Reglamento de Barman

1) Todo participante deberá acreditar la escolaridad del instituto donde cursa.
2) El participante debe estar con el uniforme correspondiente a su institución o con alguna identificación de la misma.
3) El participante deberá estar en el lugar del evento una hora antes de que el mismo comience.
4) Prohibido el uso de celulares dentro de la competición.
5) Los tragos serán de libre creación.
6) Las recetas deben ser entregadas una semana antes del certamen.
7) Todas las recetas deberán estar expresadas en cl (centilitros).
8) Las recetas no podrán contar con más de 5 ingredientes (incluyendo gotas, golpes y jugos).
9) Los jugos multifrutas e infusiones cuentan como un solo ingrediente.
10) No serán permitidos licores caseros.
11) Se proporcionará un listado de bebidas disponibles.
12) Las bebidas que no se encuentren en la lista irán por cuenta de la/el bartender.
13) Toda botella que tenga tapón gotero deberá tenerlo siempre, en caso contrario se procederá a la descalificación.
14) La comisión organizadora revisará las recetas, todo ingrediente o receta discutible se citará al autor y se revisará la misma con la comisión.

15) Cada participante deberá traer sus herramientas de trabajo, en caso de no contar con ellas se les proporcionarán en el momento.

16) Cada competidor deberá presentar su cristalería.

17) La cristalería debe ser entregada 1 hora antes.

18) La decoración se realizará a la vista del público, con un tiempo máximo de 15 minutos y se descontará 1p del puntaje general por cada minuto de atraso.

19) Cada participante deberá preparar 4 tragos iguales en un tiempo máximo de 8 minutos (incluyendo decoración).

20) El orden de competición de los participantes será sorteado 30 minutos antes del certamen.

21) El jurado de apreciación tomará en cuenta para evaluar las siguientes condiciones:

Tiempo: 5p (menos 1p por cada minuto pasado)

Decoración: 3p