solamente se podrán utilizar las marcas que sean sponsors de AB Comunidad Valenciana a excepción de los zumos de limón, lima, naranja y pomelo, que podrán ser naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquiera de estos cuatro zumos naturales deberá hacerlo dentro de los 15 minutos de decoración.**
19. **Se podrán realizar zumos naturales dentro del tiempo existente para preparar la decoración. En caso de no existir ninguna marca patrocinadora de zumos en la lista de productos se podrá utilizar cualquier zumo siempre y cuando salga en una jarra o botella sin etiqueta.**
20. **Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.**
21. **Los productos lácteos consistirán en leche, nata, huevos y yogur.**
22. **Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) Ingrediente, no serán permitidos. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario.**
23. **Si el concursante presenta un hielo en forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua congelada. En este caso, el participante se responsabilizará de la conservación del mismo.**
24. **Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.**
25. Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números enteros, (1 cl, 2 cl, 3 cl, etc.) y / o un medio (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, etc.), Las cucharadas, golpes o gotas se expresarán en esas medidas siendo las cantidades más pequeñas.
26. **No olvidar que la receta tendrá un máximo de 8 cl. totales tal y como se especifica en el punto 1 de este apartado.**
27. **SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore en la barra de trabajo en el momento de concursar.**



28. La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.
29. NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.
30. Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.

4- Decoraciones

1. Se prepararán con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo máximo de 15 minutos bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador. Se colocará en la cristalería una vez realizado el cocktail y no antes.
2. Todas las decoraciones deben ser preparadas solamente en las mesas que designe la organización para tal fin y que estarán situadas en la sala de concurso a la vista del público. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición, y el concursante deberá realizarla de nuevo. En caso de no tener materia prima suficiente para reponer esa parte de la decoración no podrá ponerla en el cocktail con la consiguiente penalización.
3. **Las decoraciones que sean consideradas como un modificador, (cereza cocktail, cáscaras o trozos de frutas, olivas, etc.), o todo género parte de la decoración que toque el líquido, cuentan como un ingrediente mas.**
4. Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán consideradas ingrediente.
5. **Se deben especificar en la Hoja de Receta todos los ingredientes de los que constará la decoración. Solamente nombrar los ingredientes que la compondrán, no siendo necesario detallar la forma de los mismos, sino solo los productos que la integrarán. Términos genéricos como “fruta del tiempo”, “verduras frescas” o cualquiera que generalice no será considerado como válido.**
6. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
7. Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
8. Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el cocktail no será aceptada.
9. No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.



10. **SE PERMITE la utilización de flores comestibles, debiendo presentar las mismas a la hora de realizar la decoración en el embalaje original con su correspondiente etiqueta, en la que especifique que realmente son comestibles.**
11. **Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.** No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
12. No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
13. Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
14. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
15. Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
16. No se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico o cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
17. No será necesario poner pajitas en los cocktails, siendo suministrados al Jurado Degustador por la organización.
18. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

5- Desarrollo del concurso

- El concursante debe estar en la zona de notificación en el backstage, treinta (30) minutos antes de competir o serán descalificados.
- **LOS CONCURSANTES TENDRÁN CINCO (5) MINUTOS DE PREPARAR SU ACTUACIÓN.**
- El orden de participación será mediante sorteo y será distinto para cada fase.
- **El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.**
- Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante podrán ver el resto de la competición.
- El incumplimiento de la norma del orden de participación o el hecho de comentarlo con alguna persona externa a la organización supondrá la **descalificación automática del concursante.**
- Los cocktails irán identificados por un **número secreto** distinto al orden de actuación que hará imposible la identificación de los mismos por parte del Jurado Degustador.



- **EL TIEMPO MÁXIMO DE ELABORACIÓN EN LA RUTINA, TRAS EL CUAL EL CONCURSANTE SERÁ PENALIZADO SERÁ DE CINCO (5) MINUTOS.**
- Se participará de uno en uno.
- En el momento en el que comience el concurso todos los móviles de los concursantes y jueces deberán estar apagados, suponiendo el uso de los mismos la **descalificación automática del concursante.**
- **CADA BOTELLA PARA LA RUTINA MODALIDAD FLAIRTENDING DEBE CONTENER AL MENOS 3 CL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS REALES, JARABE Y ZUMOS UTILIZADOS EN LA RECETA.**
- **UNA VEZ QUE EL PRODUCTO DE UNA BOTELLA SE HA UTILIZADO, DICHA BOTELLA NO PUEDE SER UTILIZADA DE NUEVO PARA LA RUTINA.**
- **El concursante será penalizado cinco (5) puntos por cada diez (10) segundos que se exceda del tiempo establecido de cinco (5) minutos.**
- Los concursantes deben despejar la estación dentro de los **cuatro (4)** minutos después de su rutina. Los Bar-backs podrán ayudar en la tarea.
- Se deben utilizar Bar-backs durante la rutina. Los concursantes deberán elegir los suyos.
- Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y Degustador. La suma de ambos jurados dará el orden de clasificación final. El Campeón de Flairtending de la Comunidad Valenciana 2017 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados alcance el mayor número de puntos.
- **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**
- Los participantes deberán concursar acorde con lo reflejado anteriormente en estas bases y siempre siguiendo unas normas de presencia e higiene.
- Cada concursante deberá aportar a la organización un pendrive con la música elegida para su show en formato mp3. A fin de evitar posibles fallos en los sistemas de reproducción a última hora, **es recomendable que se envíe por mail junto con la receta, una copia de la música en mp3 a la organización a fin de tener la seguridad de que la música estará lista a la hora de concursar.**

6- Concurstantes y Equipos de Actuación

- Todos los equipos y las botellas han de almacenarse en cajas y se mantendrán de forma ordenada en el back Stage.
- Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.



- A la hora del inicio, cada concursante indicará cuando desea que comience su música a sonar. Comenzará la canción tras realizar una cuenta atrás por parte del speaker del certamen.
- Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.
- **Los concursantes deben traer sus propias botellas vacías necesarias para la rutina. Deben contar con que puede haber roturas. El organizador no proporcionará botellas vacías.**
- **Los concursantes deben verter la cantidad necesaria de líquido en las botellas (lista de patrocinadores), enfrente del Comité de Verificación, o utilizar las botellas originales.**
- **Las botellas de los patrocinadores presentadas en el escenario deben ser nuevas, limpias y con la etiqueta actual. Las botellas con una etiqueta vieja o sucia no podrá ser utilizada.**
- Los concursantes pueden usar botellas de plástico oficiales para Flair IBA para zumos o utilizar los envases de zumo originales si son de algún patrocinador.
- La botella pequeña, (375ml) o botella miniatura no se permitirá a menos que sea el tamaño proporcionado por el patrocinador.
- Los concursantes proporcionarán sus propios speed pourers.
- Los speed pourers pueden sellarse con cinta adhesiva, con un ancho de no más de diez, (10) milímetros para asegurar el pour a la botella. Esto es para garantizar la seguridad.
- Todas las botellas que se utilizan en el escenario se prepararán durante el briefing, el sorteo de participación el chequeo de las recetas.

7- Penalizaciones y Descalificaciones

- **Al concursante se le darán cinco (5) minutos para la puesta a punto en la competición.**
- **El tiempo para la puesta en marcha se iniciará inmediatamente después de que el anterior concursante haya abandonado el escenario y la barra esté limpia.**
- **EL CONCURSANTE SERÁ PENALIZADO CON CINCO (5) PUNTOS POR CADA DIEZ (10) SEGUNDOS QUE SE EXCEDA EN SU TIEMPO DE “PUESTA A PUNTO”.**
- **AL CONCURSANTE SE LE DARÁN CINCO (5) MINUTOS PARA SU RUTINA.**
- El cronometrador notificará al concursante cuando el momento se acerca a cuatro (4) minutos y posteriormente tres (3), dos (2) y uno (1) con una cuenta atrás.
- **El concursante tendrá cuatro (4) minutos después de su rutina para limpiar y abandonar la barra. Los bar-backs ayudarán en esa labor.**
- **LOS CONCURSANTES DE FLAIRTENDING QUE EXCEDAN DE SEIS (6) MINUTOS EN SU RUTINA, TENDRÁN UNA DEDUCCIÓN DE CIEN (100) PUNTOS.**



- Queda totalmente prohibido realizar trabajo con fuego, utilizar mechas, petardos o bengalas. El concursante que infrinja esta norma quedará automáticamente descalificado.
- Taponar los servidores está totalmente prohibido.
- Cada competidor será penalizado con 10 puntos menos por cada fracción de 5 segundos que se exceda de los cinco minutos permitidos. La secuencia de penalización por tiempo será la siguiente:

CALIFICACIÓN:

- Hasta 5 minutos:	0 pts. de penalización.
- 5:00 a 5:05:	-10 pts. de penalización.
- 5:06 a 5:10:	-20 pts. de penalización.
- 5:11 a 5:15:	-30 pts. de penalización.
- 5:16 a 5:20:	-40 pts. de penalización.

8- Puesta En Escena

- Para obtener el máximo de puntos en el apartado de nombre, éste tiene que tener importante en su relación con la rutina, la música y el show.
- No se permiten actos, gestos o nombre obscenos.

9- Jueces Degustadores y Calificación

- El jurado degustador estará ubicado en una sala aislada de la barra de trabajo a fin de no poder ver a la persona que ha elaborado el cocktail para que la cata sea ciega.
- Dicho jurado estará compuesto por tres personas que catarán y evaluarán tres de las cuatro copas elaboradas por cada concursante. La otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.



10- Jurado Degustador.

Los aspectos a valorar por el degustador serán los siguientes:

Ficha Jurado Degustador Flairtending			Número de Cocktail	
Apariencia	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
Pulcritud. <small>(Ejemplo- Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?)</small>				
Originalidad / Creatividad.				
Limpieza.				
Aroma	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Balance / Fragancia.				
Gusto	Excelente 24-30	Muy Bueno 18-23	Bueno 10-17	Regular 1-9
Sabor. (Ácido / Seco / Dulce)				
Balance. (Dulce / Agrio)				
Gusto Final. <small>(Agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)</small>				
Decoración	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Pulcritud / Originalidad.				
Tipo De Cocktail	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Flairtending: ¿El cocktail cumple con las especificaciones de la competición asignada al Bartender?				
After Dinner, (Digestivo)				
Puntuación Total	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular
Puntuación Total Degustación: _____				
Impresión General	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Impresión General del Cocktail				

1. La Impresión General del Cocktail sólo será utilizada en caso de empate. Estos puntos no se contarán a menos que haya un empate.
2. En caso de empate también en Impresión General, el ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en degustación.
3. Si después de esto persistiera el empate, la mayor puntuación en técnica decidirá el ganador.

Nombre Del Juez Degustador: _____



En caso de empate final entre dos o mas concursantes, éste se desharía en función de la mayor puntuación del jurado degustador. Si continuase el empate, sería la mayor puntuación del Jurado Técnico la que decidiera el resultado final. Si después de los desempates continúa la igualdad, la Impresión General de en la degustación del cocktail sería la que decidiese el orden de clasificación final.



11- Jurado Observador o Técnico

El jurado observador o técnico puntuará la parte técnica reflejada en la ficha de puntuación.

Número de Competidor/a	Conкурсante 1	Conкурсante 2	Conкурсante 3	Conкурсante 4	Conкурсante 5
Apariencia e Interacción. 0 - 75 Puntos.					
Pulcritud: Apariencia a la audiencia, traje, complemento o disfraz = 20					
Interacción con el Público = 20					
Originalidad = 20					
Limpieza: Cómo queda el estado de la barra después de la actuación = 15					
Dificultad y Presentación. 0 - 100 Puntos.					
Variedad de Movimientos = 20					
Dificultad de Movimientos = 20					
Sentido con la Música = 20					
Originalidad y Creatividad = 20					
Objetos utilizados / Cantidad de Botellas en Flair = 20					
Ejecución. 0 - 75 Puntos.					
Suavidad - Fluidez = 15					
Control = 15					
Pours = 15					
Confianza = 15					
Espectáculo = 15					
Puntuación Positiva.					
Puntuaciones Negativas - Deducciones.					
Drops. -2 Puntos por Drop					
Fumble. -0,5 Puntos por Fumble					
Spills. -0,5 Puntos por Spill					
Tail. -1 Punto por Tail					
Tiempo. -10 Ptos. Cada 5 segundos de exceso de tiempo					
Puntuación Negativa.					
Puntuación Final. (Max. 250).					

Firma y Nombre del Juez Técnico:

12- Requisitos para participación

- Ser miembro de AB Comunidad Valenciana y estar dado de alta en la base de datos de FABA.
- Estar al corriente en los pagos de las cuotas anuales de la Asociación.
- Representar a algún establecimiento, escuela de hostelería o como miembro de AB Comunidad Valenciana.
- Presentarse a concursar con el uniforme y el calzado adecuado y en perfecto estado.



HOJA DE INSCRIPCIÓN CAMPEONATO VALENCIANO DE FLAIRTENDING 2017

Apellidos: _____
Nombre: _____ Fecha Nacimiento: _____
Dirección: _____
Localidad: _____ Provincia: _____
Código Postal: _____ N.I.F.: _____
Nº Socio de AB CVo FABA: _____
Teléfono Particular: _____ Teléfono Móvil: _____

Empresa o Centro de Estudios: _____
Dirección: _____
Localidad: _____ Provincia: _____
Teléfono Empresa o Escuela: _____ Código Postal: _____
Cargo en la Empresa o Curso que estudia: _____

Nombre del Cocktail: _____
Elaborado en: _____
Ingredientes:
1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
Elaboración: _____

**Copa de Cocktail Tipo Martini
Máximo 8 cl. En Total**

Con el envío por mail del presente documento, cedo los derechos y la propiedad del cocktail para su utilización a AB CV

Fecha:

Decoración: _____

Observaciones: _____