



REGLAMENTO 2026:

Bienvenidos a CUERNAVACA OPEN FLAIR 2026, 2da EDICION, Esta competencia ya es un éxito, estamos buscando lo mejor de todos los Bartender a nivel nacional e internacional, rutinas de FLAIR limpias, creativas y con un alto nivel de control y entretenimiento, mejores COCKTAIL con estilo y una gran energía en escena. Queremos un concepto de competencia no solo para los fanáticos del FLAIR y la MIXOLOGIA sino también para que el público en general pueda disfrutar de esta gran experiencia. La marca CUERNAVACA REPOSADO junto a otras marcas asociadas nos brindaran todo lo necesario para que cada competidor se sienta en casa. Esto les dará a nuestros competidores una gran exposición en escena como Bartender profesionales y reconocidos a nivel América y mundial.

Categorías: FLAIR PROFESIONAL

PROGRAMACION:

Lugar: TAQUERIA CUERNAVACA RESTAURANTE LA 70 – LA CHINGONA DISCOTECA

Dirección: CRA 70#43-18 (frente al éxito la 70)

Horario Llegada COMPETIDORES: 11:30 am

Horario INICIO evento: 12:30 PM

Salida de competidores: 1:30 pm

FECHA: 4-5 de NOVIEMBRE del 2026 (QUALIFICATION – GRAND FINAL)

LUGAR DEL EVENTO: **MEDELLIN – ANTIOQUIA**

QUALIFICATION ROUND:

- 11:00 am Llegada de competidores (LA CHINGONA DISCOTECA).
- 11:10 am Registro y entrega de pack de participación (franela, stickers, etc.)
- 11:30 am SORTEO.
- 12:00 pm presentación del torneo y OPENING.
- 12:30 pm presentación y agradecimientos de todas las marcas patrocinantes.
- 1:00 pm Sale primer competidor.
- 6:00 pm Últimos competidores.
- 8:00 pm Anuncio de Resultados y clasificados a la GAN FINAL en (LA CHINGONA).

GRAND FINAL:

INSCRIPCION:

1. Las Inscripciones al torneo se podrán realizar con fecha límite el 30 DE OCTUBRE DE 2026.
2. La inscripción tendrá un costo de 85\$ USD.
3. El monto a separar cupo será del 50% (45\$ USD).
4. La fecha para el pago de la inscripción comienza desde el presente mes de 2026 hasta la fecha estimada del evento.
5. La organización no se responsabiliza de regreso del pago ya que este es destinado a los insumos y materiales del evento y entrega de lo establecido para cada competidor.
6. El cupo de participantes es limitado.
7. La organización brindara: Franela de la competencia, stickers para botellas, destilado sponsor CUERNAVACA REPOSADO, FINEST CALL & MIL976 e insumos para cada presentación y entre otros presentes de nuestros auspiciantes.
8. Cena para los competidores participantes día de la QUALIFICATION.
9. Todo COMPETIDOR obtendrá un CERTIFICADO de participación en la 2da edición CUERNAVACA OPEN FLAIR 2026 personalizado junto a su kit de regalos SPONSOR.
10. Todo competidor deberá entregar su ficha técnica para el entendimiento de su coctel.

Envío de Planilla de inscripción:

- Todos los competidores deberán enviar sus fichas de inscripción al número de WHATSAPP (+57 3013079927) máximo de 15 días hábiles del mes de OCTUBRE 2026.
- Una vez cumplido con el registro de manera satisfactoria recibirá todo el kit que la organización les brindará para su participación.
- Los competidores deberán ser puntuales en los horarios del torneo para no tener contratiempos en su participación de llegar tarde será penalizado con -50 pts. de su presentación.
- Ficha técnica en mano para entrega de insumos por competidor.

FLAIR ROUND QUALIFICATION:

1. El tiempo de exhibición para cada COMPETIDOR será de 5 minutos para CLASIFICAR.
2. Cada COMPETIDOR tendrá 4 min para montar su estación de BAR.
3. Cada COMPETIDOR tendrá 2 min para desmontar su estación de BAR.
4. Clasifican los 10 primeros lugares.
5. Cada COMPETIDOR deberá hacer un mínimo de 30 segundos en su modalidad WORKING FLAIR o EXHIBITION FLAIR con la botella patrocinador CUERNAVACA REPOSADO.
6. Se deberá realizar 2 COCTELES PATROCINADOR Y 1 COCTEL DE AUTOR usando CUERNAVACA REPOSADO, FINEST CALL & MIL976 (Paloma 1976, Charrito Negro o Cuernavaca margarita) en su modalidad Working Flair.
7. Competidores deben siempre portar la camisa otorgada por la competición de no ser así será penalizado con – 50 pts.

FLAIR ROUND FINAL:

1. El tiempo de exhibición para cada COMPETIDOR será de 6 minutos en la final.
2. Cada COMPETIDOR tendrá 4 min para montar su estación de BAR.
3. Cada COMPETIDOR tendrá 2 min para desmontar su estación de BAR.
4. Cada COMPETIDOR deberá hacer un mínimo de 30 segundos en su modalidad WORKING FLAIR o EXHIBITION FLAIR con la botella patrocinador CUERNAVACA REPOSADO.
5. Se deberá realizar 2 COCTELES PATROCINADOR Y SERVIR 1 . (Paloma, Cuernavaca margarita).
6. Jurados son totalmente responsables de cada punto a evaluar por competidor.
7. Competidores deben siempre portar la camisa otorgada por la competición de no ser así será penalizado con – 50 pts.

COCTELES SPONSOR

- **PALOMA CUERNAVACA:** 60ML CUERNAVACA REPOSADO
20ML ZUMO DE LIMON
COMPLETAR TONICA MIL976 DE
TORONJA
GARNISH: SEXTO TORONJA / MEDIA LUNA DE TORONJA
CRISTALERIA: VASO COLLINS
TECNICA: DIRECTO – CONSTRUIDO SERVILLETA Y
SORBETE-
- **CUERNAVACA MARGARITA:** 60ML CUERNAVACA REPOSADO
20ML MIEL DE AGAVE
20ML LICOR DE NARANJA
30ML ZUMO DE LIMON
GARNISH: SEXTO TORONJA
CRISTALERIA: VASO ROQUERO
HIELO ESFERA: 1 UND
TECNICA: SHAKE – AGITADO SERVILLETA Y
SORBETE-
- **CHARRITO NEGRO:** 60ML CUERNAVACA REPOSADO
SEXTO DE LIMON
PEPSI

REGLAS GENERALES:

1. Los patrocinadores oficiales son **CUERNAVACA REPOSADO (DESTILADO DE AGAVE)**, empresa que nos brindaran variedades en productos para la elaboración de cada COCTEL. (Al final del documento estará el listado de productos disponibles).
2. El uso del patrocinador **CUERNAVACA REPOSADO (DESTILADO DE AGAVE)** es de uso **OBLIGATORIO** y el competidor debe cuidar que los productos a usar **NO** entren en conflicto con la marca patrocinadora.
3. Las recetas deberán ser elegantes. (recuerde dar protagonismo a los patrocinadores).
4. Las botellas de los patrocinadores deberán tener contenido original y no pueden ser envasados en otros recipientes, además deberán hacer mínimo un movimiento con los patrocinadores.

5. Al final de la participación los patrocinadores deberán estar en la tapa de barra siendo exhibidos de no ser así tendrá una sanción de (-100 pts.)
6. Los ALMIBARES o ingredientes espesos NO deben ser usados en las botellas de EXHIBICION de lo contrario serán retiradas del STOCK.
7. En exhibición solo se podrán usar liquitos ligeros.
8. Toda BOTELLA para uso en su rutina deberán estar peladas sin ningún tipo de pegante, no se permitirán botellas que tengan rastros de una etiqueta anterior, deberán estar perfectamente limpias (la organización proveerá los STICKERS).
9. La cinta por usar será solamente para sujetar el CUELLO de la botella, no se permitirán cintas en ninguna otra parte de la botella.
10. La cantidad de líquido para las botellas de Working será mínimo el 30% de la misma.
11. La cantidad de líquido para las botellas de EXHIBICION será mínima 30ml.
12. Está prohibido antes de su participación escarchar, poner hielo en sus copas para enfriar, abrir latas u otro que de alguna ventaja en su presentación.
13. Toda la preparación y producción tiene que hacerse en el área designada por la organización.
14. No está permitido el uso de otras marcas que no sean los patrocinadores en el escenario.
15. Todos los utensilios y cristalería será responsabilidad del competidor traerlos.
16. Tendrán 15 minutos para su alistamiento, 4 minutos para organizar sus cosas en el escenario y finalmente 3 minutos para la limpieza de su estación
17. Los Bartender que compitan no podrán usar logotipos de ninguna compañía que no concuerde con los patrocinadores del evento, a excepción si representa un bar, hotel o alguna marca personal.
18. Está prohibido el uso de cuchillos grandes, tijeras grandes, fuego en cualquiera de sus presentaciones o cualquier material que pueda causar un accidente a un competidor o invitados.
19. Toda la preparación y producción tiene que hacerse en el área designada por la organización.
20. Solamente se permitirán 2 bar back por competidor, no se permitirá a nadie más en el escenario durante la presentación.
21. De acuerdo con el punto anterior no queremos que ningún competidor invada el área de competencia (esto incluye TODO el escenario, está prohibido asomarse detrás del escenario o manos con celulares) por limpieza visual del mismo, si el Bartender quiere grabar o tomar fotografías deberá situarse en la zona del público.
22. Todos los actos que muestren baja integridad, racismo, falta de respeto a sus colegas Bartender, al público, a la competencia, a los patrocinadores o la instalación anfitriona están sujetos a descalificación de la competencia DIRECTAMENTE.
23. La música debe ser entregada con anticipación el día de la competencia en formato USB.
24. Para la participación es obligatorio el uso de la camiseta oficial y no se permitirá que compitan con ropa deportiva, bermudas.
25. Las decisiones de los jurados serán inapelables.
26. La imagen del Bartender podrá ser usada en cualquier medio audiovisual sin que medie contraprestación alguna.
27. El competidor deberá revisar y estar pendiente de sus pertenencias, la organización y localidad no se hace responsable por cualquier elemento perdido.

28. El consumo del alcohol está prohibido durante la competencia, cualquier competidor encontrado en estado de embriaguez será descalificado. Al finalizar el evento esta regla es levantada.
29. Al participar y mandar su inscripción el competidor acepta y acata el reglamento en su totalidad.
30. El código de conducta y vestimenta de los competidores debe ser respetado durante todo el evento.
31. Todas las reglas están sujetas a cambios a discreción de los organizadores.
32. Todo competidor deberá traer su respectiva CRISTALERIA para la presentación de sus cocteles.
33. La organización no se hace responsable de ningún artículo perdido durante o después del evento.
34. El competidor debe realizar una receta coctel de **AUTOR** y podrá optar un **BONUS +50 PTS** cumpliendo con la tabla de presentación. **(USO OBLIGATORIO DE LOS SPONSOR)**
35. Dentro de la ficha técnica enviar medidas del coctel (ML) de autor a realizar especificando todo lo relacionado a su coctel.
36. Todo competidor deberá enviar su foto, nombre y apellido, bar y país a quien representa.

PUNTUACION Y DEDUCCIONES:

PENALIZACIONES:

Caídas:	-5 pts.
Derrame:	-4 pts.
Ruptura Directa:	-20 pts.
Ruptura Indirecta:	-15 pts.
No presentación del patrocinador:	- 100pts
Ingrediente faltante:	-100 pts.
Llegada tarde:	- 50 pts.

Máximo puntos posibles:

Coreografía/balance:	70 pts.
Variedad:	70 pts.
Dificultad:	80 pts.
Originalidad:	70 pts.
Showman:	30 pts.
Relevancia:	40 pts.
Total:	360 pts.

DEL COCTEL:

Presentación/Apariencia:	40 pts.
--------------------------	---------

Sabor y balance:	40 pts.
Creatividad:	40 pts.
Aroma:	30 pts.
Experiencia:	50 PTS.
BONUS EXTRA-COCTEL AUTOR:	50 pts.
Total:	250 pts.

PREMIOS:

FLAIR PRO

1 LUGAR: 1,200\$ USD en efectivo + trofeo + productos sponsor (PASE GRAND FINAL PORTUGAL – ALBUFEIRA 2027) CONFIRMADO

2 LUGAR: 500\$ USD en efectivo + trofeo + productos sponsor

3 LUGAR: 300\$ USD en efectivo + trofeo + productos sponsor

4 LUGAR: Trofeo + productos sponsor

5 LUGAR: Trofeo + productos sponsor

BEST COCKTAIL (FINEST CALL): 100\$ + trofeo + productos sponsor (POR CONFIRMAR)

La organización nos brindara los siguientes insumos para la participación de cada competidor:

- Zumo limón
- Zumo mandarina
- Zumo naranja
- Flores comestibles Astromelia
- Hielo común
- Hielo esfera traslucida
- Hielo cubo traslucida 5x5
- Hielo collins traslucida 7x5
- Destilado CUERNAVACA reposado
- Miel de agave REAL
- Palillos para decoración calavera
- Ganchitos para decorar
- Frutas (naranja, limón y toronja)
- Deshidratados (limón, naranja, toronja)
- Pitillos
- Mezcladores
- Sal Tajín
- Almíbar simple
- Salsa Chamoy
- Tónica de toronja

- Banderín de tamarindo
- Finest call fresa
- Finest call mango
- Finest call manzana verde
- Finest call bloody mary
- Finest call maracuyá
- Finest call piña colada