

## Ficha de Jurado Técnico – Originalidad e Innovación

Número del Concurante: \_\_\_\_\_

	MENOS	26 PUNTOS
<b>PRESENTACIÓN DE LAS BOTELLAS</b>		
Las botellas han de estar encaradas hacia la audiencia y se presentarán al jurado	1 ó 2	_____
- No colocar las etiquetas hacia la audiencia	-1 pto.	
- No presentar las botellas a la audiencia	-1 pto.	
(Máxima Penalización -2 ptos.)		
<b>MANEJO DEL HIELO Y ÚTILES DEL BAR</b>		
Descuenta el mal manejo del hielo y las herramientas de trabajo	1 a 3	_____
- Por un hielo que se le caiga en la barra o al suelo	-1 pto.	
- A partir del segundo hielo que se le caiga	-3 ptos.	
- Si se le cae la pinza o la pala de hielo	-1 pto.	
(Máxima penalización -3 ptos.)		
<b>ENFRIAR LAS COPAS O VASOS</b>		
Se descuenta el hecho de no enfriar las copas de presentación del Gin & Tonic	3	_____
- No eliminar el agua de las copas o, vasos	-3 ptos.	
- Olvidarse de enfriar cualquiera de estos elementos	-3 ptos.	
(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)		
<b>DERRAMAMIENTO</b>		
Castiga el derramamiento de líquidos	3	_____
- Goteo o derramamiento sobre la barra durante la preparación	-3 ptos.	
(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)		
<b>DESTREZA EN LA DECORACIÓN</b>		
Considera la pulcritud en este aspecto	1 a 3	_____
- Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla	-1 pto.	
- Por cada decoración que no coloque a la primera en la copa	-1 pto.	
- La decoración contiene algún elemento prohibido	-3 ptos.	
(Máxima penalización en este apartado -3 ptos.)		

**MANEJO DE LA CRISTALERÍA**

Valora el arte en el manejo del material 3 \_\_\_\_\_

- No sujetar los vasos por abajo o las copas por la peana -3 pts.

- Derribar algún vaso o copa vacíos en la barra -3 pts.

- Derribar algún vaso o copa llenos en la barra -3 pts.

(En este apartado, solamente se descontarán o los 3 puntos o ninguno)

**MEZCLAR LA GINEBRA CON LA TÓNICA PARA HOMOGENEIZAR LA BEBIDA**

Descuenta el olvido de mezclar la ginebra con la tónica antes de presentar 4 \_\_\_\_\_

- Por no realizar la mezcla -4 pto.

(En este apartado, solamente se descontarán o los 4 puntos o ninguno)

**TIEMPO LÍMITE**

Castiga el exceso de tiempo de 6 minutos 5 \_\_\_\_\_

**Tiempo Invertido** \_\_\_\_\_

TOTAL PENALIZACIÓN 0 a 26 \_\_\_\_\_

**TOTAL PUNTUACION POSITIVA:** \_\_\_\_\_**INNOVACIÓN Y ORIGINALIDAD**

Valora estos dos parámetros de la siguiente forma 0 a 20 \_\_\_\_\_

- Originalidad en los ingredientes complementarios utilizados 0 a 5 pts.

- Originalidad en la decoración presentada 0 a 5 pts.

- Compatibilidad de los ingredientes complementarios con la ginebra y la tónica 0 a 5 pts.

- Presentación general del Gin & Tonic 0 a 5 pts.

**TOTAL PUNTUACION POSITIVA:** \_\_\_\_\_**Nº DE JURADO:** \_\_\_\_\_**NOMBRE JURADO:** \_\_\_\_\_**FIRMA:**