ETAPA 2: *Protocol Guide*

IDENTIDAD DE AUTOR

En este challenge se deberán crear un cocktail de autor utilizando ingredientes que representen al Perú y a Argentina. Los finalistas, deben enfocarse puntualmente en el balance de sabores y la estructura del cocktail; su inspiración es libre, pero requerirá hacer referencias a este crisol cultural. Para lograr este objetivo, es necesario entender y saber combinar la amplia gama de sabores que propone el Pisco, para crear un perfil de sabor integral. Requerirá conocer y exponer la cultura, la tradición del destilado y trabajar con habilidad, destreza e higiene a la hora de presentar su cocktail.

Bases y Condiciones:

- Deben elegir un pisco del Perú y crear un cocktail de su propia autoría.
- El cocktail debe tener un máximo de 7 ingredientes entre los que se puede usar cualquier preparación. (Solo cuenta como ingrediente el resultado final de la preparación, por ejemplo, si es un cordial de anís, contara como un solo ingrediente)
- El garnish cuenta como ingrediente.
- El cocktail debe representar precisamente al enviado a los jurados.
- Se deberá presentar el cocktail de la primera etapa de la misma manera que lo hizo en la misma.
- Se debe usar un mínimo de 45ml de pisco del Perú.
- En caso de usar preparaciones caseras (Shrubs, almibares, etc.) debe estar especificada paso a paso en la planilla de inscripción.
- Los participantes tendrán 7 minutos para preparar su estación antes del challenge.
- Los participantes tendrán 10 minutos para presentar y exponer sus cocteles ante el jurado.
- Si los participantes superan el tiempo estipulado se les dejara terminar el coctel pero se restara puntos en la sumatoria total.
- Una vez terminado y entregado el cocktail no se podrá modificar ni agregar absolutamente nada.

Criterios de evaluación

- Se evaluará cada cocktail sobre 7 enfoques claves que harán una sumatoria máxima de **70 PUNTOS por cada uno haciendo un total general máximo de 140 PUNTOS.**

  - **ESTRUCTURA**
  - **APARIENCIA**
  - **TECNICA**
  - **HIGIENE**
  - **EQUILIBRO**

- **COMPRENSION DEL CHALLENGE**
- **HISTORIA**

¿Está bien aplicado el concepto requerido?
¿Cómo se desenvuelve el/la Bartender a la hora de exponer?
¿Cumple los requisitos pedidos?
¿El cocktail en su replicación propone lo que se planteó en la planilla entregada por el competidor?
¿El cocktail representa innovación y creatividad?
¿Se representa el challenge de forma disruptiva?
¿Se cumplen con las normativas de inscripción propuestas en las bases y condiciones generales?
¿Es correcta la técnica utilizada?
¿El/La Bartender es buen HOST?
¿Se cumplen correctamente los protocolos de higiene?
¿El cocktail tiene una estructura y balance correcto?