



MONIN CUP

Normas, Reglamentos y Directrices 2024

Introducción

El propósito de este documento es proporcionar orientación y principios sobre la MONIN CUP 2024 para crear un estándar mundial. Aquí se detalla toda la información necesaria sobre la competencia final, los requisitos de los competidores, los jueces y las reglas que rodean el evento.

Información general

1. Temático

MONIN Cup 2024 – Low is more

Bienvenido a MONIN Cup, una emocionante competencia de coctelería diseñada para llevar los límites de sus habilidades de coctelería a nuevas alturas.

En un mundo que está adoptando la tendencia de bebidas alcohólicas bajas o sin alcohol, los invitamos a ustedes, jóvenes y talentosos bartenders, a elaborar bebidas alternativas, innovadoras e inolvidables.

Como competidores, los desafiamos a elevar sus creaciones de cócteles más allá del mero sabor y el storytelling. La creatividad será el pilar de nuestra evaluación, animándote a pensar más allá del cristal y abrazar lo no convencional.

2. Calendario y plazos

- 20 de junio – 20 de julio: Fecha de inscripción abierta para Monin Cup España
- Septiembre de 2024 (Pendiente de confirmar): final Monin Cup España.
- Principios de diciembre de 2024: Final de la Monin Cup Internacional en Francia.

Candidatos

Proceso de selección de competidores

Para que cada competidor participe en la competición, se deben cumplir todos los siguientes criterios:

- Los competidores deben ser bartenders profesionales o estudiantes de Escuela de Hostelería.

- La edad límite para participar en la final de la MONIN CUP es de 27 años (Todos los candidatos deberán haber nacido a partir de 1997).
- El día de la competencia, todos los competidores tendrán que traer sus propias herramientas y seguir la receta exacta que presentaron. Los cambios en la receta podrían resultar en la deducción de puntos o la descalificación de la competencia.
- Todos los competidores que asistan a la final en Francia deben poder hablar y presentar sus bebidas en inglés.

10 serán los participantes preseleccionados para la gran final Monin Cup España.

Código de Conducta de la Competencia

El comité organizador requiere que todos los competidores sean honestos en su comportamiento y respeten los derechos, opiniones y cultura de los demás competidores y de todos los demás involucrados en la competición.

Cada competidor debe usar la receta exacta de la bebida que envió antes de la fecha límite de inscripción y no realizar ningún cambio o alteración, ya que esto resultará en la deducción de puntos.

La final internacional

1. Normas Generales

Al participar en este concurso, cada competidor acepta otorgar a MONIN el derecho total de utilizar todas las recetas de cócteles y bebidas creadas y presentadas durante todas las etapas del concurso para su uso en todas y cada una de las publicaciones.

Un competidor es un embajador no solo del bar/escuela que representa, sino también del oficio de bartender. La interacción de un competidor con el público, así como con otros profesionales, se refleja en gran medida en la comunidad global de bartenders. Por favor, respete esta responsabilidad.

Se espera que todos los competidores se comprometan a buscar la excelencia en la bebida y se les anima a compartir información y conocimientos entre sí para mejorar el oficio de bartender.

MONIN desea tomar, reproducir y utilizar fotos o videos del evento con fines promocionales en relación con el evento. Como parte de la participación del competidor en este evento, MONIN le pide que lea y certifique el acuerdo de cesión de modelo proporcionado y lo devuelva completamente firmado y completado antes de que comience la competencia.

2. Formato y horarios de la competición

Los competidores tendrán 10 minutos en el área previa a la etapa para preparar sus guarniciones, finalizar sus ingredientes y asegurarse de que todos los aspectos de su bebida estén listos para su presentación (las guarniciones se pueden preparar de antemano).

Una vez que comience la competencia, los competidores tendrán 3 minutos para configurar su estación.

Después de la cuenta regresiva, tendrán 10 minutos para preparar y presentar su cóctel, explicando su inspiración y conexión con el tema de la competencia. Se prepararán cuatro porciones idénticas del cóctel, tres de las cuales se servirán a los jueces y una con fines fotográficos o de exhibición.

Finalmente, los competidores tendrán 2 minutos para limpiar su estación y devolver todo el equipo e ingredientes a sus lugares originales.

El orden en el que los competidores presentarán sus bebidas se anunciará el día de la competición.

3. Jueces Selección de jueces

El comité organizador (es decir, MONIN) contará con varios jueces para cada categoría que requiera una sentencia. Los jueces pueden incluir personal o representantes de MONIN, un profesional de la industria de la escena de bares, chefs, personas influyentes de la industria, gerentes de alimentos y bebidas, etc.

El equipo de jueces analizará todos los aspectos de la actuación del competidor: eficiencia y habilidades del competidor, apariencia, aroma, sabor, vínculo con el tema de la competencia y la narración / presentación oral en inglés.

Código de conducta de los jueces

Todos los jueces seleccionados deben:

- Estar comprometido con la excelencia en la coctelería y la promoción de la profesión de bartender. Juzga cada bebida por sus propios méritos y no en contra de otras bebidas.

- Negarse a juzgar en caso de conflicto de intereses. Si se considera que un juez está sesgado de alguna manera hacia un competidor o que otros perciben que tiene un conflicto de intereses con uno o varios de los competidores, entonces el juez puede ser descalificado para juzgar. Comportarse de manera ética, honesta e íntegra. Respetar a los demás jueces, competidores, momento.

Apreciar y ser sensible a las diferentes opiniones y costumbres culturales.

- Mantener la confidencialidad adecuada. No haga un mal uso de la información privilegiada en áreas sensibles para otros jueces, competidores, voluntarios o personal que puedan causar daño o vergüenza.

- Abstente de hablar entre ellos hasta que todos los jueces hayan terminado de llenar la hoja de puntuación.

4. Consideraciones Generales de Reglas y Regulaciones

Cuando se envíe la receta, el comité organizador indicará qué ingredientes se pueden poner a disposición y cuáles debe traer el competidor. Es posible que algunos ingredientes no estén disponibles en el lugar de la competencia, así que asegúrese de tenerlo en cuenta.

Los competidores deberán traer toda su propia cristalería o recipientes para servir que necesiten, asegurándose de que haya suficiente para preparar las 4 bebidas. Habrá una gama de cristalería disponible para la ronda final de 'compras en el mercado' (***final internacional**)

Se recomienda a los participantes que traigan su propio equipo para preparar su bebida y guarnición (Jigger, coctelera, etc.). Es responsabilidad del competidor asegurarse de que su equipo y puesta en marcha estén completos dentro del tiempo de preparación de 3 minutos. Las guarniciones se prepararán por separado.

Requisitos de la receta y los ingredientes

Para crear la bebida final, los competidores deben incluir al menos **10 ml** de cualquier producto MONIN, como Le Sirop de MONIN, Le Concentré de MONIN, Pure by MONIN, Le Fruit de MONIN o La Liqueur de MONIN. Se aceptan varios productos MONIN.

Los competidores son libres de incorporar en sus recetas cualquier ingrediente comestible de marcas que no compitan con MONIN (siropes, purés o licores). El número y la cantidad de ingredientes utilizados no están restringidos, siempre que sean seguros para el consumo.

Solo se permite **un ingrediente casero** por competidor, pero debe cumplir con los siguientes criterios:

- . Puede ser una infusión, amargo, zumo etc...
- . Los siropes caseros, cordiales o productos similares deben estar basados en productos MONIN. Por ejemplo, "Sirop de piña y curry" debe ser una mezcla de sirope de piña MONIN y curry en polvo.
- . Si se utiliza un sirope casero, cordial o un producto comparable, también se debe incluir en la receta un producto MONIN sin adulterar.
- . Los siropes caseros están prohibidos si existe un sabor idéntico en la gama MONIN.
- . Todos los componentes caseros deben explicarse detalladamente, incluida la receta, y enviarse en el formulario de registro antes de la fecha límite de solicitud.

Las guarniciones pueden ser comestibles o no, si son coherentes con la bebida o la temática del concurso. El tema de este año enfatiza la creciente popularidad de los **cócteles sin o con bajo contenido de alcohol**, por lo que presentamos un nuevo requisito para el contenido de alcohol de la bebida final: la bebida debe tener un **ABV máximo del 8% antes de la dilución**.

Cualquier bebida presentada con un ABV superior al 8% antes de la dilución será descalificada de la competencia final.

Criterios de evaluación

La evaluación considerará:

- . Presentación del candidato: Presentación personal y capacidad de comunicación en inglés.
- . Limpieza: Tener una forma de trabajar organizada, limpia y eficiente, manteniendo un área de trabajo limpia, evitando derrames.
- . Habilidades técnicas: La habilidad del competidor y el uso adecuado de las técnicas de coctelería.
- . Evaluación de la bebida: La apariencia y presentación, el aroma, el sabor, el equilibrio, la originalidad y cómo se relaciona con el tema de la competencia.

Se aplicarán sanciones por exceder el plazo.

5. Competidores

Los competidores deben estar en la sala de preparación 30 minutos antes de su horario programado. Cualquier competidor que no esté en el escenario al comienzo de su tiempo de preparación de 3 minutos puede ser descalificado.

El comité organizador se reserva el derecho de rechazar cualquier participante, receta o nombre de receta si se considera inaceptable o incumple las normas.

1. Recopilación de resultados y anuncios

Una vez que todos los competidores hayan presentado sus bebidas, el comité de puntuación recopilará todas las puntuaciones y determinará la clasificación de todos los competidores. El comité volverá a verificar todos los resultados para evitar errores.

Competencia Nacional / Regional

Los competidores que compitan para la Final Internacional serán elegidos a través de eventos más pequeños de la Monin Cup que se celebrarán a nivel nacional o regional. Estos eventos comparten la misma temática y reglas que la gran final.

El ganador de cada país o región tiene la oportunidad de representar a su país en el evento final en Francia exhibiendo el mismo cóctel que presentó en su Monin Cup local. Es crucial ceñirse al tema a lo largo de las etapas de la competición para garantizar la consistencia y un campo de juego justo.

La coherencia en la interpretación temática garantiza una transición fluida de los escenarios locales a los globales, lo que permite a los participantes mostrar su experiencia en coctelería a escala internacional. Si esto no se respeta, no podremos dar la bienvenida a un competidor cuya receta no esté alineada con estas reglas y regulaciones.