



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)

@CONPEHTOFICIAL



# **II CONCURSO PANAMERICANO DE BAR & COCTELERÍA CONPEHT 2025**

## **CONVOCATORIA Y BASES**



## II CONCURSO PANAMERICANO DE BAR & COCTELERÍA CONPEHT 2025

En el marco del XXXIV Congreso Panamericano de Escuelas Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2025 **Redefiniendo destinos turísticos** a celebrarse en Medellín, Colombia del 20 al 24 de octubre de 2025, organizado por el Programa de Gastronomía de la Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables de la Universidad Católica Luis Amigó, se convoca al **II Concurso Panamericano de Bar & Coctelería CONPEHT 2025**.

### INTRODUCCIÓN

El **II Concurso Panamericano de Bar & Coctelería CONPEHT 2025** es una competencia organizada con el objetivo de que las escuelas miembros y sus estudiantes puedan dimensionar la importancia de la coctelería en la experiencia gastronómica de un turista y valoren los conocimientos y destrezas que deben tener los profesionales que trabajan en el área de bar. Los aspectos para valorar serán los siguientes:

- Conocimientos de coctelería clásica.
- Correcta aplicación de las técnicas de coctelería.
- Creatividad en la creación de un nuevo coctel en base a ingredientes disponibles.

La competencia se realizará en dos rondas.

#### 1. RONDA CLASIFICATORIA

En esta primera ronda se busca establecer el nivel de conocimiento de recetas, técnicas, utensilios, cristalería de uso común en el bar. Se le entregará un manual en base al cual se les aplicaran una prueba teórica.

**Se evaluará:**

- Conocimiento de coctelería clásica y cultura del bar a través de un examen virtual.

#### 2. LA GRAN FINAL (CAJA SORPRESA)

Las 10 mejores puntuaciones obtenidas, pasarán a la ronda final, donde deberán presentar un coctel original basado en los ingredientes dentro de una “caja sorpresa” y aquí se evaluará las habilidades técnicas en la preparación de los cocteles y las cualidades gustativas de las bebidas preparadas.

**Se evaluará:**

- La capacidad de mezclar varios ingredientes (mínimo tres) para lograr un sabor agradable al paladar y equilibrado.
- Destreza en el uso de los utensilios, organización, limpieza.
- Decoración del coctel (atractivo y coherencia).
- Discurso (Speech). Explicación del coctel, uso correcto del vocabulario coctelero.



- Tiempo. Se evaluará si realizó los tres cocteles de presentación en el tiempo establecido (5 minutos).

## 2. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA GRAN FINAL

1. Una vez determinadas las calificaciones obtenidas, se procederá a anunciar los 10 clasificados.
2. Inmediatamente, se sortearán los turnos de competición de los finalistas.
3. Todos los competidores clasificados recibirán una caja sorpresa con diferentes marcas y tipos de ingredientes que se develarán al mismo tiempo a todos los finalistas.
4. Se le otorgará 40 minutos para que redacten su receta sin la ayuda y sin consultar ninguna fuente, preparar su mise en place (mezclas, jugos, decoraciones, pulir cristalería) y una vez concluido entregar la receta al jurado. Esta actividad se hará bajo la vigilancia de un jurado de pre elaboraciones (quien otorgará 10 puntos si no hay penalidad).
5. Las recetas creadas para la ronda final deben ser inéditas, no contener más de seis ingredientes, no pueden contener más de 7 cl. de alcohol en ningún cóctel.
6. Las recetas deben expresarse en centilitros (cl.), dash. Una cuchara de bar no es una medida y no se aceptará.
7. Se permiten vasos medidores, jiggers o vertido libre.
8. Durante la ronda final el estudiante está en libertad de aplicar cualquier técnica tradicional o innovadora pero los utensilios a utilizar deberán ser suplidos por el propio estudiante en caso de no estar disponible.
9. Se permiten aires, espumas y esferificación o cualquier técnica que se pueda aplicar durante el tiempo asignado para la preparación. Todos los ingredientes utilizados para hacer aires/espumas deben prepararse en el escenario y seguir el máximo de seis ingredientes. Todos los ingredientes y técnicas deben explicarse en detalle en el formulario de la receta.
10. Se prohíben los nombres de cocteles que incluyan palabras groseras, escandalosas, sexuales, racistas, con asociación a estupefacientes y palabras alusivas a enfermedades físicas o discapacidades.
11. Los competidores también serán juzgados en la parte técnica tan pronto como ingresen al escenario.
12. Cuando sea su turno de competir, los competidores tendrán dos minutos para prepararse para la competencia (asegúrese de tener todos sus ingredientes, herramientas, suministros, revisar el hielo, descorchar las botellas, etc.).
13. No está permitido usar el tiempo de preparación de dos minutos para adelantar el coctel como llenar vasos, enfriar vasos mezcladores o cocteleras con hielo, trabajar en decoraciones o guarniciones, ni verter cualquier ingrediente de las botellas.
14. Una vez indique que ya está listo. Se pondrá a correr el cronómetro y se le otorgará 5 minutos para que preparen 3 cocteles idénticos e inéditos para fines de ser catados por el jurado.
15. El competidor deberá ir mostrando y nombrando los ingredientes utilizados al público y al jurado.



16. El competidor deberá ir explicando la preparación y justificando la mezcla de los ingredientes y las técnicas utilizadas. Esto mostrará qué tan bien los competidores interactúan con la audiencia (jurado). Esta explicación se calificará por el jurado valorando su claridad y confianza y buen manejo del vocabulario coctelero. No se permiten teléfonos, discursos escritos en papel o cualquier otra forma en el escenario.
17. Los competidores pueden verter los ingredientes en el orden que deseen.
18. Al distribuir el coctel preparado en las copas están deben quedar todas al mismo nivel y no quedar cortas ni llenar al tope la cristalería.
19. Los competidores detendrán el reloj levantando el cóctel completo y presentándolo a la audiencia.
20. Los competidores deben preparar tres cócteles idénticos que se entregarán a los jueces de cata para su degustación.
21. Los competidores serán juzgados por su higiene, eficiencia y profesionalismo al preparar el cóctel.
22. En caso de accidentes inesperados durante la preparación o el transporte de los cócteles (por causas ajenas al competidor) hasta el Jurado de Cata, el Jurado determinará si es necesaria que vuelva a preparar los cocteles. El competidor no será penalizado.
23. Se pueden usar “picks o clips” de madera, metal o plástico para ayudar a construir la decoración, pero no pueden superar a los componentes naturales que debe tener la decoración.
24. Las decoraciones y guarniciones deben prepararse (cortarse) en el área asignada por el Comité Organizador durante el tiempo de preparación del mise en place (40 minutos), antes de subir al escenario.
25. No se permitirán guarniciones prefijadas o preparadas. Una vez transcurrido el tiempo de 40 minutos, no se pueden hacer ajustes a las decoraciones o guarniciones.
26. No está permitido colocar la guarnición o decoración sobre la cristalería antes de preparar el cóctel en el escenario.
27. Todas las guarniciones e ingredientes de decoración deben estar descritas en el formulario de la receta.
28. Cualquier pajilla, pitillo o sorbete que se use en una bebida debe ser biodegradable o reutilizable, no desechable.
29. Las decoraciones deben colocarse firmemente sobre la copa para que puedan transferirse con seguridad al Jurado de Cata.
30. La preparación de guarniciones y decoraciones se deberán preparar dentro de los 40 minutos asignados para la redacción de la receta y preparación del Mise en place de la Gran Final. Después de su vencimiento, los competidores deben detenerse y usar lo que han preparado hasta ese momento.
31. Si los competidores cambian la receta o la guarnición de alguna manera, o no siguen la receta/presentación original, los jueces técnicos deducirán puntos de penalización de acuerdo con los criterios de evaluación en el formulario.



32. Si los competidores no logran hacer los tres cócteles, los competidores solo recibirán los puntajes del número de jueces que reciben los cócteles. Los competidores serán penalizados por no preparar todos los cócteles requeridos.
33. Los competidores tendrán cinco minutos para mezclar sus cócteles durante la ronda clasificatoria y la Gran Final. Los competidores que excedan el tiempo límite serán penalizados por los Jueces Técnicos (CON 1 PUNTO MENOS POR CADA SEGUNDO DESPUES DEL TIEMPO REGLAMENTARIO DE 7 MINUTOS).
34. Quien llegue tarde al momento de pasar lista antes de la competencia tendrá 10 puntos menos.
35. Los competidores que antes o durante su participación se le compruebe ingesta de alcohol será penalizado con 20 punto.
36. Competidor que durante el evento tenga comportamiento indebido por consumo de alcohol será penalizado con 20 puntos y su puntaje final modificado.
37. Los competidores deberán estar presentes en las clases maestras programadas por el comité organizador de la competencia. Las ausencias serán penalizadas con 5 puntos menos.
38. Penalización: el Comité Organizador puede imponer una penalización discrecional a cualquier competidor cuyo profesor o directivo moleste a los jueces, al comité de puntuación o a los competidores durante cualquier parte de la competencia.
39. No se aceptan excusas.

## CRONOGRAMA

1. **Publicación de la Convocatoria y Reglamento.** Se publicará la convocatoria y reglamentos en la página web de la CONPEHT y se invitará a todas las escuelas miembro a participar.
2. **Registro de Participantes.** Los decanos/directores/coordinadores deberán completar el registro del estudiante que competirá. Adjuntar una foto tamaño carnet del competidor como un archivo separado: a todo color, de alta resolución de al menos 1 MB.
3. **Briefing Explicativo de Reglamentos.** Se llevará a cabo una reunión virtual con los estudiantes y sus profesores para explicar reglamentos y dinámica de la competencia.
4. **Entrega de Manuales.** Se subirán a la página web de la CONPEHT y se les enviará los manuales y recetarios en base a los cuales se realizarán las evaluaciones de la primera ronda.
5. **Miércoles 22 de octubre de 2025.** 15:00 horas. Aplicación de Evaluaciones Teóricas de la primera etapa. En un salón cerrado se aplicarán las evaluaciones utilizando la plataforma Moodle que automáticamente asignará la puntuación obtenida.
6. **Miércoles 22 de octubre de 2025.** 16:00 horas. Anuncio de los finalistas y celebración de la Gran Final.



## INSCRIPCIÓN

1. Se aceptará un estudiante competidor por institución académica, el cual deben tener entre 18 y 25 años.
2. El estudiante que representa a su institución deberá estar inscrito en el XXXIV Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT **Redefiniendo destinos turísticos**.
3. Cada institución académica deberá completar el formulario de inscripción, al final de este documento, con los datos del estudiante **hasta el 18 de julio de 2025**.
4. La ficha de inscripción de deberá ser remitida al correo: [barycocteleriaconpeht@gmail.com](mailto:barycocteleriaconpeht@gmail.com)
5. Cada equipo concursante deberá realizar un pago de USD \$ 50.00 posteriormente para finalizar su inscripción.

El objetivo del briefing es orientar a los competidores del proceso de desarrollo de la competencia para que conozcan las normas a cumplir en la concentración antes de la presentación y cómo será el proceso para entrar en escenario y puedan aclarar sus dudas.

SI CADA COMPETIDOR LEE Y CUMPLE CON EL REGLAMENTO el día de la competencia no tendrá ningún contratiempo.

1. Se organizarán sesiones informativas en línea y en el lugar de la competencia previo al evento. Las sesiones informativas y las reuniones en línea no son un foro para la discusión sobre el acuerdo o el desacuerdo sobre las reglas.
2. Solo podrán participar competidores y profesor designado de cada institución.
3. Los organizadores y coordinadores estarán presencialmente para explicar las reglas a los competidores.
4. Previo a la competencia se realizará un sorteo para establecer la secuencia de los competidores. Los competidores deben estar preparados para el sorteo en el lugar y hora ANUNCIADA AL MOMENTO DE HACER EL REGISTRO Y RECIBIR EL PROGRAMA CON EL ITENERARIO DE LA COMPETENCIA.
5. Los competidores deben estar informados y conocer todo el reglamento antes de iniciar la competencia.
6. **Bebidas, Hielo y Cristalería.** El país anfitrión del congreso garantizará las bebidas, condimentos y cristalería a utilizar en toda la competencia.
7. **Insumos para Guarniciones o Decoraciones.** El país anfitrión suplirá todas las frutas y elementos necesarios para las decoraciones a usar durante la ronda de evaluación de conocimiento de coctelería clásica.



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)

@CONPEHTOFICIAL

8. **Utensilios y equipos de Preparación.** Se RECOMIENDA A CADA COMPETIDOR llevar todos sus utensilios y/o equipo de bar que utilizará durante la competencia.

El Jurado estará compuesto de la siguiente manera:

- a. **Jurado Técnico y de Cata:** Tres expertos en coctelería se encargarán de evaluar las habilidades técnicas de coctelería, validará los conocimientos de coctelería clásica por parte de los participantes.
- b. **Jurado de Disciplina y Preparación:** Un equipo de profesores de la CONPEHT se encargarán de comprobar la disciplina y que los participantes cumplan con las directrices de este reglamento. Se encargará con penalizar con la puntuación descrita en el punto nueve (9) relativo a la disciplina.

Esperando contar con su participación, nos despedimos de ustedes, no sin antes expresarles los sentimientos de nuestra más alta consideración y estima.

Atentamente;

**Mag. Juan de Dios Febles Vicioso**

Coordinador Concurso Panamericano de Bar & Coctelería CONPEHT  
Confederación Panamericana de Escuelas de  
Hotelería Gastronomía y Turismo CONPEHT  
A&B Masters Escuela Dominicana de Alimentos & Bebidas (República Dominicana)

**Mag. Medardo Sáenz Monsalve**

Coordinador Concurso Panamericano de Bar & Coctelería CONPEHT  
Confederación Panamericana de Escuelas de  
Hotelería Gastronomía y Turismo CONPEHT  
Fundación Universitaria del Área Andina (Colombia)

**Lic. Isaac Joel Tejeda Rodríguez**

Coordinador Concurso Panamericano de Bar & Coctelería CONPEHT  
Confederación Panamericana de Escuelas de  
Hotelería Gastronomía y Turismo CONPEHT  
Instituto Le Cordon Bleu Perú (Perú)



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)

@CONPEHTOFICIAL

## FICHA DE INSCRIPCIÓN

### II Concurso Panamericano de Bar & Coctelería CONPEHT 2025

Nombre de la institución académica	
Licenciatura o programa al que representa	
Contacto del coordinador del equipo de concurso (nombre y correo electrónico)	
Teléfono del coordinador	
Nombres y apellidos del participante (alumno)	
Fecha de Inscripción	