



Bases y Normas Oficiales

Campeonato de Flair ESCOM 2025

1. Participación

- Podrán participar bartenders mayores de 18 años en las categorías **Amateur** y **Profesional**.
 - Es obligatorio estar en ESCOM (Plaza del Conde de Suchil 8, Madrid) el **lunes 20 de octubre a las 15:00 h.**
 - Cualquier llegada posterior a esa hora implicará una **penalización de -20 puntos**.
 - Cada categoría tendrá un máximo de **10 competidores**.
-

2. Duración de las rutinas

- **Amateur:** 4 minutos.
 - **Profesional:** 5 minutos.
-

3. Cócteles obligatorios

Cada competidor deberá elaborar los dos siguientes cócteles durante su rutina:



1. San Amaro Tonic

- 50 ml San Amaro Bitter
- Completar con Tónica Thomas Henry
- Servilleta, pajita y garnish

2. Cazcabel Sunrise

- 50 ml Tequila Cazcabel
- 20 ml Sirope Fabbri
- Completar con zumo de naranja

Cada participante deberá realizar **al menos un movimiento con cada sponsor** durante su rutina.

4. Material y preparación

- Las **botellas de exhibición** deben rellenarse con 1,5 oz.
- Las **botellas de working flair** deben contener 1/3 de líquido y llevar metal pour.
- Está permitido rellenarlas con agua.
- Las botellas de productos no patrocinadores deberán estar **peladas o sin etiqueta visible**.
- Se permite el uso de **cinta adhesiva** en los picos vertedores hasta un máximo de 3 cm.
- Cada competidor puede elegir su propio **barback**.



- Cada participante deberá traer sus **propias herramientas de trabajo** (shaker, jigger, cuchara, etc.).
 - La organización proveerá la **cristalería, servilletas, pajitas, garnish y las bebidas de los sponsors**.
 - Al finalizar la rutina, las botellas de los sponsors deberán quedar sobre la barra con las **etiquetas hacia el frente**.
-

5. Área de calentamiento

- Existirá un espacio habilitado para práctica y calentamiento.
 - Solo podrán utilizarlo **dos personas simultáneamente**.
 - El orden de uso corresponderá al **orden de participación**.
-

6. Sistema de puntuación

Cada competidor podrá obtener un máximo de **200 puntos**, distribuidos así:

- Originalidad: 60 puntos
 - Dificultad: 60 puntos
 - Coreografía: 40 puntos
 - Ejecución: 40 puntos
-

7. Penalizaciones

- -10 puntos: no elaborar uno de los cócteles obligatorios.



- -5 puntos: olvidar un ingrediente o no colocar la botella del sponsor visible.
- -1 punto: caída o rotura de elementos.
- -0,5 puntos: derrames.
- -20 puntos: llegada tarde a la hora indicada.



Escuela de Coctelería de Madrid
www.escuelacocteleria.es