



CRITERIOS DE EVALUACIÓN "BATALLA 1883"

CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA BARTENDERS

Los 5 puntos a consideración del jurado son:

- Sabor: 20 puntos
- Presentación: 15 puntos
- Apariencia: 5 puntos
- Aroma: 5 puntos
- Impacto en redes sociales: 5

Penalizaciones:

- Si no se utilizan los productos de Maison 1883.
- Si se utilizan más de 7 ingredientes.
- Si se utilizan menos de 3 ingredientes.
- Si la receta se prepara de forma diferente a la enviada.
- Si se agregan ingredientes extras el día de la presentación.
- Se excede del tiempo de preparación de 10 minutos, penalizando a los 15, 30, 45 y 60 segundos.

LINEAMIENTOS DEL PROYECTO

Ingredientes:

- Las recetas deberán de ser fácil de replicar en centros de consumo.
- No pueden ser utilizados más de 7 ingredientes – Hielo y garnitura no se contarán como ingredientes.
- Las recetas tienen que estar indicadas en mililitros/onzas, gotas y dashes.
- Los ingredientes deben de estar disponibles a nivel mundial.
- Deben de utilizarse por lo menos 10 mililitros de saborizantes Maison 1883 en las recetas que se sean requeridas.
- Infusiones, bitters o preparaciones especiales, deberán de ser notificados en la receta.



Garnituras y cristalería:

- Las garnituras o decoraciones utilizadas, tienen que ser declaradas en la preparación de la receta.
- Todas las garnituras deben de montarse dentro del tiempo de preparación.
- Los participantes deberán traer su propia herramienta para la preparación de sus cocteles, así mismo como la cristalería para la presentación de 3 cocteles.

LINEAMIENTOS PARA LOS 8 **BARTENDERS** FINALISTAS

Presentacion de recetas:

- Tendrán 10 minutos para instalarse, hacer *mise en place*, preparar garnituras, etc..
- Presentar 3 cocteles en **10 minutos**:
- 1er coctel; Presentar un coctel libre que contenga por lo menos 1 o mas destilados y un saborizante de Maison 1883.
- 2ndo coctel: Presentar un coctel virgen (sin alcohol), utilizando por lo menos 2 saborizantes de Maison 1883.
- 3er coctel; Presentar un coctel a base de café caliente o frio, utilizando minimo 1 de los saborizantes de Maison 1883 y 1 destilado.
- Se preparara 1 coctel de cada uno.
- Autorizar ser entrevistados así como aceptar videos, fotos y/o audios registrados para Media o RP.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA **PERIODISTAS**

Para el puntaje de la historia periodística, se tomará en cuenta lo siguiente:

1. Una crónica cuyo tema sea el diseño y la elaboración del coctel por parte del bartender:

- Deberá incluir –sin limitarse a— elementos como la inspiración de su correspondiente bartender para crear esa bebida, la justificación de la elección de los ingredientes para la mezcla, su experiencia al elaborarlo y trabajar con los saborizantes Maison Routin 1883, así como las características sensitivas del coctel (color, sabor, aroma y textura).
- El texto deberá entregarse en un documento de Word, mecanografiado con tipo de letra Arial o Times News Roman con interlineado de 1.5, con una extensión de entre 3,000 y 5,000 caracteres con espacios.
- Se deberán incluir en el inicio del documento de texto los siguientes datos:
 - Nombre del periodista.
 - Medio o medios de comunicación a los que representa.
 - Título de la crónica.

2. Material fotográfico:

- Cinco fotografías que refuercen la narración. Archivos en formato .jpg de tamaño no menor a 800 x 600px.
- Los elementos de la crónica que evaluará el jurado son: claridad, coherencia, calidad ortográfica y de sintaxis; ritmo, rigor periodístico y originalidad. Calidad y originalidad del material fotográfico.

3. Viralización:

- El periodista difundirá su crónica y fotografías en Facebook, Twitter, Instagram y Vine, con el fin de lograr el mayor número de likes, shares y retuits en sus propias redes sociales o en las del medio que representa.
- El periodista deberá realizar y subir a sus cuentas al menos **2** videos en los que registre el proceso de creación del coctel y de la crónica.
- En toda la comunicación deberá mencionarse Ripex y los saborizantes Maison Routin 1883.
- Con base en estos criterios de evaluación, se otorgará a la parte de la historia una calificación máxima de 50 puntos, que se sumará al puntaje que obtenga la parte del coctel con base en los criterios de evaluación previamente detallados.