



CONVOCATORIA
Torneo
+CARAJILLOS

Estimado Competidor:

Recibe un afectuoso saludo de parte de la comunidad de Bartenders del Instituto de Mixología Bajío y Moka Fest 2020; organizadores oficiales del Torneo +Carajillos 2020.

A continuación las reglas y lineamientos para el Torneo +Carajillos a celebrarse en diciembre 2020 con el objetivo de reconocer la labor y creatividad del gremio en suma a la cultura del café y chocolate en el estado de Guanajuato, asimismo premiar al Carajillo más innovador dentro del marco del 5to. Festival Moka Fest.

I. Bases del Torneo:

Final presencial: 13 Diciembre 2020 / 12 pm (Grupo pequeño, todos los protocolos de sanitización previstos).

Lugar Final: El Rincón Prohibido de Corralejo, Silao Gto.

II. Generalidades de convocatoria:

- ▶ 1. El Instituto de Mixología Bajío y 5to. "Moka Fest" Festival del café, chocolate y postres, convocan a participar en su Torneo de +Carajillos a Bartenders de todos los niveles de profesionalidad, Baristas y Aficionados a la coctelería y gastronomía.
- ▶ 2. El competidor debe ser residente de cualquier estado de México.
- ▶ 3. Deberás registrarte a través de la página de www.mokafest.mx del 23 noviembre al 3 de Diciembre de 2020 y así obtener tu participación oficial.
- ▶ 4. Únicamente participaran en final las 5 mejores recetas seleccionadas por el jurado calificador integrado por baristas, empresarios restauranteros y Bartenders profesionales, su decisión será inapelable.

III. Reglas:

- ▶ 1. Deberás llenar formulario de inscripción, disponible a través de las redes sociales del Moka Fest, instituto de mixología o www.mokafest.mx.
- ▶ 2. El competidor deberá enviar una receta de "Carajillo de Autor" donde tendrá que utilizar como mínimo 30 mililitros de Café extraído a través de algún método de filtrado del cual sea dueño y pueda transportar, por ejemplo: prensa francesa, torre fría, moka pot, sifón japonés, chemex o alguna maquina que utilice conexión eléctrica a 110 V.
- ▶ 3. La preparación del carajillo deberá tener máximo 5 ingredientes. No cuenta como ingrediente hielo, ni decoración / Garnish) El Garnish contará como ingrediente si este altera el sabor del carajillo.
- ▶ 4. Cada participante deberá elegir e inspirarse en una de las 3 siguientes tendencias, para mostrarnos cómo proyecta su "Carajillo" con la nueva era de la coctelería.

TENDENCIAS:

ETNO MIXOLOGIA GUANAJUATENSE

Sentirse orgulloso de nuestros ingredientes autóctonos y locales, beneficiar al productor de tu comunidad, pueblo o región. Asociar estos ingredientes en una bebida sofisticada será el reto que tendrás que superar. Te mencionamos algunos ingredientes autóctonos de la región bajo: Xoconostle, raíz chilcuague, nopal, fresa, cactáceas, etc.

CARAJILLO TO-GO

La evolución del consumo en la actualidad ha cambiado, cada vez existen más consumidores que desean disfrutar sus compras y comida desde su hogar, por ello diferentes industrias están modificando y actualizando su modelo de negocio. El reto será lograr un coctel de calidad en condiciones de entrega a domicilio, contemplando lograr transmitir experiencias completas a distancia. "El DELIVERY está mas fuerte que nunca".

SOSTENIBILIDAD COCTELERA

Ser empáticos y estar en sintonía con el medio ambiente, aprovechar al máximo los insumos de nuestro bar o de consumo habitual. Ejemplo: Uso de café orgánico, reutilizar residuos del café, fruta, verduras, popotes, cero uso de desechables, insumos locales y trato directo con el productor son algunas medidas que podemos utilizar en nuestra propuesta.

- ▶ 5. El Participante puede utilizar la marca o variedad de destilado o licor de su agrado, tiene libertad absoluta para el uso de cualquier categoría de bebida alcohólica.

IV. Requisitos:

Deberás tener listo antes del llenado del registro en www.mokafest.mx :

- ▶ 1. Fotografía del carajillo de autor.
- ▶ 2. Fotografía del participante.
- ▶ 3. 1 link del video en formato libre no mayor a 5 minutos subido a youtube donde el participante preparé su carajillo de autor y nos demuestre su personalidad. (Podrán o no editarlo, grabarlo con cámara profesional o smartphone, agregar o no titulación, postproducción, etc).
- ▶ 4. Receta y descripción de bebida de 1 cuartilla máximo en letra arial #12 con interlineado sencillo, que incluya:
 - * Nombre Completo de participante y carajillo.
 - * Nombre del centro de consumo, barra móvil o negocio propio.
 - * Receta del cóctel con ingredientes y metodología
 - * Semblanza del nombre del coctel, inspiración y de que forma lo relacionan con la tendencia selecciona.

ETAPA 1.

El registro cierra el 3 de Diciembre del 2020 a las 10pm.

Criterios de Evaluación:

- Presentación del cóctel (10 puntos)
- Armonía de ingredientes (10 puntos)
- Innovación y originalidad (10 puntos)
- Relación con la tendencia (10 puntos)
- Personalidad del Bartender y su storytelling en el video. (20 puntos)

La calidad del video no se evaluará

ETAPA 2.

Selección de las 5 mejores recetas y perfiles del 3 al 5 de diciembre. El 6 de diciembre se publicarán a los finalistas a las 8pm a través de las redes sociales del MokaFest e Instituto de Mixología del Bajío.

Los seleccionados se citarán el 9 de diciembre a las 10am en "Parlamento Fine Cocktails Bar" ubicado en paseo de la Presa# 97 de la Ciudad de Guanajuato Capital, para realizar grabación de video de finalistas, mismo que será publicado en medios digitales rumbo a la final del 13 de diciembre.

ETAPA 3.

Los 5 Finalistas se deberán presentar en la Final del Torneo de Carajillos el día 13 de diciembre en el Rincón Prohibido ubicado sobre carretera León-Silao 140) a partir de las 10am. Para esta etapa el carajillo debe ser preparado con Ron Mexicano Ron Prohibido 12 como base, por lo que se dispondrá de este licor. Será responsabilidad de cada finalista considerar el resto de los demás insumos, materiales y equipo necesario.

Criterios de Evaluación de la Final:

- Técnica de preparación (20 puntos)
- Aroma y sabor de ingredientes (20 puntos)
- Originalidad y Creatividad (20 puntos)
- Historia e inspiración aplicada a la tendencia (20 puntos)
- Personalidad y armonía de rutina (20 puntos)

Jurado: Será integrado por experto barista y/o bartender, restauranter@ y/o chef, representante de marca de línea de licores con café y chocolate de Corralejo y representantes institucionales del municipio y/o estado.

Para tu presentación:

- ▶ 1) Debes llevar todos los ingredientes, cristalería, herramientas y elementos que vayas a utilizar en tu presentación.
- ▶ 2) En caso de llevar música, deberás llevarla en una USB en formato mp3.
- ▶ 3) El comité organizador solamente dispondrá de una máquina de café de extracción de un grupo, molino, hielo gourmet en cubo, hielo crush. Te recomendamos llevar tu método de filtrado o extracción portátil y/o artesanal elegido.
- ▶ 4) Su creatividad y estilo es lo más importante, desde utilizar música para su presentación, preparar un set y hasta considerar efectos que generen el ambiente de acuerdo a su creación y sobre todo a su tendencia elegida.
- ▶ 5) Es requisito disfrutar cada momento de la presentación, queremos verte inspirado viviendo tu pasión en la barra.

PREMIOS

1er. Lugar

\$3,000.00 Pesos en efectivo.

Canasta de productos de Casa Corralejo.

1 Mandil Profesional de Bartender Marca Antonio Moreno.

1 Mandil especial conmemorativo y reconocimiento MokaFest 2020.

Una Beca 100% para el curso Intensivo del Instituto de Mixología Bajío canjeable todo el 2021.

1 Taza-Trofeo MokaFest 2020.

2do. Lugar.

\$2,000.00 Pesos en Efectivo.

Canasta de productos de Casa Corralejo.

1 Mandil Profesional de Bartender Marca Antonio Moreno.

1 Mandil especial conmemorativo y reconocimiento MokaFest 2020.

1 Taza-Trofeo MokaFest 2020.

3er. Lugar.

\$1,000.00 pesos en efectivo.

Canasta de productos de Casa Corralejo.

1 Kit de Shaker Boston y Jigger Marca Tools Mixology Style.

1 Mandil especial conmemorativo y reconocimiento MokaFest 2020.

1 Taza- Trofeo Mokafest 2020.

▲
**moka
FEST**



León
Ciudad
de Primera

LEON^{MX}



MIXOLOGY
Style & Delights



RON MEXICANO
EL RON PROHIBIDO
MEXICAN RUM

TEQUILA
CORRALEJO
"EL TEQUILA GRANDE DE MÉXICO"

am
ANTONIO MORENO